



CONSELHO DA JUSTIÇA FEDERAL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 0511408/2023

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO
2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO
3. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO E AO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL – PCA
4. DESCRIÇÃO DOS PRÉ-REQUISITOS NECESSÁRIOS
5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, INCLUINDO A ESTIMATIVA
6. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR
7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES
8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO
10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO
11. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS
12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO
13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES
14. IMPACTOS AMBIENTAIS
15. ADEQUAÇÃO E VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

ÁREA REQUISITANTE

Centro de Custo	SAD		
Unidade Responsável	SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO / SUMAG / SESEGE		
Servidor Responsável	Aline Eliza Pinto Coradi	CPF	007.046.659-99
E-mail do Responsável	aline.coradi@cjf.jus.br	Ramal	7632
Responsável Substituto	Geraldo Costa Cavalcante Neto	CPF	028.024.273-50
E-mail do Substituto	geraldo.costa@cjf.jus.br	Ramal	7582

NÚMERO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Processo SEI 0002300-38.2023.4.90.8000.

1 – INTRODUÇÃO

1.1 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.

1.2 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.

2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021; Inciso II, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

2.1 A Seção de Serviços Gerais, dentre outras atribuições, é responsável pelos serviços de copa no Conselho da Justiça Federal (CJF), sede e gráfica, e por dar apoio a realização de eventos, tais como as Sessões Ordinárias do Conselho da Justiça Federal e da Turma Nacional de Uniformização dos Juizados Especiais Federais, cursos, simpósios e reuniões. Para a continuidade das atividades observa-se a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios. A presente aquisição permitirá o fornecimento diário de café nas reuniões e eventos e durante o horário de trabalho, bem como para o fornecimento de *coffee breaks* em Sessões do CJF e da Turma Nacional de Uniformização (TNU) e demais eventos, quando autorizados pela autoridade competente. O não atendimento da necessidade apresentada poderá ocasionar a suspensão do fornecimento diário de café e dos gêneros alimentícios prejudicando assim o andamento dos eventos.

2.2 Os Itens do lote I e o item 79, constantes do Anexo 0510105, serão utilizados nas atividades diárias do Conselho e da Escolha Nacional de Formação e Aperfeiçoamento de Magistrados (ENFAM), que repassa mensalmente ao CJF os valores de acordo com o utilizado.

2.3 Os atuais Contratos de fornecimento de gêneros alimentícios (Contrato CJF N. 005/2023 - UEDAMA COMÉRCIO (0423100), Contrato CJF N. 006/2023 - JT&A (0423193) e Contrato CJF N. 007/2023 - Fino Sabor (0423203)) estão vigentes até 31/01/2024 e o Contrato de fornecimento de salgados (Contrato nº 007/2022 0339966) findou sua vigência em 16/05/2023.

3 – ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO E AO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL - PCA (Inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

3.1 A aquisição pretendida encontra-se alinhada com o Plano Estratégico Institucional 2021-2026, na medida em que permitirá manter o fornecimento diário de café, bem como dar o adequado apoio a rotina diária e às reuniões, cursos e eventos realizados no âmbito do CJF, com o fornecimento de *coffee break* quando autorizado pela autoridade competente, e está previsto nos itens 56 e 57 da versão preliminar do PAC do CJF 0455687 para o ano de 2024.

4 – DESCRIÇÃO DOS PRÉ-REQUISITOS NECESSÁRIOS,

(inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021; Inciso III, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

4.1 Da entrega:

4.1.1 O objeto da presente contratação deverá ser entregue de acordo com as quantidade e especificações

técnicas descritas no Anexo 0510105, sendo que não serão aceitos gêneros alimentícios em desacordo com as condições predefinidas.

4.1.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de forma parcelada, sob demanda, no seguinte endereço: SCES – Setor de Clubes Esportivos Sul, Trecho 3, Lote 9, Polo 8, em Brasília – DF, fone (61) 3022-7632, e-mail sei-sesege@cjf.jus.br e serão recebidos por servidor lotado na Seção de Serviços Gerais ou por outro servidor determinado pela Administração de segunda a sexta-feira, no horário de 07:00 às 17:00 horas.

4.1.3 Todos os gêneros alimentícios entregues deverão ser de primeira qualidade, sendo que os constantes no lote 09 (bolos e salgados) deverão ser entregues frescos, fabricados de acordo com as normas sanitárias em vigor;

4.1.4 Os gêneros alimentícios constantes nos lotes 07 (frutas) e 08 (frios) do Anexo 0510105, deverão ser transportados em caixa de material plástico, resistente, atóxico, lavável e devidamente limpa, ou em outra embalagem recomendada pela ANVISA;

4.1.4.1 A caixa de que trata o subitem anterior deverá ser térmica quando o gênero alimentício necessitar de ambiente apropriado para sua conservação;

4.1.5 Para os lotes 07 (frutas), 08 (frios) e 09 (bolos e salgados) do Anexo 0510105, o prazo de entrega será de até 24 horas, ou conforme dia e hora definidos na Ordem de Fornecimento, contado do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pelo Gestor do Contrato;

4.1.6 Os gêneros alimentícios, constantes do lote 07 (frutas), do Anexo 0510105, deverão ser frescos, para consumo imediato, consistentes ao toque e não apresentando partes amassadas ou batidas. Serão considerados, para fins de controle de qualidade, os aspectos relativos à aparência externa e interna, consistência, odor, cor, textura, grau, maturação e sabor, devendo ser isento de manchas e pontos de amadurecimento excessivo;

4.1.7 Os itens constantes do lote 09 (bolos e salgados) deverão ter tamanhos uniformes, obedecendo-se o peso estabelecido, e serem preparados preferencialmente no dia da entrega ou com antecedência máxima de 24 horas do horário que serão servidos, embalados adequadamente e respeitando-se o prazo recomendado para seu consumo;

4.1.8 Os gêneros alimentícios só serão recebidos, dentro de seu prazo de validade, devendo ser entregues antes de decorrido 1/3 (um terço) do prazo de validade estipulado naquilo que for pertinente;

4.1.9 Para os demais lotes e itens do Anexo 0510105, o prazo para entrega será de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pelo Gestor do Contrato;

4.1.10 O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos gêneros alimentícios que serão entregues, além de normas gerais de sustentabilidade.

4.2 Do controle de qualidade do item 79 (café):

4.2.1 Cada entrega de café corresponderá, obrigatoriamente, a um lote único de fabricação, acompanhado de:

1. laudo de análise microbiológica, microscópica e macroscópica do café fornecido, correspondente àquele lote, expedido por laboratório credenciado à REBLAS (Rede Brasileira de laboratórios Analíticos em Saúde)/ANVISA ou credenciado por Secretaria Estadual de Saúde. Para a análise microbiológica do café, será utilizado como parâmetro o disposto na Resolução - RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Resolução - RDC nº 487, de 26 de março de 2021, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e, para as análises microscópica e macroscópica do café, será utilizado como parâmetro o disposto na Resolução - RDC nº 14, de 28 de março de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
2. laudo de análise sensorial do café fornecido, correspondente àquele lote, expedido por laboratório credenciado por Secretaria Estadual de Agricultura de Estado que possua legislação específica para análise sensorial de café. Cópia de tal legislação deverá acompanhar o laudo de análise sensorial. A

amostra analisada deverá apresentar uma nota de Qualidade Global (QG) maior ou igual a 6,0 pontos e menor do que 7,2 pontos, na escala sensorial de 0 a 10 pontos, caracterizando um café de qualidade "superior";

3. laudo de análise de ocratoxina presente no café correspondente àquele lote, expedido por laboratório credenciado à REBLAS (Rede Brasileira de laboratórios Analíticos em Saúde)/ANVISA ou credenciado por Secretaria Estadual de Saúde. Para essa análise, será utilizado como parâmetro o disposto na Resolução - RDC nº 487, de 26 de março de 2021 e na Instrução Normativa nº 88, de 26 de março de 2021, ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

4.3 Exigência para os itens 3, 4, 19 a 37 e 49 a 53:

4.3.1 A empresa deverá apresentar, como critério de aceitação da proposta, o comprovante de registro de regularidade do fabricante do produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF/APP, conforme descritas no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA n. 23, de 23 de agosto de 2021.

4.4 Exigência para o lote 09 (bolos e salgados):

4.4.1 Como condição de qualificação técnico-operacional a empresa licitante deverá comprovar que possui registro no Conselho Regional de Nutrição.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO, INCLUINDO A ESTIMATIVA

(inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21; Inciso V, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

5.1 Em atendimento ao inciso V, do §1º, art. 18 da Lei 14.133/2021, foi realizada ampla pesquisa de mercado com objetivo de definir as possíveis soluções, com análise em contratações similares por outros órgãos e entidades, onde se observou que:

5.1.1 Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido

5.1.2 Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

5.1.3 Logo, a aquisição dos produtos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos produtos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

6 – JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

(inciso V do § 1º, do art. 18 da Lei 14.133/21; Inciso V, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

6.1 Como solução mercadológica que venha a atender as necessidades deste Conselho, não se vislumbra outra que não seja a aquisição dos gêneros alimentícios. Portanto, essa é a uma alternativa viável e a que melhor se amolda à necessidade da contratação em tela, cujo levantamento dos valores do mercado estimados consta refletido no item 8 desse ETP.

7 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

(inciso IV do § 1º, do art. 18 da Lei 14.133/21; Inciso IV, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

7.1 Após análise da necessidade e escolha da solução, esta Unidade fez o levantamento das especificações

técnicas e quantidades, constantes no Anexo 0510105.

7.2 O quantitativo foi obtido através de estudo realizado com base no histórico de consumo, conforme Anexo Cálculo da quantidade a ser contratada 0485980, já o quantitativo do lote 09 (bolos e salgados) foi obtido através de estudo realizado com base nos eventos atendidos e quantidades efetivamente entregues no período de maio à dezembro de 2022, Relatório 0437288. Na quantidade calculada projetamos a média mensal de eventos realizados no período de maio à dezembro de 2022, acrescidos em aproximadamente 10% (dez por cento), para suportar eventual aumento nas quantidades solicitadas. Foi juntado aos autos relatório contendo a quantidade de salgados adquiridos em 2021, 0437301, porém é importante ressaltar que não há uma série histórica de quais eventos foram atendidos por esta Unidade antes do período contido no relatório de 2022.

8 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(inciso VI do § 1º, do art. 18 da Lei 14.133/21; Inciso VI, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

8.1 O valor total estimado é de **R\$ 188.328,20 (cento e oitenta e oito mil trezentos e vinte e oito reais e vinte centavos)**, conforme Mapa Comparativo de Preços 0510001 que foi confeccionado observando-se a Instrução Normativa n. 65/2021, utilizando-se os parâmetros definidos no art. 5º, com base nas pesquisas de preços: 0489303, 0489637, 0478016, 0478017, 0449799, 0449801, 0449802, 0449803 e 0449717.

9 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

(inciso VII do § 1º, do art. 18, da Lei 14.133/21; Inciso VII, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

9.1 Aquisição de gêneros alimentícios, mediante requisição e de forma parcelada.

10 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

(inciso VIII do § 1º, do art. 18, da Lei 14.133/21; Inciso VIII, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

10.1 As quantidades a serem adquiridas e os valores unitários dos itens são muito baixos. Por isso, optou-se por agrupá-los em lotes. Entende-se que a forma de tornar a aquisição mais atrativa ao fornecedor, e conseqüentemente mais vantajosa à Administração, é a junção dos itens em lotes, uma vez que os custos operacionais e de transporte impactam nos preços de itens de pequeno valor e pouca quantidade. E ainda, com a junção em lotes pretende-se estimular as empresas a oferecerem menores preços e reduzir a inadimplência, tendo em vista que o faturamento será em maior valor.

10.2 A divisão em lotes, facilitará a competitividade em função da economia de escala, pois os lotes foram divididos com produtos semelhantes e que podem ser fornecidos por várias emprestas, além de reduzir os custos administrativos com contratos com vários fornecedores o que dificultaria a gerência e fiscalização dos mesmos, sendo que a Seção de Serviços Gerais se encontra com evidente falta de servidores, possuindo atualmente apenas **02 (dois)** na unidade para execução diária das atribuições da Seção tais como: pedidos e recebimentos de materiais, processos de pagamentos, análise de documentações, gestão/acompanhamento dos serviços de limpeza, copeiragem e recepção, gestão e fiscalização de outros 10 contratos, 03 atas de registro de preços e 01 termo de compromisso, suporte a eventos, além do gerenciamento dos futuros contratos. O exposto encontra arrimo na Súmula 247 do Tribunal de Contas da União.

10.3 Assim, sob o prisma e enquadramento do §2º do art. 40 da NLL, o parcelamento da pretensa contratação se mostra viável.

10.4 Os produtos, objeto desta contratação, devem ser fornecidos sob demanda, de acordo com a necessidade do órgão, que não está obrigado a utilizar o quantitativo em sua totalidade.

11 – DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1 Espera-se como resultado a ser alcançado com a aquisição dar o adequado apoio às Sessões do CJF, Sessões da TNU e demais reuniões, cursos e eventos realizados pelas Secretarias do CJF, em especial o Centro de Estudos Judiciários e a Seção de Qualidade de Vida. E, ainda, fornecer café diariamente aos magistrados, autoridades, servidores, colaboradores e visitantes do CJF.

12 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

(inciso X do § 1º, do art. 18, da Lei 14.133/21; Inciso X, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

12.1 Não verificamos, a princípio, nenhuma providência a ser adotada pela administração previamente à celebração do contrato.

12.2 Contudo, foram identificados e analisados os riscos de planejamento 0488348, de forma que sejam previstos e as ações sejam tomadas para evitar as ocorrências listadas.

13 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

(inciso XI do § 1º, do art. 18, da Lei 14.133/21; Inciso XI, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

13.1 Foram identificadas como contratações correlatas a presente:

13.1.1 Contratação dos serviços de garçom e copeiragem, que serão os profissionais a manipular os gêneros alimentícios e precisam ser devidamente treinados para que não haja desperdícios, processo SEI 0001561-97.2021.4.90.8000.

13.1.2 A aquisição de gêneros alimentícios atualmente vigente, processo SEI 0002915-83.2022.4.90.8000.

14 – IMPACTOS AMBIENTAIS

(inciso XII do § 1º, do art. 18, da Lei 14.133/21; Inciso XII, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

14.1 O Setor de Apoio Socioambiental - SETASA foi consultado sobre estudos e critérios de sustentabilidade afetos à presente contratação e em resposta, nos Despachos SETASA 0487041 e 0457655 apresentou algumas sugestões que serão incluídas no Termo de Referência, como os critérios de sustentabilidade:

XX. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

XX.1– A CONTRATADA será responsabilizada por qualquer prejuízo que venha causar a este órgão por ter suas atividades suspensas, paralisadas ou proibidas por falta de cumprimento de normas ambientais ligadas à comercialização dos produtos elencados no presente Termo de Referência.

XX.2 – Os itens elencados no Termo de Referência, no tocante a constituição, certificação e acondicionamento de suas embalagens, deverão estar conforme o art. 5º, inciso III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

XX.3 – O índice de concentração de contaminantes dos itens elencados neste Termo de Referência, quando aplicável, devem estar conforme os limites estabelecidos pela Resolução ANVISA RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013. A comprovação do disposto, quando solicitada pela contratante, poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial, ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste, que o bem fornecido cumpre com as exigências do termo de referência, conforme art. 42, inciso I e III, da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

XX.4 - Será admitida a oferta de itens originados da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006. Para este caso, será exigido dos fornecedores o cadastro ativo no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar, CAF, conforme disposto no Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017; Decreto nº 10.688, de 26 de abril de 2021; e legislação correlata.

XX.5 – A CONTRATADA deverá, para os itens 3, 4, 19 a 37 (corrigido tendo em vista que os sucos não serão adquiridos, conforme justificado no Anexo 0485980) e 49 a 53, na apresentação da proposta,

fornezer o certificado de regularidade dos fabricantes no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF/APP, conforme descrito na Instrução Normativa IBAMA nº 13, de 23 de agosto de 2021.

XX.6 – Da exigência do item anterior excetuam-se os fabricantes de produtos caracterizados como empreendimentos agroindustriais de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental, definidos pela Resolução CONAMA nº 385, de 27 de dezembro de 2006;

XX.7 - A CONTRATADA deverá respeitar a legislação vigente e as normas técnicas, elaboradas pela ABNT e pelo INMETRO para aferição e garantia de aplicação dos requisitos mínimos de qualidade dos elementos elencados neste Termo de Referência;

XX.8 – A CONTRATADA, para a execução do contrato, para o lote 09 (bolos e salgados), deverá providenciar informações nutricionais e alergênicas sobre todos os produtos fornecidos de modo a garantir o direito à informação dos consumidores e permitir a escolha consciente de produtos adequados às suas necessidades e preferência, conforme o que dispõe o art. 8º da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 e a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 26 de julho de 2015;

XX.9 - A CONTRATADA, para o lote 09 (bolos e salgados) deverá apresentar em até 03 (três) dias úteis, contados da assinatura do Contrato, as seguintes declarações:

XX.9.1 Declaração de que atende às exigências sanitárias e ainda as de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, conforme dispõem os seguintes dispositivos: Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977; Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969; Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004;

XX.9.2 Declaração de que o transporte dos alimentos ocorrerá em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária; que os meios de transporte dos alimentos serão higienizados a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas; que os meios de transporte terão cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento, conforme dispõe Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.

XX.9.3 Declaração de que cumpre as normas de higiene e boas práticas de fabricação, conforme a legislação pertinente, em especial:

Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

Portaria ANVISA nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

Resolução ANVISA nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos.

XX.9.4 Declaração em que conste que a supervisão dos manipuladores dos produtos alimentícios é exercida por profissional comprovadamente submetido a curso de capacitação, conhecedor de contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas para os serviços de alimentação, nos termos da Resolução da ANVISA – RDC n. 487, de 26 de março de 2021.

14.2 As cinco principais etapas do ciclo de vida são: fabricação, distribuição, armazenamento, utilização e descarte para os lotes 01 à 08 e item 79:

14.2.1 **Fabricação:**

- a. Alguns dos alimentos mencionados - açúcar, leite, polpa de fruta, refrigerante, suco de fruta, blanquet de peru, peito de peru, queijo, manteiga, requeijão e café - podem ser produzidos tanto em escala industrial quanto em produções familiares e sustentáveis. No modelo de produção familiar, a produção está frequentemente associada a práticas mais artesanais e sustentáveis, além de ser uma importante fonte de renda para muitas comunidades rurais. A produção sustentável de alimentos tem em vista minimizar o impacto ambiental e maximizar a eficiência dos recursos, o que muitas vezes pode resultar em produtos de melhor qualidade, embora possam ser mais caros.
- b. Indicadores úteis para esta fase do ciclo de vida para a gestão deste contrato incluem:

- Rastreabilidade do produto: em muitos casos, produtos provenientes de produções familiares têm rastreabilidade, o que significa que se pode identificar sua origem, garantindo assim uma conexão direta entre o produtor e o consumidor.
- Qualidade das matérias-primas: avaliar a qualidade das matérias-primas utilizadas no processo de fabricação dos alimentos, com base em normas de qualidade e segurança alimentar.
- Certificações de produção: aferir se o fabricante possui certificações que comprovem a adoção de boas práticas de fabricação, como as certificações ISO, ou outros selos de qualidade na produção de alimentos.

14.2.2 Distribuição:

- a. Esta fase se refere ao transporte dos alimentos do local de fabricação até o local de entrega.
- b. Indicadores úteis para esta fase do ciclo de vida para a gestão deste contrato incluem:
 - Tempo de entrega: este indicador avalia a eficiência logística da empresa fornecedora, considerando o prazo entre a fabricação do produto e a sua entrega.
 - Condições de transporte: avaliar se os produtos são transportados sob condições que garantam a preservação de suas características e qualidade, como temperatura controlada para alimentos perecíveis.
 - Proximidade do fornecedor: a distância entre o local de produção e o local de consumo pode ser um indicador da pegada de carbono da distribuição e do potencial impacto econômico na comunidade local. Isso está ligado ao suporte local e desenvolvimento regional. Ao preferir fornecedores locais ou regionais o órgão não apenas reduz a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos, mas também apoia a economia local e contribui para a redução das desigualdades regionais.

14.2.3 Armazenamento:

- a. O armazenamento adequado de alimentos é vital para manter a qualidade, o sabor e a segurança dos produtos, especialmente quando se trata de itens perecíveis como laticínios e carnes processadas. Considerações para armazenamento adequado podem variar dependendo da vida útil do produto e das necessidades específicas de temperatura.
 - Açúcar: a vida útil do açúcar é bastante longa quando armazenado em um local fresco e seco, podendo durar anos sem perder a qualidade. Não precisa de refrigeração.
 - Leite: a vida útil do leite é relativamente curta, geralmente de uma a duas semanas após a abertura, e deve ser armazenado a temperaturas baixas (de 1 a 4°C).
 - Polpa de fruta: a polpa de fruta, quando congelada, pode durar até um ano. Deve ser mantida a temperaturas de congelamento (-18°C).
 - Refrigerante e suco de fruta: estes produtos podem durar de 6 a 9 meses, mantidos em local fresco e seco. Não precisam de refrigeração até que sejam abertos, depois disso devem ser refrigerados e consumidos dentro de alguns dias.
 - Blanquet de peru, peito de peru, queijo, manteiga e requeijão: estes produtos devem ser mantidos refrigerados (de 1 a 4°C) e geralmente têm uma vida útil de uma a duas semanas após abertos.
 - Café: quando armazenado corretamente em um local fresco e seco, pode durar até um ano sem perder muito de seu sabor. No entanto, uma vez aberto, é melhor consumir de um a dois meses.
- b. Indicadores úteis para esta fase do ciclo de vida para a gestão deste contrato incluem:
 - Condições de armazenamento: avaliar se os produtos são armazenados em condições que garantam a preservação de suas características e qualidade, como temperatura e umidade controladas.
 - Prazo de validade: verificar o prazo de validade dos produtos no momento do recebimento, para garantir que serão utilizados antes de expirarem.
 - Gestão de estoque: avaliar a eficácia da gestão de estoque, considerando aspectos como o giro de estoque e a ocorrência de perdas.

14.2.4 Utilização:

- a. Esta fase se refere ao consumo dos alimentos. A vida média e condições de armazenamento pós-abertura, em geral, dos produtos em comento é:
 - Açúcar: Após aberto, pode durar anos se armazenado corretamente. Não requer refrigeração, apenas um local fresco e seco.
 - Leite: Após aberto, deve ser consumido dentro de alguns dias e mantido refrigerado (1 a 4°C).
 - Polpa de fruta: após descongelada, deve ser consumida imediatamente e o restante mantido refrigerado e consumido dentro de alguns dias.
 - Refrigerante e suco de fruta: após abertos, devem ser consumidos dentro de alguns dias e mantidos refrigerados.
 - Blanquet de peru, peito de peru, queijo, manteiga, requeijão: Após abertos, devem ser consumidos de uma a duas semanas e mantidos refrigerados (1 a 4 °C).
 - Café: Após aberto, a qualidade pode começar a degradar-se após algumas semanas. Deve ser mantido em local fresco e seco.
- b. Indicadores úteis para esta fase do ciclo de vida para a gestão deste contrato incluem:
 - Aceitabilidade do produto: medir o nível de satisfação dos consumidores com relação ao sabor, textura e qualidade geral dos alimentos.
 - Custo-benefício: avaliar a relação entre o custo dos alimentos e os benefícios proporcionados, como sabor, qualidade e impacto na saúde.

14.2.5 Descarte:

- a. O descarte adequado de resíduos alimentares e embalagens é uma parte importante do ciclo de vida dos produtos, e o Conselho da Justiça Federal, enquanto instituição, tem um papel crucial a desempenhar para garantir que esse descarte seja feito de maneira ambientalmente responsável.
- b. Descarte de resíduos alimentares - Resíduos alimentares (por exemplo, restos de leite, polpa de fruta, blanquet de peru, peito de peru, queijo, manteiga e requeijão) são compostáveis e devem ser separados dos resíduos não compostáveis. Estes podem ser coletados por serviços de compostagem locais ou compostados no local, se for possível.
- c. Descarte de resíduos não orgânicos - As embalagens destes produtos (por exemplo, embalagens de açúcar, refrigerante, suco de fruta e café) devem ser recicladas sempre que possível. Isso requer a separação adequada de materiais recicláveis (papel, plástico, metal) e a disposição destes materiais nas instalações de reciclagem adequadas.
- d. Indicadores úteis para esta fase do ciclo de vida para a gestão deste contrato incluem:
 - Reciclabilidade das embalagens: avaliar se as embalagens utilizadas são feitas de materiais recicláveis, contribuindo para a sustentabilidade.
 - Volume de resíduos gerados: medir a quantidade de resíduos gerados pelo descarte das embalagens.
 - Taxa de reciclagem: O percentual de resíduos efetivamente reciclados. Isso pode ser monitorado por meio da coleta de dados sobre a quantidade de resíduos produzidos e a quantidade reciclada.
 - Programas de reciclagem: verificar se o fornecedor participa de programas de reciclagem ou de logística reversa para as embalagens descartadas.

14.3 As cinco principais etapas do ciclo de vida são: fabricação, distribuição, armazenamento, utilização e descarte para o lote 09:

14.3.1 Fabricação:

- a. Procedência dos ingredientes: dar preferência a fornecedores que utilizem ingredientes de origem local e sustentável. A aquisição de ingredientes de fornecedores locais fortalece a economia da região, gerando empregos e estimulando o desenvolvimento sustentável das comunidades. Além disso,

ingredientes locais têm menor tempo de transporte e armazenamento, resultando em alimentos mais frescos e saborosos.

- b. Condições de higiene: Assegurar que os fornecedores cumprem as normas de higiene e boas práticas de fabricação. Sobre isso vale destacar os dois diplomas anteriormente citados e ainda os seguintes:
- Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.
 - Portaria ANVISA nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.
 - Resolução ANVISA nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos
 - RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos.
- c. Responsabilidade social: Verificar se os fornecedores respeitam direitos trabalhistas e adotam práticas éticas de emprego. Por se caracterizarem como aspectos de relevância constitucional, como o art. 7º, bem como de habilitação fiscal, social e trabalhista, tal como dispõe o art. 13, inciso VI, e o art. 68 da Lei 14.133/2021, não cabe a essa unidade dispor sobre o assunto.

14.3.2 Distribuição:

- a. Embalagem: As embalagens desempenham um papel fundamental na proteção, conservação e apresentação dos produtos, mas também podem gerar resíduos e poluição quando não são adequadamente gerenciadas. Por isso, será importante priorizar embalagens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis, reduzindo o impacto ambiental. Sobre isso é importante considerar o que dispõe o art.5º, inciso III, da IN MPOG 01/2010, sobre o dever de fornecimento dos produtos em embalagem individual adequada, com o menor volume possível e que utiliza materiais recicláveis, para garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.
- b. Armazenamento: Garantir que os produtos sejam armazenados em condições adequadas, preservando sua qualidade e segurança alimentar. As áreas de armazenamento na cozinha produtora, no transporte e neste Conselho devem ser mantidas limpas, organizadas e livres de pragas. Os alimentos devem ser armazenados de forma separada, evitando a contaminação cruzada entre produtos diferentes. Alimentos crus e cozidos, por exemplo, não devem ser armazenados juntos.
- c. Transporte. Tal como dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, anexo da RDC ANVISA 216/2004, o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária. Além disso, os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas que garantem a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

14.3.3 Consumo:

- a. Informações nutricionais e alergênicas: A disponibilização de informações nutricionais e alergênicas nos rótulos dos alimentos é essencial para garantir o direito à informação dos consumidores e permitir a escolha consciente de produtos adequados às suas necessidades e preferências. Deste modo, os alimentos adquiridos devem ter informações claras e precisas, conforme determinado pela legislação, agregadas àquelas já constantes no DOD 0436728. A gestão adequada da validade dos produtos é essencial para garantir a segurança alimentar e evitar o consumo de alimentos vencidos ou deteriorados. No que se refere à identificação de alergênicos, a RDC ANVISA 26/2015, estabelece os requisitos para rotulagem de alimentos que contenham ou possam conter ingredientes que causem alergias alimentares. A norma lista os principais alergênicos, como leite, ovos, soja, trigo, crustáceos, peixes, amendoim, nozes, entre outros, e determina que a presença desses ingredientes deve ser claramente informada, mesmo que em traços.

14.3.4 Descarte:

- a. Redução de desperdício: A redução do desperdício de alimento é um aspecto importante a ser considerado, tanto do ponto de vista ambiental quanto econômico e social. Incentivar práticas que minimizem o desperdício contribui para a promoção do uso sustentável dos recursos, a eficiência na gestão de custos, tal como preconiza a Política de Sustentabilidade da Justiça Federal, instituída pela Resolução CJF 709/2021. A isso está atrelado a questão do planejamento adequado entre oferta e demanda, de modo a evitar excesso e desperdício.
- b. Descarte responsável: Estabelecer políticas para o descarte adequado das embalagens e resíduos gerados pelos salgados e doces. Os principais materiais recicláveis utilizados em embalagens de alimentos são papel, papelão, plástico, vidro e alumínio. Importa dizer que as embalagens de papel e papelão, como caixas e sacolas, são amplamente recicláveis. No entanto, é preciso que estejam limpas e secas antes de descartá-las no lixo reciclável. Isso porque caixas contaminadas por óleo, como as usadas para embalar alimentos gordurosos, geralmente não podem ser recicladas. O óleo e a gordura que impregnam o papel ou papelão podem causar problemas no processo de reciclagem. Durante a reciclagem do papel, as fibras são misturadas com água para formar uma pasta. Como o óleo e a água não se misturam, o óleo presente nas caixas contaminadas pode comprometer a qualidade do papel reciclado resultante. Outrossim, embalagens de papel encerado, plastificado ou laminado podem ser mais difíceis de reciclar, dependendo das instalações de reciclagem locais. Não custa dizer ainda que os guardanapos também não podem ser descartados como recicláveis em razão de sua contaminação por fluidos pessoais, sujeira ou ainda líquidos. Deste modo será imprescindível que os produtos sejam fornecidos em embalagens que possam ser recicladas, conforme o art. 5º, inciso III, da IN MPOG 01/2010. Além disso, será preciso que o órgão forneça informações precisas para as copeiras, garçons e outras pessoas envolvidas com os *coffee breaks* para realizarem a separação correta do material gerado.

15 – ADEQUAÇÃO E VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(inciso XIV do § 1º, do art. 18, da Lei 14.133/21; Inciso XIII, art. 8º, da Portaria CJF n. 232, de 30 de maio de 2023)

15.1 Ante todo o exposto, como restou demonstrado ao longo do presente estudo, a contratação em tela será importante para o bom funcionamento dos serviços de copa do CJF.



Autenticado eletronicamente por **Aline Eliza Pinto Coradi, Chefe - Seção de Serviços Gerais**, em 06/10/2023, às 14:09, conforme art. 1º, §2º, III, b, da [Lei 11.419/2006](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.cjf.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0511408** e o código CRC **B6C9FDCA**.

Setor de Clubes Esportivos Sul - Lote 09 - Trecho III - Polo 8 - Bairro Asa Sul - CEP 70200-003 - Brasília - DF - www.cjf.jus.br

Processo nº0002300-38.2023.4.90.8000

SEI
nº0511408