



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
COORDENADORIA DE GESTAO DE SUPRIMENTOS
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Síntese do Tipo de Demanda: Necessidade de suprimentos destinados ao preparo de bebidas para atender as unidades judiciais e administrativas do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo SEI: 8516928-31.2025.8.06.0000

Área da Demanda: Coordenadoria de Gestão de Suprimentos

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no DOD/DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a decisão de atendimento.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 1.1. Diante da política de planejamento, compra e armazenamento de insumos adotada pelo Tribunal de Justiça do Estado do Ceará – TJCE, cujo objetivo é reduzir os estoques do almoxarifado sem comprometer o abastecimento das unidades administrativas e judiciárias, faz-se necessário avaliar a necessidade relacionada ao DFD que provocou estes estudos preliminares, a fim de evitar falta ou excesso e desperdício de bens.
- 1.2. Neste sentido, primeiramente foram avaliados as efetivas necessidades que justificam o fornecimento pretendido, conforme indicado no DFD, a demanda de suprimentos destinados ao preparo de bebidas para atender as unidades judiciais e administrativas do Tribunal de Justiça localizadas na capital do estado do Ceará.
- 1.3. Resta evidenciada a necessidade de suprimentos destinados ao preparo de bebidas comumente disponibilizadas nos ambientes institucionais para atender demanda contínua do Poder Judiciário Estadual, uma vez que hoje o TJCE não conta com saldo de itens em Ata de Registro de Preços ou estoques dos produtos. Essas bebidas são importantes nas atividades judiciárias e administrativas diárias, além de o consumo de itens como o café e o chá constituir uma prática culturalmente enraizada que proporciona um ambiente de trabalho mais acolhedor.
- 1.4. Além disso, o café é um dos insumos mais demandados pela Administração Pública, representando 19% dos processos de compras de materiais essenciais, junto com o açúcar.^[1] Tal realidade evidencia a relevância do café no cotidiano dos servidores, estando presente em reuniões,

atendimentos e momentos de pausa, o que pode contribuir para um ambiente de trabalho mais produtivo e integrador.

- 1.5. A bebida possui um papel relevante na manutenção da produtividade no ambiente de trabalho. Seu principal composto ativo, a cafeína, é reconhecida por favorecer a concentração, aumentar o estado de alerta e proporcionar mais energia para a execução de tarefas, especialmente aquelas que exigem foco e criatividade. Além disso, a tradicional pausa para seu consumo oferece um momento de descanso durante a jornada, contribuindo para a redução do estresse e a prevenção do esgotamento, fatores essenciais para o bom desempenho ao longo do dia.
- 1.6. Em virtude da diversidade de preferências e restrições alimentares entre os usuários, faz-se necessário disponibilizar alternativas de bebidas e insumos que atendam tanto às diferentes sensibilidades quanto às escolhas individuais, promovendo a inclusão e o respeito à pluralidade. Essa medida contribui para a criação de um ambiente receptivo e inclusivo, promovendo integração e desempenho das equipes de trabalho.
- 1.7. Os suprimentos destinados ao preparo de bebidas serão utilizados em ambientes de trabalho, salas de reuniões, áreas de convivência, copas das unidades, atendimento ao público externo, dentre outros, sendo adequado ao funcionamento das unidades e contribuindo para a manutenção da rotina institucional.
- 1.8. Importante, para definir a solução para a necessidade efetiva que sustenta a demanda, essencialmente caracterizada como consumo humano, que sejam aprofundados os seguintes aspectos:
 - 1.8.1.Periodicidade da necessidade: Diária.
 - 1.8.2.Locais de aplicação/recebimento: Os locais de aplicação serão: Fórum Clóvis Beviláqua e demais unidades do 1º Grau localizadas na capital, Tribunal de Justiça, Centro de Informação, Corregedoria Geral da Justiça, Creche Escola do Poder Judiciário e Escola Superior da Magistratura (2º grau). Os bens deverão ser entregues na Coordenadoria de Gestão de Suprimentos do TJCE, no endereço: Rodovia BR 116, nº 2555, KM 06, Cajazeiras, Fortaleza/CE – Galpão 14.
 - 1.8.3.Diferenciais de horários de entrega/execução/recebimento e especificidades da execução: Entregas devem ser feitas em horário comercial, com agendamento prévio para garantir a disponibilidade da equipe responsável pelo recebimento, de acordo com a ordem de fornecimento.
 - 1.8.4.Volume/quantidade requerida: O volume total será de 41.523 itens, sendo 27.198 pacotes, 3.866 caixas e 10.459 quilos. O detalhamento dos respectivos quantitativos pretendidos está exposto no Anexo I deste ETP.
 - 1.8.5.Demandantes e usuários finais: São considerados demandantes a Gerência de Aquisição e Suprimentos/Coordenadoria de Gestão de Suprimentos e os usuários finais, todos aqueles que se beneficiarão do atendimento a esta demanda, tais como magistrados, servidores, colaboradores e o público externo em geral que transita nas dependências do TJCE.
- 1.9. Além disso, registra-se que o atendimento da demanda estava contemplado no Pregão Eletrônico nº 03/2025, vinculado ao Processo Administrativo nº 8516268-54.2024.8.06.0000. Contudo, a licitação restou fracassada em relação aos insumos correspondentes, o que impossibilitou o atendimento da necessidade ora analisada.
- 1.10.Havendo o atendimento desta demanda, o TJCE contará com uma solução para o atendimento da demanda de suprimentos destinados ao preparo de bebidas. Enfatizando que, caso contrário,

ocorreria o risco de desabastecimento, trazendo prejuízo para as unidades de 1º e 2º grau do Poder Judiciário, que poderia afetar até mesmo a qualidade e disponibilidade da atividade-fim, pois a ausência compromete o acolhimento adequado e reduz a sensação de conforto organizacional e pode refletir negativamente na produtividade e na qualidade do ambiente de trabalho.

2. ANÁLISE DE SOLUÇÕES ANTERIORES

2.1. Esta demanda não é inédita e já foi atendida por meio do seguinte processo licitatório:

| LICITAÇÃO | OBJETO | ATA DE REGISTRO DE PREÇO VIGENTE? |
|------------------------------|--|--|
| Pregão Eletrônico nº 03/2025 | Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará. | Lotes 01 e 02 fracassados |
| Pregão Eletrônico nº 02/2024 | Registro de preços visando eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis. | Não – ARP nº 03/2024 – Data de vencimento: 12/04/2025. |
| | | Não – ARP nº 01/2024 – Data de vencimento: 15/05/2025. |
| Pregão Eletrônico nº 19/2022 | Registro de preços de visando a eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, a fim de atender ao Poder Judiciário do Estado do Ceará. | Não |
| Pregão Eletrônico nº 7/2021 | Registro de preços visando eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, a fim de abastecer a Creche Escola do Poder Judiciário do Estado do Ceará, conforme especificações e quantitativos descritos nos anexos deste instrumento. | Não |
| Pregão Eletrônico nº 19/2020 | Registro de preços visando eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, a fim de abastecer a Creche Escola do Poder Judiciário do Estado do Ceará. | Fracassada |
| Pregão Eletrônico nº 22/2019 | Registro de preços visando eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, a fim de abastecer a Creche Escola do Poder Judiciário do Estado do Ceará e as copas dos prédios do Tribunal de Justiça, Corregedoria Geral da Justiça, ESMEC – Escola Superior da Magistratura, Fórum Clóvis Beviláqua e Fórum das Turmas Recursais. | Não |

2.2. A análise das contratações havidas fez com que a Equipe de Planejamento formasse convicção de que não há inconsistências relevantes na solução anteriormente encontrada, no entanto, existem melhorias a serem apropriadas, especialmente nos seguintes aspectos:

2.2.1. Adequação dos quantitativos para atender a demanda de suprimentos destinados ao preparo de bebidas no âmbito das atividades administrativas e judiciais do Tribunal de Justiça (TJCE),

ajustando as quantidades adquiridas para melhor atender à demanda recorrente e evitar contratações emergenciais.

2.2.2. Necessidade de aprimorar as descrições dos itens, com o objetivo de assegurar maior clareza, padronização e precisão técnica nas especificações, minimizando o risco de impugnações e até resultar no fornecimento de produtos incompatíveis com as necessidades da Administração.

2.2.3. Avaliação das causas de restarem fracassados os lotes 01 e 02 do Pregão Eletrônico nº 03/2025. Constatou-se que o insucesso do certame anterior decorreu, essencialmente, da ausência de envio tempestivo da documentação de habilitação e da proposta de preços por parte das licitantes, em descumprimento ao prazo estabelecido no edital, bem como do não atendimento a requisitos de qualificação exigido no instrumento convocatório e divergências em amostras. Essas situações impactaram diretamente o planejamento da contratação, gerando atrasos na programação do atendimento da necessidade.

2.2.4. Outra causa possível consiste na defasagem da pesquisa de preços realizada, ocasionada pelo aumento no valor do café entre os períodos da fase de planejamento e a disputa dos lances. Tal cenário impactou diretamente o planejamento do atendimento da necessidade, uma vez que os valores estimados deixaram de refletir a realidade do mercado em curto espaço de tempo, inviabilizando a contratação.

2.2.5. Como medida de mitigação, a análise de riscos a ser elaborada no Termo de Referência permitirá identificar cenários semelhantes e a adoção de estratégias preventivas.

2.3. Não foi identificada vantagem na prorrogação das ARPs, uma vez que os quantitativos registrados foram estimados com base nas necessidades previstas para o período de 01 (um) ano. Em caso de prorrogação, não há possibilidade de renovação destes quantitativos conforme Parecer constante no Processo nº 8511924-30.2025.8.06.0000, o que comprometeria o atendimento adequado às demandas atuais das unidades requisitantes.

3. FORMAS DE ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

3.1. Diante das particularidades da necessidade identificada, além de informações técnicas obtidas, foram consideradas, para a solução da necessidade identificada, os seguintes meios:

3.1.1. Organização de campanhas internas – Mobilização de servidores e colaboradores do Poder Judiciário para doações voluntárias de insumos, reforçando estoques.

3.1.2. Doação de outros órgãos e entidades da Administração Pública.

3.1.3. Contratação de empresa para preparo e entrega de bebidas prontas (café e chá – doce e amargo), incluindo o fornecimento de insumos.

3.1.4. Aquisição de suprimentos destinados ao preparo de bebidas mediante adesão a Ata de Registro de Preços de órgãos ou entidades da Administração Pública.

3.1.5. Aquisição de suprimentos destinados ao preparo de bebidas (café, chá, açúcar e adoçante).

3.2. Analisadas as possíveis formas de solução para o atendimento interno da demanda, foram também promovidas medidas e consideradas outras opções de suprimento da demanda, tais como:

3.2.1. Remanejamento interno.

3.2.2. Compartilhamento de outras soluções existentes.

3.2.3. Retardamento ou atendimento provisório por solução alternativa para posterior aquisição programada e até possivelmente coletiva.

- 3.3. Verificou-se que não é possível atender à demanda por meio de remanejamento interno, compartilhamento de outras soluções existentes ou atendimento provisório, pois as unidades administrativas e judiciárias do Poder Judiciário não dispõem de insumos suficientes ou apropriados para atender à necessidade, inviabilizando qualquer tipo de redistribuição ou compartilhamento. Quanto ao atendimento provisório, mesmo que esse pudesse oferecer uma solução temporária, ele não garantiria o abastecimento contínuo e adequado, comprometendo o atendimento das demandas identificadas.
- 3.4. Também constatou-se a inviabilidade de atendimento por meio de solução possivelmente coletiva, como no caso da organização de campanhas internas. Embora a mobilização de colaboradores e servidores para doações voluntárias seja uma alternativa emergencial, essa medida é insuficiente para atender à demanda de forma estruturada e abrangente. A adesão voluntária não garante regularidade nem volume suficiente para suprir as necessidades identificadas, sendo imprevisível e inadequada como solução estratégica para a demanda do Poder Judiciário.
- 3.5. Acerca da doação proveniente de outros órgãos e entidades da Administração Pública, que consiste na utilização do material excedente ou ocioso, porém em boas condições de uso, verificou-se a inviabilidade dessa solução devido à incerteza quanto à disponibilidade regular e à adequação dos materiais ofertados, o que compromete a previsibilidade e a continuidade do fornecimento. Além disso, ressalta-se a limitação da gestão na fiscalização e controle dos prazos de validade dos produtos doados, fator imprescindível para assegurar a qualidade e segurança dos itens a serem utilizados no âmbito do Tribunal de Justiça do Ceará.
- 3.6. Ao final da análise, identificou-se que a melhor alternativa para suprimento da necessidade estudada será realizar levantamento de mercado para concluir qual das demais formas de atendimento identificadas será tecnicamente viável para o atendimento da demanda, seguindo os seguintes parâmetros:
- 3.6.1. Pesquisa em processos similares anteriores feitos pelo TJCE.
 - 3.6.2. Pesquisa em outros órgãos e entidades.
 - 3.6.3. Pesquisa de oferta de soluções do mercado, com objetivo de identificar as diversas possibilidades e a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 4.1. A solução em foco neste estudo tem o condão de combinar-se ao conjunto de atividades-meio, essenciais para o suporte da prestação jurisdicional, de modo que, em conjunto, signifique o pleno atendimento às demandas suprimimentos destinados ao preparo de bebidas das diversas unidades judiciárias e administrativas do Poder Judiciário localizadas na capital do Ceará, garantindo que as áreas estejam abastecidas, proporcionando um ambiente adequado e eficiente para o desempenho das atividades.
- 4.2. Desta forma, o fornecimento identificado para suprir a necessidade objeto deste estudo se relaciona indiretamente com a atividade-fim do TJCE, pois diz respeito a insumos que são tradicionalmente disponibilizados para magistrados, servidores, colaboradores, partes processuais e visitantes durante o expediente judicial, especialmente em reuniões institucionais, sessões de julgamento, eventos internos e atividades cotidianas, que são essenciais para a prestação dos serviços atribuídos ao Tribunal.
- 4.3. A solução estabelece requisitos fundamentais para assegurar a adequação da contratação aos padrões de controle e fiscalização, incluindo:

- 4.3.1. O Transporte dos insumos deverá observar as condições adequadas para garantir a preservação do produto.
- 4.3.2. O Fornecedor deverá atender às exigências previstas neste ETP e anexo I, bem como a legislação vigente.
- 4.3.3. Garantia mínima de qualidade e prazo de validade adequado, evitando desperdício e garantindo a segurança do consumo:
 - 4.3.3.1. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.
 - 4.3.3.2. Armazenamento em condições adequadas para evitar alterações de sabor e qualidade.
Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens apropriadas, com rótulos com informações claras, acondicionados em embalagens originais, lacradas e apropriadas para armazenamento.
 - 4.3.3.3. Embalagens invioláveis e resistentes para garantir a integridade do produto até o consumo.
 - 4.3.3.4. Procedimentos de controle de qualidade para assegurar conformidade com padrões estabelecidos.
 - 4.3.3.5. Substituição imediata de produtos com validade inferior à estabelecida ou com indícios de comprometimento da qualidade, sem ônus para a contratante.

5. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

- 5.1. A contratação ora pretendida está em consonância com os objetivos estratégicos deste TJCE (conforme Planejamento Estratégico 2021/2030), visto que prevê alinhamento aos objetivos estratégicos n°s 03 – Garantir o atendimento acessível, acolhedor e resolutivo e 13 – Prover estrutura física segura, acessível, sustentável e flexível, pois contribui para melhoria das condições de trabalho para os integrantes do Poder Judiciário Estadual, bem como torna a experiência de usuários(as), partes e advogados(as) mais acolhedora, especialmente em situações de espera prolongada ou atendimento em unidades com alta demanda.
- 5.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, especificamente no Código da Contratação TJCESEADI_2025_0087.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 6.1. A FORNECEDORA deve possuir estrutura e experiência em fornecimentos compatíveis com objeto demandado.
- 6.2. Nos casos de fornecimentos, ou parte deles, controlados ou de exercício mediante autorização prévia, caberá à FORNECEDORA a regularização e obtenção de respectiva(s) licença(s) ou registro(s).
- 6.3. No caso de produtos de mercado restrito, a FORNECEDORA deverá certificar-se, ainda antes de eventual participação em licitação ou contratação, de que possui fabricantes ou fornecedores aptos ao tipo de objeto requerido nesta demanda.
- 6.4. Comprovar, como condição prévia à assinatura do contrato e para a manutenção contratual, o atendimento das seguintes condições:
 - 6.4.1. Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela Portaria Interministerial MTPS/MMIRDH N° 4 DE 11/05/2016.
 - 6.4.2. Não ter sido condenada, a FORNECEDORA ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a

previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017, de 12 de março de 2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nos 29 e 105.

6.5. Os suprimentos para preparo de bebidas deverão atender integralmente às normas legais, sanitárias e regulamentares vigentes no Brasil, observando os padrões de qualidade e segurança exigidos pelos órgãos competentes.

6.6. A FORNECEDORA classificada em primeiro lugar, deverá encaminhar amostra para fins de análises sobre o atendimento dos requisitos da descrição e qualidade do material.

6.6.1. A exigência de apresentação de amostra no processo licitatório constitui medida necessária para assegurar a compatibilidade do item ofertado com as especificações descritas no anexo I deste Estudo. Cabe à Administração Pública garantir que os bens ou serviços contratados atendam aos critérios de qualidade, desempenho e adequação ao uso previsto, prevenindo eventuais inconformidades.

6.6.2. A análise da amostra possibilita a verificação concreta das características técnicas, dos materiais utilizados, do acabamento e das funcionalidades do item ofertado, reduzindo os riscos de fornecimento inadequado, retrabalho e impactos negativos à eficiência administrativa. Nesse contexto, a exigência de amostra configura-se como mecanismo essencial para a escolha da proposta mais vantajosa e para a salvaguarda do interesse público.

7. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADE

7.1. Na observância do volume da necessidade e seu detalhamento, foram considerados:

7.1.1. Histórico de consumo extraídos do sistema SAJADM–ALX.

7.1.2. Aquisições anteriores realizadas pelo Tribunal de Justiça.

7.1.3. Readequação do perfil de consumo das Unidades Judiciárias.

7.1.4. Inclusão de unidades a serem atendidas.

7.2. Diante dos levantamentos realizados, foi possível identificar a quantidade de 41.523 itens, sendo 10.459 quilos de açúcar, 1.605 caixas de adoçante em pó, 27.198 pacotes de café, 1.002 caixas de chá sabor cidreira e 1.259 caixas de chá sabor erva-doce, demanda que a necessidade impõe. Mostra-se o quantitativo mais aproximado que se pode relacionar neste primeiro momento de estudo, podendo ser ajustado no momento de desenvolvimento do Termo de Referência.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1. Para a contratação em tela, foram pesquisados processos similares anteriores, feitos pelo TJCE e por outros órgãos e entidades, assim como pesquisa de oferta de soluções do mercado, com objetivo de identificar as diversas possibilidades e a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor supririam as necessidades do TJCE, tendo sido encontradas as seguintes possibilidades de solução:

8.1.1. Solução A: Contratação de empresa para preparo e entrega de bebidas prontas (café e chá – doce e amargo), incluindo o fornecimento de insumos.

8.1.1.1. Descrição A: Esta solução consiste na contratação de empresa para realizar o preparo e entrega de bebidas prontas, assim como o fornecimento dos insumos, em conformidade com as especificações estabelecida previamente pelo Tribunal de Justiça.

8.1.1.2. Vantagens A:

8.1.1.2.1. A preparação e a entrega das bebidas é integralmente realizada pela empresa contratada.

8.1.1.3. Desvantagens A:

8.1.1.3.1. Dificuldade de fiscalização in loco quanto ao modo de preparo das bebidas realizado nas dependências da empresa contratada, o que pode resultar no descumprimento de normas sanitárias, técnicas e de segurança do trabalho, comprometendo a qualidade do serviço prestado e colocando em risco a saúde dos usuários.

8.1.1.3.2. Redução do controle sobre os insumos utilizados no preparo, tais como a origem, qualidade e prazo de validade das matérias-primas, gerando vulnerabilidades quanto à padronização e adequação dos produtos.

8.1.1.3.3. Risco de atrasos ou falhas na logística de entrega, o que pode afetar negativamente a rotina institucional, especialmente em reuniões, eventos ou sessões com horário previamente definido.

8.1.1.3.4. Não é uma prática utilizada observando-se o histórico de contratações do TJCE.

8.1.1.3.5. Nessa solução, constatou-se que os custos indiretos seriam maiores, em função dos custos e encargos de mão de obra, logística de entrega diária, entrega diária e custos operacionais e de produção, o que poderá onerar o valor final proposto.

8.1.2. Solução B: Aquisição de suprimentos destinados ao preparo de bebidas (café, chá, açúcar e adoçante) mediante adesão a Ata de Registro de Preços de órgãos ou entidades da Administração Pública.

8.1.2.1. **Descrição B:** Consiste na aquisição dos itens necessários ao preparo de bebidas por meio da adesão à Ata de Registro de Preços vigente, gerenciada por outro órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera estadual ou federal, desde que observada a compatibilidade do objeto, das condições contratuais e a viabilidade orçamentária e operacional da adesão.

8.1.2.2. Vantagens B:

8.1.2.2.1. Agilidade no processo de contratação, evitando a realização de nova licitação.

8.1.2.2.2. Redução de esforço administrativo, com menor demanda por elaboração de documentos licitatórios e análise jurídica.

8.1.2.3. Desvantagens B:

8.1.2.3.1. Dependência da anuência do órgão gerenciador, que pode não autorizar a adesão.

8.1.2.3.2. Falta de participação no planejamento da ata original.

O órgão aderente não participou da elaboração do Termo de Referência da ata original, o que pode resultar em descompasso entre as necessidades reais do tribunal e as condições contratadas pelo órgão gerenciador.

8.1.2.3.3. Risco de indisponibilidade de saldo na ata.

O fornecedor registrado pode não possuir saldo suficiente para atender à demanda do tribunal no momento da adesão, gerando perda de tempo e necessidade de buscar nova solução.

8.1.2.3.4. Risco de descontinuidade no fornecimento.

O fornecedor originário da ARP pode não ter estrutura logística para fornecer para o TJCE, especialmente se este estiver fora de sua área de atuação habitual, o que pode resultar em inadimplência ou entregas irregulares.

8.1.2.3.5. Rigidez nas especificações e cláusulas contratuais.

As condições da ARP (marcas, embalagens, frequência de entrega, garantias etc.) já estão definidas, restando ao tribunal apenas aderir integralmente. Isso limita a customização das exigências para a realidade do TJCE.

8.1.2.3.6. Dificuldade na localização de uma Ata de Registro de Preços que contemple de forma integrada todos os insumos necessários para atender de maneira completa as demandas do Tribunal de Justiça .

8.1.3. Solução C: Aquisição de suprimentos destinados ao preparo de bebidas (café, chá, açúcar e adoçante).

8.1.3.1. **Descrição C:** A presente solução contempla a aquisição de insumos destinados ao preparo de bebidas (café, chá, açúcar e adoçante), por meio de fornecedores devidamente selecionados, conforme as necessidades previamente identificadas pela Administração. O fornecimento será realizado em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no instrumento convocatório, cabendo aos fornecedores a entrega regular dos produtos, nas condições e prazos definidos.

8.1.3.2. Vantagens C:

8.1.3.2.1. Previsibilidade e regularidade no abastecimento, uma vez que é possível assegurar a entrega periódica dos produtos de acordo com a demanda estimada, evitando desabastecimentos ou aquisições emergenciais, que podem comprometer a rotina institucional e gerar custos adicionais.

8.1.3.2.2. Aumento na garantia da qualidade e conformidade com as normas sanitárias. A Administração mantém controle sobre aspectos como validade, embalagem e composição, promovendo segurança no consumo e atendimento às normas vigentes.

8.1.3.2.3. Adaptação às especificações técnicas exigidas pelo TJCE, o que garante o pleno atendimento das necessidades institucionais.

8.1.3.2.4. Possibilidade de negociação de preços com os licitantes pois a aquisição mediante licitação garante ampla concorrência e preços competitivos, sendo ideal no âmbito do planejamento institucional.

8.1.3.3. Desvantagens C:

8.1.3.3.1. Necessidade de gerenciamento dos contratos de aquisição, exigindo controle logístico para a recepção e distribuição dos itens adquiridos. Contudo, o TJCE dispõe de uma estrutura operacional setorial de gestão e fiscalização de contratos, o que facilita o acompanhamento e gerenciamento desses processos, mitigando a complexidade associada.

8.1.3.3.2. Possibilidade de a licitação restar fracassada em virtude de oscilações nos preços de mercado ou de situações que possam comprometer a concretização da contratação. Entretanto, a análise de riscos, a ser detalhada no Termo de

Referência, contribuirá para mitigar tais ocorrências e reduzir a probabilidade de insucesso do certame.

- 8.2. Após análise das alternativas, a aquisição de insumos destinados ao preparo de bebidas (café, chá, açúcar e adoçante) - Solução C, foi considerada a mais viável em praticamente todos os aspectos, pois oferece maior flexibilidade na escolha dos fornecedores, melhor controle sobre a qualidade dos produtos, além de permitir uma negociação mais eficiente dos preços. A aquisição também garante o cumprimento das especificações técnicas exigidas pelo Tribunal e o atendimento ágil das necessidades identificadas, evitando potenciais atrasos ou complicações logísticas associados à terceirização do processo de fornecimento.

9. ESTIMATIVA DE VALOR

- 9.1. Considerando as diversas formas para atender a necessidade descrita neste documento, foram considerados os respectivos valores aproximados para o fornecimento, que indicam como razoável a estimativa em torno de R\$ 612.672,79 (Seiscentos e doze mil, seiscentos e setenta e dois reais e setenta e nove centavos). Esse valor é o mais aproximado que se pode relacionar neste primeiro momento de estudo, podendo ser ajustado no momento de desenvolvimento do Termo de Referência.
- 9.2. A definição dos preços estimados foi realizada com base em pesquisa de preços obtida por meio do Banco de Preços, em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e o Manual de Pesquisa de Preços do TJCE.
- 9.3. No que se refere à metodologia utilizada para a obtenção do preço de referência, foi aplicado o método da média aritmética. O cálculo considerou pelo menos 3 (três) preços de referência, sendo desconsiderados os valores inexequíveis e excessivamente elevados. Essa metodologia está de acordo com a Instrução Normativa Nº 65, de 07 de julho de 2021 e a Lei nº 14.133/2021. Em seu artigo 3º, inciso V, determina-se que a pesquisa de preços seja materializada em documento que contenha o método matemático aplicado para a definição do valor estimado, garantindo maior transparência e precisão na formação do preço de referência.
- 9.4. A utilização da média justifica-se por sua objetividade, simplicidade e transparência, sendo apropriado para produtos de larga comercialização, como café, chá, açúcar e adoçante, cujo comportamento de mercado apresenta variação de preços relativamente uniforme e previsível, permitindo mitigar distorções pontuais nos valores coletados, garantindo que o valor estimado reflita uma tendência central realista, sem superestimar ou subestimar os preços praticados.
- 9.5. Embora a média tenha se apresentado em valor diferente da mediana, a diferença entre os dois valores é pouco significativa e não indica distorções relevantes. A média, nesse caso, continua sendo uma representação válida do comportamento central dos preços praticados, mantendo o equilíbrio entre o menor e o maior valor coletado.
- 9.6. Cumpre informar que todas as informações detalhadas sobre a composição dessa estimativa, incluindo os preços obtidos, cálculos, parâmetros adotados, metodologia utilizada para a obtenção do preço de referência e o mapa comparativo de preços estão devidamente expostos no relatório de preços e demais documentos anexados nos autos do processo.

10. SOLUÇÃO ESCOLHIDA

- 10.1. Após as análises das particularidades da necessidade e das possibilidades de atendimento, identificou-se como a melhor opção para atendimento da necessidade a **solução C: Aquisição de**

insumos (café, chá, açúcar e adoçante) para o preparo de bebidas. Essa escolha se baseia nos seguintes fatores:

- 10.1.1.A solução adotada corresponde aos padrões usuais do mercado, caracterizando o(s) objeto(s) como comum(ns).
 - 10.1.2.Os fornecedores atendem exatamente às especificações técnicas e requisitos da contratação necessários, garantindo que os produtos atendam satisfatoriamente a demanda do TJCE.
 - 10.1.3. As entregas podem ser adaptadas às exigências de horários e locais.
 - 10.1.4.Garante maior controle sobre a qualidade e fornecimento dos itens, proporcionando conformidade com as normas e regulamentos vigentes de segurança alimentar.
 - 10.1.5.Flexibilidade e adequação no mercado, permitindo a compra de diferentes quantidades dos insumos, atendendo às necessidades específicas do Tribunal.
 - 10.1.6.Tem sido a opção mais recorrente tanto no Tribunal de Justiça do Ceará (TJCE) quanto em outros órgãos públicos.
- 10.2. Por fim, tratando-se de demandas estimadas, é pertinente e adequado formalizar uma ata de Registro de Preços, uma prática recorrente no TJCE. Esse formato permite maior flexibilidade na aquisição dos itens conforme as necessidades que surgirem ao longo do tempo. Como os quantitativos são estimados, o registro de preços possibilita ajustes conforme as demandas reais durante sua validade, garantindo eficiência, controle e economia no processo de aquisição, alinhando-se ao padrão adotado tanto pelo TJCE quanto por outros órgãos públicos.

11. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO

- 11.1.Avaliando a possibilidade e a pertinência do parcelamento do objeto para atendimento da necessidade, considerou-se o tipo e volume de fornecimento pretendido e a distribuição regional, assim como os aspectos técnicos, operacionais e econômicos, sobretudo de economia de escala e custos com transporte e respectiva amortização.
- 11.2.O agrupamento dos itens em lotes visa facilitar o gerenciamento contratual, ao permitir que o fornecimento de todos os gêneros de consumo seja realizado por um único fornecedor por cota, evitando a fragmentação da entrega e o aumento de complexidade administrativa. Além disso, a estruturação em grupos fechados por lote evita a ocorrência de múltiplos fornecedores entregando insumos com características, marcas ou qualidades divergentes, o que poderia comprometer a uniformidade, o controle de estoque e a adequada prestação do serviço.
- 11.3.Com isso, resultou na identificação da melhor opção em licitar em 02 (dois) diferentes lotes, pois foi considerado o artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, restando assim distribuídos em proposta de divisão:
 - 11.3.1. Lote 01 – Cota Principal para ampla concorrência.
 - 11.3.2. Lote 02 – Cota Reservada destinado ao atendimento por ME ou EPP, nos termos do art. 48, inciso III da Lei Complementar nº 23/2006.

| Item | Descrição Resumida | Unidade de Fornecimento | Lote I Cota principal | Lote II Cota reservada | Total |
|------|--------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|--------|
| 1 | Açúcar cristal | Quilo | 7.845 | 2.614 | 10.459 |
| 2 | Adoçante em pó | Caixa | 1.204 | 401 | 1.605 |

| | | | | | |
|---|----------------------|--------|--------|-------|--------|
| 3 | Café torrado e moído | Pacote | 20.399 | 6.799 | 27.198 |
| 4 | Chá cidreira | Caixa | 752 | 250 | 1.002 |
| 5 | Chá erva-doce | Caixa | 945 | 314 | 1.259 |

11.4.Os quantitativos detalhados para cada lote estão descritos no anexo I deste ETP – Informações complementares.

12. DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1.A solução indicada permitirá o suprimento das necessidades, de modo que garanta, ao menos em relação a este insumo, a não interrupção do preparo de bebidas (café e chá), proporcionando ambientes de trabalho mais acolhedores e produtivos, assim como contribuindo para a melhoria de produtividade de magistrados, servidores, colaboradores e público em geral, representando o resultado almejado com o atendimento ora provocado.

12.2.Os principais benefícios esperados com a aquisição são:

12.2.1.Assegurar o fornecimento contínuo de bebidas e insumos comumente utilizados em reuniões, eventos, recepções e no cotidiano de trabalho dos magistrados e servidores, contribuindo para a boa prestação do serviço público.

12.2.2.Contribuir para a construção de um ambiente institucional mais agradáveis, receptivo e humanizado por meio da oferta de bebidas (café e chá) no cotidiano administrativo.

12.2.3.Oferecer produtos de qualidade e conformidade com as normas de segurança alimentar, assegurando a satisfação e o bem-estar dos usuários

12.2.4.Reduzir riscos operacionais de interrupção de fornecimento, mediante previsibilidade e gestão eficiente de estoque, permitindo o controle rigoroso da entrada e saída dos insumos, prevenindo faltas e garantindo que os produtos estejam sempre dentro do prazo de validade e em condições adequadas para o consumo.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELO TJCE

13.1.Para a execução e viabilidade da solução, não será necessária a adequação dos ambientes de trabalho do órgão, exigindo-se, entretanto, que o TJCE adote providências em relação à liberação de acesso do fornecedor a dependência específica da Coordenadoria de Gestão de Suprimentos.

13.2.Quanto à fiscalização e gestão, a solução escolhida não exige qualificação específica para sua promoção, sendo necessário o acompanhamento desta demanda por equipe previamente definida da Coordenadoria de Gestão de Suprimentos.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

14.1.Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

15. DESCRIÇÕES DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1.Seguindo o Plano de Logística Sustentável do Poder Judiciário do Estado do Ceará – PLS-TJCE 2021-2026 – que é um normativo de planejamento que permite a institucionalização de práticas de sustentabilidade, visando, dentre outros objetivos, a racionalização de gastos e de consumo por meio da construção e análise de indicadores e metas:

15.1.1. A empresa deverá possuir a licenças ambientais condizentes com a sua atividade produtiva e estar em dia com as respectivas licenças.

- 15.1.2. Os produtos devem observar os critérios de sustentabilidade ambiental decorrentes de sua fabricação, nos termos da legislação de regência e suas eventuais alterações.
- 15.1.3. As empresas poderão comprovar (por outros meios de prova válidos e regulares admitidos pelo direito) que seus produtos atendem aos requisitos de sustentabilidade ambiental (Acórdão no. 508/2013 – TCU Plenário; Acórdão no. 2.403/2012 – TCU – Plenário; Acórdão no. 1.929/2013 – TCU – Plenário e Acórdão no. 1.666/2019 – TCU – Plenário).
- 15.1.4. Os resíduos decorrentes dos produtos cotados deverão ter destinação ambiental adequada, como coleta seletiva nas unidades do TJCE.

16. CLASSIFICAÇÃO DOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

- 16.1. Não há necessidade de classificar estes Estudos Preliminares como sigilosos, nos termos da Lei nº 12.527, de 2011 (Lei de Acesso à Informação).

17. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL AO OBJETO

- 17.1. O tipo de solução identificada como mais acertada para atendimento da necessidade atrai a disciplina específica das seguintes normas, dentre outras, que merecem atenção na implementação da solução:
 - 17.1.1. Lei nº 14.133/21 e suas atualizações.
 - 17.1.2. Decretos do Estado do Ceará nº 35.283/2023 e nº 35.067/2022 e suas alterações.
 - 17.1.3. Resolução nº 07/2021 do Órgão Especial do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará (TJCE) – Institui o Plano Estratégico 2030 do Poder Judiciário do Estado do Ceará.
 - 17.1.4. RDC nº 275/2002 ANVISA e alterações – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
 - 17.1.5. RDC Nº 623/2022 ANVISA e alterações - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - 17.1.6. Portaria nº 326/1997 Ministério da Saúde e alterações – Estabelece as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos que processam alimentos, garantindo que alimentos perecíveis e não perecíveis estejam dentro dos padrões de qualidade exigidos.
 - 17.1.7. RDC nº 429/2020 e alterações – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
 - 17.1.8. Decreto Federal nº 6.268/2007 – Institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.
 - 17.1.9. Portaria SDA nº 570 de 09 de maio de 2022 – Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado.
 - 17.1.10. RDC nº 716/2022 ANVISA – Estabelece requisitos sanitários para o funcionamento de empresas e estabelecimentos que realizam atividades relacionadas à fabricação, fracionamento, armazenamento, distribuição e transporte de alimentos.
 - 17.1.11. RDC nº 724/2022 ANVISA – Dispõe sobre os requisitos para a regularização de alimentos e embalagens.

18. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

- 18.1.Com base nas informações levantadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, foi identificada solução viável de prosseguir e ser concretizada para atendimento da necessidade, na medida em que:
- 18.1.1. A necessidade apontada é clara e adequadamente justificada.
- 18.1.2. O atendimento está alinhado com os objetivos estratégicos do órgão e com os programas/atividades inerentes ao TJCE.
- 18.1.3. As quantidades estão coerentes com os requisitos quantitativos e qualitativos que precisam ser atendidos para resolução da necessidade identificada.
- 18.1.4. A análise de opções demonstra haver forma de atender ao suprimento demandado.
- 18.2.Os resultados pretendidos com solução escolhida atendem aos requisitos apresentados e agregam ganhos de eficiência administrativa.
- 18.3.Foram realizadas estimativas expeditas de preços de mercado, a fim de que se permita avaliar, aprovar e programar o provimento dos recursos necessários ao longo de todo o período de implantação da solução e os valores estimados mostram-se razoáveis e coerentes ao que a solução abrange.
- 18.4.Diante do exposto, indica-se como viável e recomendado o **Registro de Preço visando eventual aquisição de suprimentos destinados ao preparo de bebidas (café, chá, açúcar e adoçante), a fim de atender às Unidades do Poder Judiciário de 1º e 2º Grau do Poder Judiciário localizadas na capital do estado do Ceará**, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.

Fortaleza/CE, 18 de agosto de 2025.

Equipe de Planejamento:

Antônio Michel Félix Silva
Coordenadoria de Gestão de Suprimentos

Cilene Costa dos Santos
Gerente de Aquisições e Suprimentos

Patricia Virgínia Davis Abreu Silva
Diretora de Administração

[1] Parecer Técnico SEI nº 200/2023/MGI, de 08 de maio de 2023. Parecer elaborado pela Comissão de Padronização sobre os itens, considerando as especificações técnicas e estéticas, desempenho, análise das contratações anteriores, custos e condições de manutenção e garantia.



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO MICHEL FELIX SILVA, Gestor de Unidade**, em 18/08/2025, às 17:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **CILENE COSTA DOS SANTOS, Gestor de Unidade**, em 19/08/2025, às 09:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA VIRGINIA DAVIS ABREU CHAVES SILVA**, Gestor de **Unidade**, em 19/08/2025, às 09:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei-adm.tjce.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0272144** e o código CRC **367CDA14**.

Referência: Processo nº 8516928-31.2025.8.06.0000

SEI nº 0272144

ANEXO I – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

ESPECIFICAÇÕES, HISTÓRICO DE CONSUMO E LEVANTAMENTO DOS QUANTITATIVOS

CAFÉ, AÇÚCAR, CHÁ E ADOÇANTE

CÓDIGO PAC – TJCESEADI_2025_0087

| ITEM | DESCRIÇÃO DO MATERIAL | UNID. MEDIDA | HISTÓRICO DO CONSUMO DAS UNIDADES NOS ÚLTIMOS 12 MESES (SISTEMA SAJADM-ALX) | ACRÉSCIMO DA READEQUAÇÃO DE PERFIL DE CONSUMO DAS UNIDADES JUDICIÁRIAS | AUMENTO PARA ATENDIMENTO DE NOVAS UNIDADES (FCB E OUTRAS UNIDADES DE 1º GRAU) | QUANTIDADES PARA NOVA LICITAÇÃO | | | | | DIVISÃO EM GRAU DE JURISDIÇÃO | | | | | ANÁLISE DAS AMOSTRAS | | | |
|------|--|-----------------|---|--|---|---------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|------------------------|--------------|---|---------|
| | | | | | | TOTAL DA DEMANDA 2025 | RESERVA TÉCNICA | TOTAL A LICITAR | DIVISÃO DE LOTES | | 1º GRAU | | 2º GRAU | | TOTAL A LICITAR | QUANTIDADES DE AMOSTAS | UNID. MEDIDA | MÉTODO DE ANÁLISE | TIPO |
| | | | | | | | | | LOTE 1 (EXCLUSIVO PARA ME/EPP) | LOTE 2 (COTA RESERVADA) | TOTAL DA DEMANDA | RESERVA TÉCNICA | TOTAL DA DEMANDA | RESERVA TÉCNICA | | | | | |
| 1. | <p>Açúcar cristal branco, com os seguintes requisitos:</p> <p>Tipo: cristal, grau de pureza mínimo de 99,5%;</p> <p>Apresentação: produto seco, granulado, livre de grumos, impurezas ou corpo estranho;</p> <p>Cor: branco ou levemente amarelado (conforme padrão da ANVISA e/ou Ministério da Agricultura);</p> <p>Acondicionado em embalagem de 1 kg, integra, original de fábrica, resistente à umidade e à contaminação;</p> <p>Rótulo contendo: data de fabricação, prazo de validade, composição nutricional, lote, CNPJ e razão social do fabricante;</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega;</p> <p>Produto deve atender às normas do MAPA e da ANVISA, livre de contaminantes químicos, físicos e biológicos;</p> <p>Frete incluso, posto em Fortaleza-CE.</p> | Quilo | 4510 | 406 | 3800 | 8716 | 1743 | 10459 | 7845 | 2614 | 6.117 | 1.223 | 2.599 | 520 | 10.459 | 1 | Quilo | Verificação das especificações descritas na embalagem e qualidade do material | PRODUTO |
| 2. | <p>Adoçante dietético em pó, com as seguintes características:</p> <p>Composição: à base de sucralose, vedado o uso de substâncias proibidas;</p> <p>Acondicionado em caixa com 50 envelopes individuais, com peso mínimo de 0,8g cada;</p> <p>Embalagem inviolada, resistente e que proteja contra umidade;</p> <p>Rótulo contendo: nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, razão social, CNPJ do fabricante e número de registro ou notificação na ANVISA;</p> <p>Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega;</p> <p>Frete incluso, posto em Fortaleza-CE.</p> | Caixa | 586 | 52 | 700 | 1338 | 267 | 1605 | 1204 | 401 | 700 | 140 | 638 | 127 | 1.605 | 1 | Caixa | Verificação das especificações descritas na embalagem e qualidade do material | PRODUTO |


| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|--------|-------|------|------|-------|------|-------|-------|------|--------|-------|--------|-------|--------|---|--------|---|---------|
| 3. | <p>Café torrado e moído, tipo tradicional, com as seguintes especificações:</p> <p>Composição: grãos predominantemente arábica, admitindo-se presença de robusta (conilon), desde que não ultrapasse 30%;</p> <p>Moagem: média, homogênea, com ausência de partículas grandes ou muito finas;</p> <p>Torra: média, admitindo-se variação entre médio-clara (Agtron/SCAA #65) e moderadamente escura (Agtron/SCAA #45);</p> <p>Qualidade mínima: bebida dura, com aroma suave e sabor intenso;</p> <p>Aspecto: pó homogêneo, livre de impurezas ou corpos estranhos;</p> <p>Padrão de classificação: no mínimo 80% de grãos 8 COB ou melhores, admitindo-se até 20% de grãos com defeitos leves (verdes, ardidos, pretos);</p> <p>Acondicionado em embalagem de 250g, a vácuo, tipo tijolinho, com proteção contra luz e umidade, e com selo de integridade;</p> <p>Rótulo contendo: razão social, CNPJ, endereço completo do fabricante, lote, data de fabricação e validade, além de SAC;</p> <p>Apresentação de laudo de avaliação de café, emitido por laboratório especializado, credenciado junto ao Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura, com nota de qualidade global mínima de 4,5 e máxima de 5,9 na escala sensorial de café, com data não superior a 12 (doze) meses junto ao Ministério da Saúde/Agricultura que atenda ao padrão de identidade e qualidade estabelecido pela Legislação aplicável;</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega;</p> <p>Poderá ser solicitado comprovação de atendimento dos requisitos técnicos de adequação por meio de laudos, relatórios e/ou declarações de informações que não venham descritos na embalagem;</p> <p>Frete incluso, posto em Fortaleza-CE.</p> | Pacote | 13787 | 2378 | 6500 | 22665 | 4533 | 27198 | 20399 | 6799 | 12.136 | 2.427 | 10.529 | 2.106 | 27.198 | 1 | Pacote | Verificação das especificações descritas na embalagem e qualidade do material | PRODUTO |
| 4 | <p>Chá em sachê, com sabor natural de erva-cidreira (Melissa officinalis):</p> <p>Acondicionado em caixa com 10 unidades (sachês);</p> <p>Cada sachê com peso mínimo de 1,0g;</p> <p>Produto isento de corantes artificiais ou conservantes químicos;</p> <p>Embalagem primária (sachês) e secundária (caixa) invioladas e com boa resistência;</p> <p>Rótulo contendo: identificação da planta, peso líquido por sachê e total, lote, validade, razão social e CNPJ do fabricante, e número de registro ou notificação na ANVISA (quando aplicável);</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega;</p> <p>Frete incluso, posto em Fortaleza-CE.</p> | Caixa | 149 | 36 | 650 | 835 | 167 | 1.002 | 752 | 250 | 650 | 130 | 185 | 37 | 1.002 | 1 | Caixa | Verificação das especificações descritas na embalagem e qualidade do material | PRODUTO |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-------|-----|----|-----|-------|-----|-------|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------|---|-------|---|---------|
| 5 | <p>Chá em sachê, com sabor natural de erva-doce (Foeniculum vulgare):</p> <p>Acondicionado em caixa com 10 unidades (sachês);</p> <p>Cada sachê com peso mínimo de 1,0g;</p> <p>Produto isento de corantes artificiais ou conservantes químicos;</p> <p>Embalagem primária (sachês) e secundária (caixa) invioladas e com boa resistência;</p> <p>Rótulo contendo: identificação da planta, peso líquido por sachê e total, lote, validade, razão social e CNPJ do fabricante, e número de registro ou notificação na ANVISA (quando aplicável);</p> <p>Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega;</p> <p>Frete incluso, posto em Fortaleza-CE.</p> | Caixa | 146 | 13 | 890 | 1.049 | 210 | 1.259 | 945 | 314 | 890 | 178 | 159 | 32 | 1.259 | 1 | Caixa | Verificação das especificações descritas na embalagem e qualidade do material | PRODUTO |
|---|--|-------|-----|----|-----|-------|-----|-------|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------|---|-------|---|---------|

OBSERVAÇÕES:

1. Na definição dos quantitativos, foram considerados os seguintes fatores:
- 1.1. Histórico de consumo das unidades administrativas e judiciárias localizadas na capital do estado do Ceará, conforme registros obtidos através do sistema de controle de estoque SAJADM-ALX.
- 1.2. Readequação dos perfis de consumo, em decorrência de ajustes operacionais e modificações nas demandas internas das unidades, visando à otimização dos recursos e à adequação à realidade atual.
- 1.3.Ampliação do atendimento com a inclusão de novas unidades judiciais e administrativas do 1º Grau localizadas na capital, conforme estimativas elencadas no documento SEI nº 0230962. Atualmente, apenas parte das unidades do 1º Grau sediadas em Fortaleza é contemplada com o fornecimento regular de insumos como café, chá, açúcar e adoçante. No entanto, considerando a importância desses itens para o cotidiano institucional, bem como o princípio da isonomia no atendimento, torna-se necessária a expansão da oferta desses insumos, a fim de evitar assimetrias injustificadas e proporcionar equidade no acesso a recursos institucionais.
2. A metodologia adotada possibilita a construção de uma estimativa mais precisa e fundamentada, alinhada às necessidades reais das unidades atendidas. Essa abordagem contribui para o aprimoramento da gestão de suprimentos, ao proporcionar maior assertividade na alocação de recursos, evitar desperdícios e mitigar riscos de desabastecimento. Além disso, assegura que o fornecimento esteja adequado tanto às demandas correntes quanto às variações operacionais, promovendo, assim, maior eficiência, racionalidade e sustentabilidade na utilização dos recursos públicos.
3. Com o objetivo de assegurar a continuidade do fornecimento dos insumos, justifica-se a previsão de uma reserva técnica correspondente a aproximadamente 20% do quantitativo total estimado. A iniciativa tem caráter preventivo e destina-se à cobertura de demandas extraordinárias, variações inesperadas de consumo, eventuais atrasos logísticos na cadeia de suprimentos e demais contingências que possam comprometer a regularidade da disponibilidade dos produtos. A inclusão dessa margem de segurança contribui para a flexibilidade e a resiliência da gestão de estoques, garantindo o atendimento ininterrupto às unidades e prevenindo prejuízos operacionais decorrentes da indisponibilidade de itens essenciais ao preparo de bebidas de consumo cotidiano no ambiente institucional.
- 4 A definição do percentual destinado à reserva técnica fundamenta-se na experiência administrativa acumulada em exercícios anteriores. Tal quantificação busca promover o equilíbrio entre a segurança no abastecimento e a racionalização do uso dos recursos públicos. A medida está em consonância com os princípios da eficiência, continuidade do serviço público e economicidade, ao mitigar o risco de contratações emergenciais e prevenir a ocorrência de desabastecimentos.

Documento assinado digitalmente

 **ANTONIO MICHEL FELIX SILVA**
Data: 24/07/2025 09:46:50-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Antônio Michel Félix Silva
Coordenador
Coordenadoria de Gestão de Suprimentos