



Poder Judiciário

Conselho Nacional de Justiça

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A presente contratação tem por objetivo atender às demandas operacionais do Conselho Nacional de Justiça (CNJ), conforme solicitações formalizadas pela Seção de Serviços Gerais e pela Coordenadoria de Serviços e Fiscalização de Contratos, registradas no documento SEI nº 2348739.

Os itens requisitados são essenciais para o suporte às atividades institucionais, abrangendo o funcionamento das sessões plenárias, reuniões administrativas, serviços de copa, reposição de materiais nas unidades e substituição de equipamentos antigos e obsoletos. A ausência desses bens compromete diretamente a infraestrutura necessária ao pleno desenvolvimento das atividades do órgão, impactando negativamente o andamento regular das rotinas administrativas e de apoio.

Cabe destacar que o processo de contratação nº 11702/2024, referente ao Pregão Eletrônico nº 90014/2025, foi considerado **fracassado** para os seguintes itens:

- **Item 6 – Bebedouro industrial:** nenhuma empresa apresentou proposta que atendesse integralmente às especificações técnicas previstas no edital;
- **Item 7 – Fogões tipo cooktop:** todos os fornecedores participantes recusaram-se a manter os preços ofertados, inclusive o licitante vencedor do certame.

Adicionalmente, não há estoque disponível desses eletrodomésticos, o que inviabiliza o atendimento das demandas atuais e futuras das áreas usuárias. Por esse motivo, além dos itens inicialmente previstos, a supervisora responsável pelas copas do CNJ solicitou a inclusão de novos materiais neste estudo técnico, com o objetivo de suprir as necessidades operacionais e garantir a continuidade dos serviços.

Em atendimento a uma demanda da nova gestão, que solicitou que determinados itens passassem a ser preparados e servidos diretamente na Presidência, optou-se pela inclusão de um forno ou fritadeira de bancada no escopo da contratação. O novo equipamento deverá ser de fácil manuseio, não gerar aquecimento excessivo no ambiente — preservando o conforto térmico e a qualidade de vida da equipe — e possuir dimensões

compatíveis com o espaço físico reduzido da copa. Ressalta-se que o forno atualmente em uso ocupa área significativa da bancada da copa do térreo, prejudicando a execução dos serviços.

Outro item incluído são as jarras, cuja aquisição se tornou necessária diante do aumento de autoridades no órgão, decorrente da nova gestão. Atualmente, não há estoque suficiente para atendimento imediato às demandas institucionais.

Diante desse cenário, torna-se imprescindível a realização da aquisição, a fim de garantir o fornecimento adequado dos equipamentos solicitados e assegurar a continuidade dos serviços internos essenciais ao pleno funcionamento do Conselho Nacional de Justiça.

2. PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

O objeto tem conexão com os objetivos estratégicos para o período de 2021-2026, estabelecidos nos incisos XI e XIV do art. 3º da Portaria n. 104/2020 – Presidência, pois visa “*garantir infraestrutura adequada ao funcionamento do CNJ* e está devidamente previsto no PCA 2025, processo 12279/2024, item 33.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) Respeito à Resolução CNJ nº 400/2021, do PLS do CNJ, do Código de Conduta do Fornecedor de Bens e Serviços do CNJ,
- b) Os eletrodomésticos deverão possuir, preferencialmente:
 - ISO 9001 sobre sistema de gestão de qualidade.
 - ISO 14001 sobre gestão ambiental.
- c) Portaria INMETRO nº 148/2022 que estabelece os requisitos e avaliação da conformidade para eletrodomésticos e similares, incluindo exigências de segurança elétrica, resistência térmica, marcações obrigatórias e uso de Selo de Conformidade.
- d) Para os fogões estarem de acordo com a Portaria INMETRO nº 8/2022.
- e) Observar, no que couber, o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU.

4. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

Durante reuniões realizadas no âmbito do CNJ, incluindo sessões plenárias, é comum que autoridades solicitem lanches e apoio de copa. Esse atendimento frequente,

aliado ao uso contínuo dos equipamentos, tem gerado desgaste acelerado dos materiais disponíveis.

Visando a reposição do estoque e o atendimento adequado às demandas previstas para o biênio 2025/2026, a supervisora responsável pela copa formalizou a solicitação de aquisição de outros itens para a copa.

Conforme demonstrado na planilha SEI nº 2372707, com dados extraídos do sistema patrimonial GEAFIN, não há disponibilidade em estoque para os itens listados neste estudo. Com isso, a estimativa da contratação está conforme abaixo:

Tabela 1: Estimativa do quantitativo

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Total	Justificativa / Previsão
1	Espremedor de frutas bivolt	unidade	2	1 para atender e 1 para estoque. Utilizado para preparo de lanches em sessões e reuniões.
2	Esterilizador com 3 Bules	unidade	1	Atender aumento de eventos. Atualmente há apenas um disponível.
3	Garrafa térmica de café 1L	unidade	6	Para utilização nos eventos do órgão.
4	Garrafa térmica de café 1,8L	unidade	23	Para corredores e reposição. 20 para uso imediato e 3 para reserva.
5	Chaleira elétrica 220V de 2L	unidade	6	Substituição de bules danificados. Esquentar água mais rápido que o fogão. 3 para cada torre.
6	Bule grande para café 1,5L	unidade	8	Reposição de itens danificados.
7	Bule pequeno para café 1L	unidade	10	Aumento da demanda.
8	Bandeja de 35cm	unidade	12	Utilizadas pelo garçom no serviço.
9	Quadro branco	unidade	5	Organização nas copas e agendamento de reuniões.

10	Bebedouro industrial	unidade	2	Para o edifício sede e unidade 514. Licitação anterior fracassada.
11	Fogão tipo cooktop	unidade	9	Reposição e reserva para as copas. Licitação anterior fracassada.
12	Forno/fritadeira	unidade	1	O equipamento será utilizado na copa da Presidência, com o objetivo de assar e esquentar produtos destinados às autoridades, atendendo às demandas de apoio institucional. Além disso, temos somente 1 forno sendo utilizado na copa do térreo cuja aquisição foi realizada em 2007.
13	Jarras	unidade	15	Com o aumento do número de juízes e autoridades no Conselho Nacional de Justiça (CNJ), observou-se crescimento significativo na demanda por jarras de vidro para atendimento nas salas institucionais. Atualmente, das 30 unidades adquiridas em 2023: 10 estão alocadas nas salas dos conselheiros; 6 estão em uso nos eventos institucionais; 3 estão na unidade da 514 Norte; 11 unidades foram danificadas e estão fora de uso. Diante desse cenário, o estoque atual é insuficiente para atender às novas demandas, especialmente considerando o aumento de autoridades

				decorrente da nova gestão.
--	--	--	--	----------------------------

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 Indicação e análise das alternativas possíveis disponíveis no mercado

Soluções Identificadas		Especificação do produto/serviço	Quantificação do Produto ou Serviço	Órgão (s) públicos que adotaram a solução	Vantagens e Benefícios	Desvantagens e riscos
1ª	Esprededor de frutas bivolt	Opção 1: aparelhos com Motores de 500W e rotação de 1750 rpm, corpo em inox ou alumínio, jarra de até 3L, bivolt com chave seletora	Conforme item 4.	Comando do exército (2358520)	Alta durabilidade, fácil higienização, eficiência na extração de sucos, atende Portaria Inmetro 371	Necessidade de manutenção periódica, ruído em modelos mais potentes
		Opção 2: aparelhos com Motores de 700W e rotação de 3500 rpm, corpo em inox ou alumínio, jarra de até 3L, bivolt com chave seletora			Alta durabilidade, fácil higienização, eficiência na extração de sucos, atende Portaria Inmetro 371, mais potente.	Necessidade de manutenção periódica, ruído em modelos mais potentes
		Opção 3: esprededor manual			Fácil utilização e custo baixo	Alto esforço físico para tirar o sumo da fruta e mais demorado.
2ª	Esterilizador com 3 Bules	Opção 1: Base elétrica com cuba de inox, capacidade de 3L, termostato regulável, 220V.	Conforme item 4.	Não localizado	Mantém líquidos quentes por longos períodos, evita desperdício, fácil operação	Evaporação rápida da água, risco de superaquecimento sem

						controle adequado
		Opção 2: Conserto e manutenção dos equipamentos.			Mantem o mesmo patrimônio	O bem pode ser considerado irrecuperável com custo elevado para consertar. Como só temos um podemos ficar sem o aparelho em caso de defeito.
3ª	Garrafas térmicas de café de 1 litro e 1,8 litros	Ampola de vidro ou inox, sistema de bomba de pressão, conservação térmica de 6 a 12 horas	Conforme item 4.	Ministério da saúde (2358490)	Alta capacidade térmica, sistema antigotejamento, livre de BPA	Ampolas de vidro podem quebrar, uso vertical obrigatório
4ª	Chaleira elétrica 220v de 2 litros	Opção 1: O mercado possui aparelhos com potência entre 1500W e, corpo em inox, desligamento automático, base giratória.	Conforme item 4.	Justiça militar (2358503)	Rápido aquecimento, segurança com desligamento automático, fácil limpeza	Consumo elevado de energia, risco de funcionamento seco.
		Opção 2: Chaleira manual			Custo baixo e fácil de manipular	Demora a esquentar a água e depende do forno.
5ª	Bule grande para servir café 1,5 litros	Material inox ou alumínio, com tampa e alça ergonômica, capacidade de 1,5L	Conforme item 4.	Município de Rodeio (2358527)	Alta resistência, fácil manuseio, boa conservação térmica	Sem isolamento térmico avançado, risco de queimaduras se mal utilizado
6ª	Bule de 1 litro	Material inox ou alumínio, tampa com alavanca e cabo aberto ou fechado, capacidade de 1L	Conforme item 4.	Município de rodeio (2358527)	Compacto, fácil servir, resistente	Menor capacidade térmica, sem sistema antigotejamento

7ª	Bandeja	Material alumínio polido, inox, fibra de vidro ou papelão, diâmetro de 35 cm, borda reforçada	Conforme item 4.	Comando da Marinha (2358499)	Alta resistência, fácil higienização, empilhável.	Risco de deformação por impacto, escorregamento sem antiderrapante. As opções de papelão são menos sustentáveis.
8ª	Quadro branco	Opção 1: Superfície vitrificada ou cerâmica, moldura em alumínio, fixação por parafusos	Conforme item 4.	Universidade Federal do Rio de Janeiro (2358559)	Facilita comunicação visual, reutilizável, compatível com marcadores	Manchas por uso inadequado, necessidade de limpeza frequente.
		Opção 2: lousa de vidro			Mais durável, não mancha	Mais caro.
9ª	Bebedouro Industrial	O mercado possui opções de capacidade de 25 a 200L, estrutura em inox, sistema bacteriostático, compressor com gás ecológico	Conforme item 4.	Universidade Federal da Bahia (1975151) TRT 19 região (1975152).	Alta vazão, água gelada contínua, atende normas de segurança.	Necessidade de manutenção técnica, consumo energético
		Purificação de água com refrigeração			Ideal para ambientes com baixo fluxo de pessoas, prático e custo baixo.	Não suporta alta demanda, com troca constante de filtro e envio para conserto.
10ª	Fogão (cooktop e convencional)	Opção 1: o mercado possui opções de embutido, elétrico ou a gás, sem forno; Convencional: com forno, piso ou embutido, 4 a 6 bocas	Conforme item 4.	Universidade Federal da Bahia (1975151) TRT 19 região (1975152).	design moderno, fácil limpeza; Convencional: forno integrado, fácil substituição	custo elevado, instalação especializada; Convencional: ocupa mais espaço.
		Opção 2: Consertar os aparelhos que estão estragados ou com necessidade de manutenção.				O bem pode ser considerado irrecuperável e deixar as copas sem forno, pois demanda

						tempo para contratação.
11ª	Forno/fritadeira	Forno Elétrico e fritadeira de bancada.	Conforme item 4	STM (2372834)	Versátil, assa produtos rapidamente, gratina, tosta e até pode desidratar.	Podem consumir muita energia e tempo de preparo pode variar conforme o modelo
		Forno a gás.				As copas não possuem sistema a gás
		Fritadeira Air Fryer.				Se a demanda for alta pode estragar com facilidade.
12ª	Jarras de vidro	Vidro	Conforme item 4	TRT da 9ª região (Versátil, lavável, durável.	Podem quebrar e causar acidentes.
		Polietileno				Não é sustentável, pode prejudicar a saúde se utilizada de maneira errada, pois contém compostos químicos.
		Inox				A tampa e o cabo são frágeis, além de conduzir calor e provocar queimaduras.

Atualmente, os equipamentos que apresentam defeitos ou necessidade de manutenção foram avaliados como irrecuperáveis, nos termos da Instrução Normativa nº 44/2018, art. 2º, incisos III e IV, que considera inviável a recuperação de bens cujo custo de conserto ultrapasse cinquenta por cento do seu valor de mercado.

5.2 Análise do modelo vigente e histórico da contratação, quando houver.

Item	Histórico de Aquisição	Valor	Observações
Espremedor de frutas	Não localizado nos últimos 5 anos.		
Esterilizador com 3 Bules	Não localizado nos últimos 5 anos.		
Garrafas térmicas 1L/1,8L	Processos 12762/2023 / 13800/2019.	R\$ 119,90 a unidade / R\$ 22,00 a unidade.	Sem penalidades.
Chaleira elétrica	Não localizado nos últimos 5 anos.		
Bule 1,5L	Processos 13800/2019 (Gerou a ATA 08/2020) / 02054/2025.	R\$ 148 a unidade / R\$ 189,00 a unidade (bule de 600 ml).	Sem penalidades.
Bandeja	Não localizado nos últimos 5 anos.		
Quadro branco	Não localizado nos últimos 5 anos.		
Bebedouro industrial	11702/2024.		Fracassado por especificação.
Fogão tipo cooktop	Processos 07097/2024 / 11702/2024.	R\$ 1.420,00 a unidade.	Fracassado por desistência do licitante.
Forno / Fritadeira	Última aquisição foi em 2007. Não há histórico de compra de fritadeira.		
Jarras	Processo 12762/2023.	R\$ 750,00	Sem penalidades.

5.3. Justificativa técnica e econômica da escolha da solução a contratar

A seleção dos itens descritos neste estudo técnico baseia-se em critérios de funcionalidade, padronização, eficiência operacional e economicidade, conforme detalhado a seguir:

Espremedor de Frutas Bivolt:

Optou-se pela aquisição do modelo profissional com potência de 500W, por atender de forma eficaz às demandas das sessões e reuniões institucionais, assegurando agilidade no preparo de lanches e conformidade com as normas técnicas vigentes. O modelo manual apresenta baixa produtividade e exigir esforço físico elevado, sendo inadequado para uso institucional e alta demanda.

Esterilizador com 3 Bules

A aquisição tem como objetivo manter a padronização já estabelecida no órgão e atender ao aumento expressivo da demanda por eventos, promovendo maior eficiência na oferta de bebidas quentes. As demais opções disponíveis no mercado foram descartadas por não atenderem aos requisitos de praticidade e ergonomia, dificultando o manuseio durante o serviço. A manutenção das unidades atualmente em uso foi considerada inviável, em razão do elevado custo envolvido e da existência de apenas uma unidade funcional, o que representa risco à continuidade e à qualidade do serviço prestado.

Garrafas Térmicas de Café (1L e 1,8L):

Optou-se pelos modelos tipo pump, que oferecem melhor conservação térmica, facilidade de manuseio e menor desperdício, especialmente em eventos institucionais. As garrafas com tampa de rosca já foram usadas no órgão e por serem pouco práticas e propensas a causar sujeira não foram consideradas.

Chaleira Elétrica 220V:

Considerando a inviabilidade operacional do uso contínuo do cooktop para o aquecimento de água, a aquisição de chaleira elétrica com potência mínima de 1250W apresenta-se como solução prática, eficiente e economicamente viável. O modelo atualmente em uso, de natureza manual, depende do cooktop, o que acarreta sobrecarga no equipamento e compromete a agilidade do serviço, especialmente em momentos de maior demanda.

Bules de 1,0L e 1,5L:

Foram selecionados modelos em aço inox, com alça aberta e bico anatômico, visando facilitar o manuseio pelos garçons e substituir unidades danificadas, garantindo segurança e eficiência no serviço. A recuperação das unidades atuais foi descartada por apresentar custo superior ao da aquisição de novos itens.

Bandeja de 35 cm:

A manutenção da padronização das bandejas em inox já utilizadas pela equipe da copa contribui para a organização, elegância e uniformidade do atendimento. As bandejas de papelão foram descartadas por serem pouco duráveis e ambientalmente inadequadas. As de alumínio não foram consideradas por serem mais instáveis para carregarem objetos em comparação com as de inox.

Quadro Branco:

A instalação de quadros brancos nas copas visa aprimorar a comunicação interna, permitindo o agendamento visual de reuniões e atividades, com uso de marcadores apagáveis a seco. Recomenda-se o modelo de 70x50 cm que é a medida verificada para o ambiente. O quadro de vidro apresenta custo elevado e risco de quebra, por isso não foi considerado como melhor opção.

Bebedouro Industrial:

A escolha por modelos com capacidade de 100 litros justifica-se pela elevada demanda por água filtrada nos refeitórios da sede e da unidade localizada na 514 Norte. O projeto técnico elaborado pela SEART (doc SEI nº 2354517 e 2367747) identificou as limitações de espaço físico e pontos de água disponíveis, definindo o tamanho máximo dos equipamentos que pode ser instalado no órgão. Considerando que até 1.000 pessoas circulam diariamente pelas dependências do CNJ e que os eventos institucionais reúnem, em média, 200 participantes, torna-se imprescindível a adoção de equipamentos com maior capacidade de fornecimento contínuo de água potável. Os purificadores de parede atualmente em uso não estão suportando a demanda, exigindo trocas frequentes de filtros e apresentando desgaste acelerado dos componentes, o que compromete a eficiência e a continuidade do serviço.

Fogão Tipo Cooktop:

Optou-se por modelos elétricos, quatro bocas e painel touch screen em vitrocerâmica, compatíveis com a infraestrutura elétrica do CNJ, que não dispõe de rede de gás nas copas. A manutenção dos modelos atuais foi descartada por não apresentar viabilidade econômica.

Forno/ Fritadeira:

Embora o forno elétrico de bancada seja uma opção viável para uso em ambientes institucionais, a melhor escolha para a copa da Presidência é a aquisição de uma air fryer com capacidade de 12 litros. A air fryer apresenta menor consumo de energia, é mais prática para transporte e manuseio, além de proporcionar um preparo mais saudável dos alimentos, por dispensar o uso de óleo. Adicionalmente, considerando que a copa é um ambiente pequeno, a air fryer se mostra mais adequada ao minimizar o impacto térmico, uma vez que possui sistema de circulação interna de ar quente, reduzindo a emissão de calor para o ambiente. Sua capacidade é suficiente para atender demandas pontuais, como o aquecimento e preparo de alimentos destinados às autoridades, com agilidade, eficiência e segurança.

Jarras com tampa:

Optou-se pelo modelo de vidro em comparação as outras opções, uma vez que já são utilizadas no órgão.

Com o aumento das autoridades no órgão por causa da troca de gestão se faz necessário essa inclusão na aquisição.

Além disso, as jarras de vidro são mais fáceis de limpar e sustentavelmente melhores que as outras opções.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Segue tabela com detalhamento do dispêndio orçamentário estimativo:

Item	Objetos	Quantidade solicitada	Valor unitário	Documentos de referência.	Valor Total do item
1	Espremedor de frutas industrial bivolt	2	R\$ 284,35	2358585	R\$ 568,70
2	Esterilizador com 3 Bules, 220 v	1	R\$ 516,31	2358586	R\$ 516,31
3	Garrafas térmicas, com pump, de café de 1 litro	6	R\$ 113,91	2358589	R\$ 683,46
4	Garrafas térmicas, com pump, de café de 1,8 litros	23	R\$ 113,24	2358596	R\$ 2.604,52
5	Chaleira elétrica 220 v de 2 litros	6	R\$ 184,71	2358609	R\$ 1108,26
6	Bule grande para servir café, com alça aberta, 1,5 litros	8	R\$ 253,90	2358614	R\$ 2.031,20
7	Bule pequeno, com alça aberta, de 1 litro	10	R\$ 102,65	2358616	R\$ 1026,50
8	Bandeja de inox de 35 cm	12	R\$ 73,93	2382929	R\$ 887,16
9	Quadro branco 70x50	5	R\$ 61,00	2358625	R\$ 305,00
10	Bebedouro industrial de 100 litros e 2 torneiras. Dimensões máximas 55x55x170	2	R\$ 2.939,99	2358637	R\$ 5.879,98

11	Fogão cooktop	9	R\$ 1899,00	2358639	R\$ 17.091,00
12	Forno / fritadeira	1	R\$ 666,90	2381109	R\$ 666,90
13	Jarras	20	38,90	2380967	R\$ 778,00
TOTAL					R\$ 34.146,99

Os valores obtidos foram a partir de cotações de mercado realizadas em outubro de 2025, via sites da internet.

Pelo exposto, o valor total estimado para a aquisição é de **R\$ 34.146,99 (trinta e quatro mil e cento e quarenta e seis reais e noventa e nove centavos)**.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Especificações técnicas dos objetos:

As especificações técnicas apresentadas para os itens são consideradas mínimas, podendo ser ofertados produtos com características superiores, desde que atendam aos requisitos essenciais definidos neste documento. Todos os objetos deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, assegurando a qualidade e a durabilidade dos bens adquiridos.

Especificações Técnicas	
Item	Especificações Técnicas
	Vtagem: 220V
	Capacidade da jarra: no mínimo 3 litros
	Frequência mínima: 60 Hz
ITEM 1 – Espremedor de frutas industrial bivolt	Potência elétrica: no mínimo 500 W
	Potência do motor: ¼ CV (hp)

	Isolação: Classe F
	Material: Aço Inox e Alumínio
	Material do bule: Não especificado
	Certificação: Selo do INMETRO
	Marcas de referência: Bermar, Facility e Evitra ou similares
	Voltagem: 220 V
	Resistência: Tubular em inox
	Capacidade: 3 bules / 1,8 litros cada (mínimo)
	Material: Aço Inox e Alumínio
ITEM 2 – Esterilizador com 3 Bules, 220 V	
	Material do bule: Inox
	Certificação: Selo do INMETRO
	Marcas de referência: Consercaf, Marchesoni, Monarcha, Record ou similares
	Revestimento externo: Inox
	Ampola interna: Vidro
	Conservação térmica: 12h quente / 24h frio
ITEM 3 – Garrafa térmica com pump de café de 1 litro	Capacidade: 1 litro
	Sistema de servir: Bomba de pressão
	Características adicionais: Sem gotejamento, alça retrátil, acabamento liso, livre de BPA, material atóxico, jato forte, não pinga, não deixa marcas de dedo

	Possuir selo INMETRO
	Revestimento externo: Inox
	Sistema de servir: Bomba de pressão, tipo pump
	Ampola interna: Vidro
ITEM 4 – Garrafa térmica com pump de café de 1,8 litros	Conservação térmica: 12h quente / 24h frio
	Capacidade: 1,8 litros
	Características adicionais: Sem gotejamento, alça retrátil, acabamento liso, livre de BPA, material atóxico, jato forte, não pinga, não deixa marcas de dedo
	Possuir selo INMETRO
	Vtagem: 220 V
	Potência mínima: 1250 W
	Capacidade mínima: 1,8 litros
	Base: Com aquecimento
ITEM 5 – Chaleira elétrica	
	Cor: Sem cor específica
	Controle de temperatura: Sim
	Certificação: Selo do INMETRO Marcas de referência: Black&Decker, Monial, Candence, Oster ou similares
	Capacidade: 1,5 litros
	Material: Inox
ITEM 6 – Bule grande para servir café	
	Alça: Não pode ser completamente fechada
	Bico: Longo
ITEM 7 – Bule pequeno para servir café	Capacidade: 1,0 litro

	Tamanho: Aproximadamente 15 cm com tampa ajustada
	Compatibilidade: Fogões a gás e indução
	Material: Inox
	Alça: Não pode ser completamente fechada
	Bico: Curto
	Material: inox
ITEM 8 – Bandeja de inox	Formato: redondo
	Tamanho: Aproximadamente 35x35x20
	Material: Chapa duratree ou MDF de aproximadamente 3mm
	Acabamento: Alumínio
ITEM 9 – Quadro branco	Formato: Quadrado
	Pintura: Branca com verniz UV
	Escrita: Permite uso de marcadores tipo WBM-7 ou similar, tinta removível a seco
	Capacidade do reservatório: 100 litros
	Gabinete: Chapa de aço inox escovado
ITEM 10 – Bebedouro industrial	
	Torneiras: 2 frontais (água gelada e natural)
	Refrigeração: Compressor de 1/8 CV com ventilador elétrico

	Gás refrigerante: Suva R-134a (ecológico)
	Isolamento térmico: Poliuretano expandido
	Reservatório interno: Polietileno de alta densidade com serpentina de aço inox 304
	Filtro: Classe III e Classe CI Pressão de entrada de água: 3 a 20 m.c.a.
	Vtagem: 220V
	Eficiência de refrigeração: Até 300 copos de 200 ml por hora
	Proteção elétrica: IPX0 – Classe I – plugue com pino terra
	Dimensões: aproximadamente 165 x 54 x 54 cm Peso: 42 kg.
	Marcas de referência: Lider Bebedouros, Frisbel e Cãnovas Bebedouros ou similares
	Tipo: Elétrico, tipo cooktop
	Queimadores: 4 com aquecimento por resistência
	Material: Vitrocerâmica
	Acendimento: Automático
ITEM 11 – Fogão tipo Cooktop	
	Desligamento automático: Por derramamento
	Indicadores: Funcionamento e calor residual
	Potência: 2 queimadores de 1200W, 2 de 1800W,
	total mínimo 6000W

	Voltagem: 220V
	Peso máximo: 9 kg Medidas mínimas: 51 x 4,5 x 48 cm
	Cor: Preta
	Marca de referência: Fischer ou equivalente
	<p>Funções:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assar, • fritar, • grelhar, • Desidratar e • reaquecer
	Controle de temperatura: de 80°C a 200°C e desligamento automático para proteção no aquecimento.
	Potência: no mínimo 1800W
	Voltagem: 220V
	Sistema de aquecimento: Circulação de ar quente por convecção
ITEM 12 – Forno / Fritadeira	Recursos adicionais:
	<p>Display digital com visor de led ou analógico. Revestimento interno antiaderente (Easy Clean) Material: aço inoxidável ou plástico resistente com acabamento inox.</p>
	Capacidade: no mínimo 12 litros
	<p>Acessórios inclusos: Cesto para fritura Grelha ajustável Bandeja coletora de gordura ou migalhas Assadeira Pegador de bandeja Espeto (opcional) Rotisseie (opcional)</p>

	Jarra de vidro, de 1,5 l, com tampa hermética removível, podendo a tampa ser de aço inoxidável, bambu, acrílico ou outro material equivalente.
ITEM 13 – Jarras de vidro com tampa	

8. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Os objetos poderão ser contratados de forma parcelada, pois a solução é divisível, podendo ser adquiridos separadamente.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

9.1. Indicadores de desempenho da contratação

Categoria	Indicador	Fórmula / Como Medir	Objetivo / Interpretação
Eficiência Econômica	Economia obtida na licitação	$((\text{Preço estimado} - \text{Preço adjudicado}) \div \text{Preço estimado}) \times 100$	Avaliar a economia alcançada no processo de compra.
	Custo médio por unidade adquirida	Valor total da compra \div Quantidade adquirida	Comparar custos entre fornecedores e períodos.
	Percentual de compras sustentáveis	$(\text{Valor de compras com selo A de eficiência energética} \div \text{Total de compras}) \times 100$	Medir adoção de critérios sustentáveis e de eficiência energética.
Qualidade e Conformidade	Índice de conformidade técnica	$(\text{Entregas conforme especificação} \div \text{Total de entregas}) \times 100$	Avaliar se os produtos entregues atendem às especificações do edital.
	Índice de devoluções ou trocas	$(\text{Itens devolvidos/trocados} \div \text{Total de itens recebidos}) \times 100$	Medir a qualidade dos produtos e a confiabilidade do fornecedor.
	Satisfação do usuário interno	Média das notas de pesquisa de satisfação (0 a 10)	Avaliar a adequação dos equipamentos às necessidades do órgão.
Uso e Manutenção	Percentual de equipamentos em operação	$(\text{Equipamentos funcionais} \div \text{Total de equipamentos}) \times 100$	Verificar disponibilidade e desempenho dos equipamentos.
	Tempo médio de reparo/substituição	Soma dos tempos de conserto \div nº de manutenções	Medir eficiência na manutenção corretiva ou substituição.
	Custo de manutenção por equipamento	Valor gasto em manutenção \div Total de equipamentos	Acompanhar economicidade no ciclo de vida dos itens adquiridos.

Governança	Fornecedores regulares no SICAF	$(\text{Fornecedores regulares} \div \text{Total de fornecedores}) \times 100$	Garantir conformidade cadastral e legal dos fornecedores.
	Cumprimento de prazos contratuais	$(\text{Entregas dentro do prazo} \div \text{Total de entregas}) \times 100$	Monitorar pontualidade e comprometimento contratual.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não se aplica.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Processo 11702/2024 - RP de eletrodomésticos.

12. IMPACTO SOCIOAMBIENTAL

Nas especificações dos objetos, sempre que aplicável, foram incluídas exigências relacionadas à sustentabilidade, tais como: consumo máximo de energia, certificações do INMETRO, utilização de gás ecológico e classificação de eficiência energética "A". Essas exigências estão detalhadas nas descrições técnicas dos itens e refletem o compromisso do Conselho Nacional de Justiça com práticas sustentáveis.

Tais critérios estão em conformidade com a política de sustentabilidade institucional do CNJ e têm como objetivo principal a redução do impacto socioambiental decorrente das contratações públicas, promovendo o uso eficiente de recursos e a responsabilidade ambiental.

13. RISCOS DA CONTRATAÇÃO

Os principais riscos identificados incluem: (i) fracasso na licitação por especificações técnicas restritivas; (ii) indisponibilidade de fornecedores com capacidade de entrega; (iii) atrasos na entrega dos equipamentos; e (iv) recebimento de produtos fora das

especificações. Para mitigação, recomenda-se: revisão criteriosa do edital, ampla pesquisa de mercado, cláusulas contratuais de penalidade e fiscalização rigorosa da entrega.

Risco 1		Morosidade no processo	
Probabilidade (Alta, média e baixa)	Id	Dano	Impacto (Alto, Médio e Baixo)
Baixa	1	Atraso no processo de contratação	baixo
Id	Ação de Mitigação e Contingência		Responsável
1	Compromisso das unidades para tramitação célere do processo de contratação.		Unidade envolvidas no processo licitatório.
Risco 2		Ausência de empresas participantes	
Probabilidade (Alta, média e baixa)	Id	Dano	Impacto (Alto, Médio e Baixo)
Baixa	1	Perda do processo de compra	baixo
Id	Ação de Mitigação e Contingência		Responsável
1	Encaminhamento de mais propostas		SECOM/SESER/COSF
1	Revisão dos critérios contidos no Termo de referência		SESER/SEEDI
Risco 3		Atraso no fornecimento do objeto	
Probabilidade (Alta, média e baixa)	Id	Dano	Impacto (Alto, Médio e Baixo)
Baixa	1	Falta do objeto	Médio
Id	Ação de Mitigação e Contingência		Responsável
1	Aplicação de penalidades compatíveis no Termo de Referência		SAD
Risco 4		Inexecução parcial ou total do fornecimento do objeto	
Probabilidade (Alta, média e baixa)	Id	Dano	Impacto (Alto, Médio e Baixo)
Baixa	1	Falta do objeto	baixo
Id	Ação de Mitigação e Contingência		Responsável

1	Revisão dos critérios contidos no Termo de referência	SESER/SAD
2	Aplicação de penalidades	SAD

14. CONCLUSÃO DO GESTOR

Diante das análises e informações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a aquisição dos itens descritos representa a solução mais adequada para atender às necessidades operacionais das unidades do Conselho Nacional de Justiça. A contratação proposta visa garantir a continuidade dos serviços internos, promover a reposição de materiais essenciais e assegurar a infraestrutura necessária ao pleno funcionamento das atividades institucionais.

15. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

NOME	E-MAIL	RAMAL	UNIDADE
Erika Teixeira Guimarães	erika.guimaraes@cnj.jus.br	5447	SESER/SAD
Karlla Silene	Karllac@cnj.jus.br	5046	SESER/SAD