

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo: 8503994-58.2024.8.06.0000

Área da Demanda: Diretoria de Cerimonial

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no 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. O Tribunal de Justiça realiza diversos eventos e solenidades durante o ano, onde há a presença de magistrados, servidores e terceirizados. Em alguns, há a presença de outras entidades e órgãos estatais; em outros, há também a presença da sociedade em geral. Destaca-se que, em sua maioria, são eventos de médio porte e duração, os quais necessitam de estrutura e de suportes de qualidade que venham a suprir a necessidade do fornecimento de refeições para os eventos com almoços, jantares, coffee breaks e coquetéis, conforme o caso. No último ano, foram realizados mais de 50 eventos onde somaram aproximadamente 3.400 pessoas presentes. Ademais, diante da finalidade de proporcionar acolhimento, bem-estar e comodidade aos participantes do evento, bem como zelar pela imagem deste tribunal diante do público em geral, verifica-se a necessidade da contratação de empresa especializada para a prestação do serviço de buffet, posto que uma empresa com capacidade técnica e operacional especializada na prestação do serviço retornará ao Tribunal e aos presentes qualidade, eficiência, agilidade e presteza no serviço de buffet sem comprometer as atividades das unidades administrativas e judiciárias.

- 1.2. Assim como, resultará em economicidade para o TJCE, coerente com os princípios da Lei nº 14133/21. Ressalta-se que a referida contratação encontra amparo e alinhamento com o planejamento estratégico do TJCE, conforme será adiante analisado.
- 1.3. Acrescenta-se, que o contrato com empresa especializada a qual, atualmente, presta o referido serviço está com prazo iminente de vencimento e a empresa informou ao TJCE que não possui interesse pela renovação contratual.
- 1.4. Diante da política de planejamento, alinhada com o Planejamento Estratégico Institucional, com o objetivo de garantir a estrutura necessário de suporte para eventos e solenidade do Poder Judiciário, sem comprometer as atividades das do Tribunal, faz-se necessário avaliar a necessidade dos serviços de buffet relacionados ao DFD que provocou estes estudos preliminares, a fim de atender ao necessário para manutenção dessas atividades.
- 1.5. Neste sentido, primeiramente foram avaliadas as efetivas necessidades que justificam o fornecimento de buffet pretendido, conforme indicado no DFD que provocou estes estudos preliminares, a fim de atender ao necessário para manutenção das atividades.
- 1.6. Resta evidenciada a necessidade de fornecimento de buffet e, para tanto, exige estudos e pesquisas para entender a melhor forma de atender.
- 1.7. Importante, para definir a solução da necessidade efetiva que sustenta a demanda, essencialmente caracterizada como indispensável, que sejam aprofundados os seguintes aspectos:
 - 1.7.1. **Periodicidade da necessidade:** Eventual, conforme demanda dos eventos e solenidades, com frequência variável ao longo do ano.
 - 1.7.2. **Locais de aplicação/execução/recebimento:** Edifício-sede do Tribunal de Justiça do Estado Ceará, Esmec, Fórum Clóvis Beviláqua e outros locais indicados previamente pelo TJCE.

1.7.3. Diferenciais de horários de entrega/execução/recebimento e especificidades da execução: Serviços a serem executados em conformidade com o cronograma dos eventos, podendo ocorrerem horários matutinos, vespertinos ou noturnos, incluindo finais de semana e feriados. A entrega do material do buffet deve ser realizada com antecedência máxima de 01 dia útil antes do início do evento, garantindo a preparação adequada dos itens. O serviço deverá ser servido em formato de almoços, jantares, coquetéis e coffee breaks para eventos e solenidades do interesse do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará;

1.7.4. Unidade de medida de consumo/realização: Serviços por evento, medido em quantidade de convidados ou em porções individuais, conforme a especificidade de cada evento.

1.7.5. Volume/quantidade requerida: Variável conforme o evento, com previsão de atendimento de eventos de pequeno, médio e grande porte, estimando-se entre 20 e 700 convidados por evento. Os alimentos devem ser de primeira qualidade, frescos e dentro do prazo de validade;

1.7.6. Demanda e usuários finais: Setores de protocolo, cerimonial e outras unidades administrativas do TJCE responsável pela organização de eventos, com os servidores, magistrados, convidados externos e demais participantes dos eventos como usuários finais.

1.8. Havendo o atendimento desta demanda, o TJCE contará com a parte essencial da estrutura necessária à realização dos eventos do Tribunal de Justiça, enfatizando que, caso contrário, ocorreria o risco de ausência no atendimento dos serviços prejudicando na agenda e programações, que poderia afetar até mesmo a qualidade e disponibilidade da atividade fim, pois alguns eventos estariam desguarnecido.

2. ANÁLISE DE SOLUÇÕES ANTERIORES

2.1. Esta demanda não é inédita e já foi atendida por meio de Contrato de nº 08/2020, firmado entre o TJCE e a Empresa I&D Comercio e Serviços de Alimentos LTDA. Entretanto tal instrumento possui prazo final de vigência chegando ao termino do dia 19 de junho de 2024.

2.2. A análise da contratação havida fez com que a Equipe de Planejamento formasse convicção de que não há inconsistências relevantes e merece implementação do mesmo tipo de solução outrora implementada.

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. Contratação de empresa especializada em serviço de buffet para a prestação do serviço por meio de licitação pública: Esta é a regra para a realização das contratações públicas, porque, embora seja um procedimento robusto e mais complexo, quando comparado a simples adesão a uma ata de registro de preços existente ou contratação direta de fornecedores, licitar é a opção mais adequada para que se supra plenamente as necessidades do TJCE em relação ao serviço de buffet, o qual deve se adequar às especificidades de cada evento ou solenidade, como os tipos de refeições que serão oferecidas, as bebidas e a ornamentação. Destaca-se que, para o objeto em análise, entende-se que a contratação de empresa especializada no serviço de buffet por meio de procedimento licitatório na modalidade pregão é a opção legal mais viável, adequada e que atenderá aos requisitos legais e as necessidades do tribunal, posto que favorece a competitividade entre os licitantes, a economicidade, igualdade de condições entre os licitantes e a seleção da proposta mais vantajosa para a administração, o que torna a opção mais benéfica para a administração pública. Por fim, favorece a continuidade na prestação do serviço, visto que existe uma demanda média anual e previsível da necessidade desse serviço e a formalização de contrato com específica e que realizará diversos eventos durante a validade do ajuste, traz benefícios não somente para a prestação do serviço em si, haja vista que já conhecerão as necessidades do tribunal, como também, favorecerá a fiscalização e o controle por parte dos gestores e fiscais do contrato.

3.1.2. Contratação direta por dispensa de licitação em casos específicos:

Considerada a possibilidade de contratação direta em casos de eventos de pequeno porte ou situações emergenciais que exijam uma resposta rápida, esclarece-se que existe uma previsibilidade do quantitativo de eventos e de solenidades que serão realizados pelo tribunal durante da vigência do contrato, bem como a magnitude desses eventos. Diante disso, não se enquadram, por exemplo, nos requisitos legais de dispensa de licitação em razão do valor. Ademais, a contratação pontual de empresa para eventos de menor monta pode vir a comprometer a qualidade e a economicidade na prestação do serviço.

3.1.3. Adesão a atas de registro de preços: Avaliada a possibilidade de adesão a atas de registro de preços de órgãos públicos, que contemplem serviços de buffet semelhantes aos demandados pelo TJCE a fim de garantir celeridade no processo e preços previamente negociados, destaca-se que, embora esta alternativa possa oferecer economia de escala e simplificação dos procedimentos administrativos, uma vez que a ata é um documento vinculativo e obrigacional, previsto no art. 6º, XLVI da Lei nº 14133/21, em que se registram os objetos, os preços, os fornecedores, as condições, além de gerar compromisso para futura contratação, a presente contratação não preenche os requisitos legais para que se faça a opção por esta alternativa, posto que o serviço de buffet demanda uma especificidade de produtos e de ornamentações de acordo com os eventos e solenidades do TJCE. Destaca-se, ainda, que as atas de registro de preços atualmente disponíveis podem não atender integralmente às especificidades exigidas pelo TJCE, devido a ausência de flexibilidade dos cardápios e da garantia de qualidade para os eventos institucionais. Ressalta-se que a adesão a atas já existentes pode resultar em antieconomicidade, pois as condições e os preços oferecidos, embora já negociados, podem não ser os mais vantajosos quando comparados a outras formas de contratações. A adesão poderia levar a um custo mais elevado para serviços que não atendem plenamente às expectativas de qualidade e de adequação, o que contraria os princípios da eficiência e da economicidade previstos na Lei nº 14133/21. Por essas razões, recomenda-se a realização de um processo licitatório específico, permitindo a seleção de um fornecedor que possa oferecer um serviço personalizado e economicamente mais vantajoso para o TJCE, assegurando o cumprimento adequado do interesse público.

3.1.4. Além das formas de necessidade consideradas a cima foram feitos levantamentos técnicos, tais como:

3.1.4.1 Análise de mercado: Foram feitas pesquisas de mercado afim de identificar fornecedores qualificados e experientes em serviços de buffet, garantindo uma ampla gama de opções de alta qualidade que atendam às especificidades e ao padrão de excelência esperado pelo TJCE;

3.1.4.2 Definição de critérios de sustentabilidade e responsabilidade social: Priorizando fornecedores que ofereçam opções de alimentos saudáveis, orgânicos e locais, além de práticas de gestão ambientalmente responsáveis, como a minimização de desperdícios e a utilização de embalagens e utensílios ecológicos;

3.1.4.3 Necessidades específicas de eventos: Foi feito levantamento de eventos programados e previstos durante o período de contrato, incluindo o número de participantes, preferências alimentares (como opções vegetarianas, veganas, sem glúten, etc.), e requisitos logísticos, para assegurar que os serviços contratados sejam personalizados e adequados a cada ocasião;

3.1.4.4 Levantamento de recursos financeiros: Consulta ao Plano Anual de Contratações e solicitação de dotação orçamentária disponível para a implementação da solução, visando garantir a viabilidade financeira da contratação;

3.1.4.4 Legislação Sanitária: Observância rigorosa a legislação e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas dos órgãos públicos competentes.

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

3.2.1. Remanejamento interno- não aplicável ao caso, tendo em vista a natureza do serviço;

- 3.2.2.** Compartilhamento de outras soluções existentes ou sua ampliação - Não aplicável ao caso, tendo em vista que não existe outro contrato ou instrumento compatível com os serviços a serem executados;
- 3.2.3.** Retardamento ou atendimento provisório por solução alternativa para posterior contratação - Não aplicável ao caso, tendo em vista que não existe outro contrato ou instrumento compatível com os serviços a serem executados.
- 3.3.** Ao final da análise, identificou-se que a melhor alternativa para suprimento da necessidade estudada é a contratação de uma empresa especializada na prestação de serviço de buffet.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 4.1.** Os serviços em foco nestes estudos têm o condão de combinar-se o atendimento de alimentação a agenda de eventos do poder judiciário de modo que, alguns tem duração de muitas horas ou até dias, levando em consideração também que existem muitas visitas institucionais que contam com presenças importante de outros poderes e instituições ligadas ao Poder Judiciário. Em solenidades o fornecimento tem a intenção de demonstrar ao público presente quão importante é aquele momento oferecendo um serviço de buffet para uma recepção gentil e cortês. Desse modo trata-se de um serviço crucial para suporte e abrilhantamento do evento, tais como: posses de membros da corte, aposição de fotografias, solenidades de inauguração, instalações físicas, condecorações, palestras, encontros, seminários e reuniões institucionais.
- 4.2.** A solução encontrada durante a realização destes estudos preliminares foi a execução de serviços de contratação de empresa especializada em prestação de serviço no fornecimento de buffet, tendo em vista que, por se tratar de material perecível, é necessário uma grande logística, materiais e mão de obra especializada, tornando assim necessário a contratação de empresa já efetiva no ramo.

5. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

5.1. O objeto da presente contratação está alinhado ao planejamento estratégico do TJCE, onde o valor institucional denominado Excelência nos trabalhos, que visa estabelecer e potencializar a busca pela melhoria contínua em todas as áreas de atuação do Poder Judiciário cearense aplica-se à prestação de serviços de buffet, visto que as solenidades e eventos realizados pelo tribunal proporcionam momentos de interações sociais, desenvolvimento de relações interpessoais entre o poder Judiciário e demais entidades públicas bem como entre o tribunal, os jurisdicionados e a sociedade. O objetivo Estratégico nº 09, o qual visa fortalecer as ações integradas com instituições do sistema de justiça, que diz respeito à busca por integrar instituições do sistema de justiça, integrando órgãos auxiliares à Justiça e instituições essenciais a seu funcionamento, através de serviços tecnológicos e parcerias estratégicas, a partir de um planejamento pautado em interesses públicos comuns, em prol da sociedade, traduz aquilo que os eventos e as solenidades realizadas pelo tribunal proporcionam, sendo que a oferta do serviço de buffet nesses eventos concedem bem-estar, acolhimento e comodidade.

5.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2024], especificamente no Código da Contratação TJCEASCER_2024_0002.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A PRESTADORA DE SERVIÇOS deve possuir estrutura e experiência em atividades compatíveis com os serviços objeto deste estudo;

6.2. A PRESTADORA DE SERVIÇOS deve alocar nas atividades trabalhadores com vínculos formais e necessariamente segurados do Instituto Nacional de Seguridade Social;

6.3. A PRESTADORA DE SERVIÇOS deverá utilizar somente as formas juridicamente válidas para a vinculação dos trabalhadores e promover sua gestão de modo responsável, com atendimento pleno das normas e direitos trabalhistas e prevenção de riscos e acidentes de trabalho;

- 6.4.** Nos casos de atividades, ou parte delas, controladas ou de exercício mediante autorização prévia, caberá à empresa a regularização e obtenção de respectiva(s) licença(s) ou registro(s);
- 6.5.** Comprovar, como condição prévia à assinatura do contrato e para a manutenção contratual, o atendimento das seguintes condições:
- 6.5.1.** Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela Portaria Interministerial MTPS/MMIRDH Nº 4 DE 11/05/2016;
- 6.5.2.** Não ter sido condenada, a PRESTADORA DE SERVIÇOS 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;
- 6.6.** A PRESTADORA DE SERVIÇOS deverá comprovar, no início da prestação dos serviços e a cada prorrogação contratual, o cumprimento da política de empregabilidade estabelecida no art. 93 da Lei no 8.213/1991.
- 6.7.** A empresa deverá possuir a licenças ambientais condizentes com a sua atividade produtiva e estar em dia com as respectivas licenças;
- 6.8.** Os produtos devem observar os critérios de sustentabilidade ambiental decorrentes de sua fabricação, nos termos da legislação de regência e suas eventuais alterações;
- 6.9.** 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 e Acórdão no. 1.929/2013 – TCU – Plenário).

- 6.10.** Os resíduos decorrentes dos produtos cotados deverão ter destinação ambiental adequada, como coleta seletiva nas unidades do TJCE.
- 6.11.** O buffet deverá oferecer alimentos de alta qualidade, com ingredientes frescos e, preferencialmente, orgânicos. O cardápio deve ser variado, atendendo às necessidades de diferentes tipos de eventos, como coquetéis, almoços e coffee breaks.
- 6.12.** O fornecedor deve ser capaz de atender eventos de pequeno a grande porte, com capacidade de servir de 20 a 700 convidados, conforme a demanda específica de cada evento.
- 6.13.** O fornecedor deverá disponibilizar uma equipe treinada para montagem, atendimento e desmontagem do buffet, garantindo a eficiência no serviço e a gestão adequada de resíduos.
- 6.14.** Todos os serviços devem seguir as normas de segurança alimentar e higiene, conforme legislação vigente, incluindo certificações de boas práticas de manipulação de alimentos.
- 6.15.** O fornecedor deverá utilizar embalagens recicláveis ou biodegradáveis e priorizar a compra de insumos de fornecedores locais, alinhando -se às políticas de sustentabilidade do TJCE.
- 6.16.** O buffet deve ser flexível para adaptar o serviço conforme o perfil do evento, seja uma solenidade formal ou um evento informal, garantindo a adequação do atendimento e do cardápio às características de cada ocasião.
- 6.17.** O serviço deve ser montado com antecedência máxima de 03 (três) horas antes do início do evento, garantindo a pontualidade e a qualidade do serviço prestado.

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.

8.1.1. Solução A: Produção interna

8.1.2. Descrição da solução A: o TJCE poderia prover a estrutura para a produção de alimentos que pudessem atender aos eventos do interesse do Poder Judiciário. Nesse formato, será necessário prover estrutura adequada, aquisição dos insumos, equipe de logística, local para armazenamento e mão de obra especializada para a produção alimentar e montagem.

8.1.3. Análise da solução: Esse formato se mostra pouco vantajoso para o TJCE, pois exige diversas contratações coordenadas, com o risco evidente dessas contratações serem concluídas em épocas distintas, o que poderá afetar de maneira significativa a qualidade dos serviços. Ressalta-se também o risco de, em se tratando de contratação de postos de trabalho com dedicação exclusiva, os colaboradores ficarem ociosos em alguns momentos, o que pode causar dano ao erário.

8.1.4. Contratações públicas pesquisadas: não foram localizadas contratações públicas similares, o que demonstra que o modelo não é usual entre os órgãos públicos.

8.1.5. Solução B: Empresa contratada.

8.1.6. Descrição da solução: Contratação de empresa especializada no fornecimento de serviço de buffet para eventos e solenidades.

8.1.7. Análise da solução: Esta solução se demonstra mais vantajosa técnica e financeiramente, uma vez que a contratada deverá prestar os serviços com a utilização dos seus recursos humanos e físicos, cabendo ao TJCE somente o recebimento e pagamento dos serviços. Nesse formato o regime de execução será por preço unitário, evitando a oneração do erário que pagará somente pelos serviços efetivamente prestados.

8.1.8. Contratações públicas pesquisadas: foram pesquisados no painel de preços do Governo Federal os serviços cadastrados no Catser 12807, descrito como: BUFFET. Não foram localizados outros “Catser” que pudessem ser utilizados nas buscas por contratações similares:

REFERÊNCIA	ÓRGÃO (UASG)	SIMILAR?	OBSERVAÇÃO
PE 872/2023	943001 - GOVERNO DO ESTADO DO CEARA	EM PARTE	Alguns itens são similares, podendo ser utilizados como referência de preço.
PE 1901/2022	943001 - GOVERNO DO ESTADO DO CEARA	NÃO	Fornecimento de refeição para alunos
PE 1993/2022	943001 - GOVERNO DO ESTADO DO CEARA	NÃO	Fornecimento de refeição para alunos
PE 0026/2023	943001 - GOVERNO DO ESTADO DO CEARA	NÃO	A contratação envolve aluguel de espaço e equipamentos e não possui serviço de coquetel
PE 002/2023	389134 - CONSELHO REGIONAL DE ADMINISTRAÇÃO DE ALAGOAS	EM PARTE	Alguns itens são similares, podendo ser utilizados como referência de preço.
PE 050/2023	389422 - CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS	EM PARTE	Alguns itens são similares, podendo ser utilizados como referência de preço.
PE 004/2023	249571 - CONSELHO REGIONAL DE CORRETORES DE IMÓVEIS DA PARAÍBA	EM PARTE	Alguns itens são similares, podendo ser utilizados como referência de preço.

9. ESTIMATIVA DE VALOR

9.1. Considerando as diversas formas para atender a necessidade descrita neste documento, foram considerados os respectivos valores aproximados para os serviços abaixo listados, que indicam como razoável a estimativa em torno de R\$ 821.390,15 (oitocentos e vinte e um mil e trezentos e noventa reais e quinze centavos) conforme relatório de pesquisa de preço em anexo.

9.1.1. Para obtenção dos preços acima apresentados, buscou-se prioritariamente identificar outras contratações públicas similares ao presente objeto, conforme previsão do artigo 23 da lei 14.133/2021.

9.1.2. Além das contratações publicas similares foi utilizado uma pesquisa de mercado com empresas que prestam o serviço demandado, conforme tabela abaixo:

Nº	Empresa	Contato	Telefone	Recebimento	E-mail
01	EMPRESA A	Sofia	(85) 99404-4917	01/08/24	sertaocomercial@outlook.com
02	EMPRESA B	Vanessa	(85)99924-1116	20/09/24	fashiongourmetbuffet@gmail.com
03	EMPRESA C	Cristiane	(85)98699-7442	23/09/24	multieventosce@hotmail.com
04	EMPRESA D	Edmilson	(85) 98615-7414	20/09/24	mrcomercial01@hotmail.com

10. ESCOLHIDA

10.1. Após as análises das particularidades da necessidade e das possibilidades de atendimento, identificou-se como a melhor opção para atender a necessidade é a **Solução B**, disposta no item 8.1.5, pois a contratação pretendida visa ao consumo consciente e às aquisições de acordo com as necessidades do TJCE, considerando o cronograma de eventos programados e excepcionais. Nesse contexto, o Tribunal desembolsará como contraprestação contratual apenas os valores relativos às quantidades efetivamente demandadas e recebidas/utilizadas em seus eventos, sendo que esta descrição corresponde aos padrões usuais do mercado, caracterizando os objetos como comuns.

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, de modo que resultou na identificação de melhor opção em licitar lote único, pois importa em:

11.1.1. menor preço do objeto;

11.1.2. pertinência de concentração de responsabilidade técnica pela solução;

11.1.3. dificuldade e oneração excessiva para administrar mais de um contrato;

11.1.4. padronização da solução e imagem do TJCE;

11.1.5. aceno de perda significativa na economia de escala.

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 serviço, a não interrupção das atividades que envolvem a promoção de eventos e solenidades oficiais do TJCE, os quais impactam indiretamente na execução da missão institucional do Poder Judiciário do Estado do Ceará.

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, pois o objeto contratual poderá ser executado nas instalações do próprio Poder Judiciário como em quaisquer lugares que o TJCE indicar.

13.2. Quanto à fiscalização e gestão, a solução escolhida não exige qualificação específica para sua promoção, tendo em vista que a execução do contrato será acompanhada pela Diretoria de Cerimonial do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, que certificará a execução ou inexecução do serviço e a quem competirá anotar em registro próprio e comunicar a Central de Contratos e Convênio do TJCE toda e qualquer ocorrência ou irregularidade relacionada com a execução do contrato para adoção das providências cabíveis, bem como, registrará em relatório todas as ocorrências relacionadas com a execução contratual, determinando o que for necessário a regularização das falhas ou defeitos observados.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

14.1. Em atendimento ao art. 18, §1º, XI, para a presente contratação, não se vislumbra a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes a esta, tendo em vista que é imprescindível que a empresa a ser contratada seja capaz de suprir integralmente as necessidades e demandas do evento. Faz-se necessário que a contratada disponha de toda a estrutura necessária para a perfeita execução do serviço com qualidade e prontidão, cite-se: alimentação, funcionários, estrutura de mesas, cadeiras e demais utensílios que darão suporte à prestação do serviço, em atendimento aos princípios da economicidade, eficiência e eficácia.

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.

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

- 15.3.** Os produtos devem observar os critérios de sustentabilidade ambiental decorrentes de sua fabricação, nos termos da legislação de regência e suas eventuais alterações;
- 15.4.** 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 e Acórdão no. 1.929/2013 – TCU – Plenário).
- 15.5.** A contratada deverá providenciar o manuseio de resíduos decorrentes dos produtos cotados fazendo a destinação ambiental adequada e separação dos resíduos produzidos após cada evento.
- 15.6.** A contratada deverá fazer utilização consciente de água e adotar medidas que se adéquem a necessidade do serviço sem causar grande impacto na utilização de água e desperdício e energia através de uso de maquinário.
- 15.7.** Reduzir o uso de descartáveis priorizando materiais reutilizáveis e fazer o uso de produtos e insumos que produzam o mínimo possível de lixo plástico.
- 15.8.** Fazer a separação e descarte adequado para resíduos orgânicos, evitando contaminação ambiental e proliferação de praga e risco de doenças.

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, que merecem atenção na implementação da solução:
- 17.1.1.** Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa - Estabelece as diretrizes para as Boas Práticas em Serviços de Alimentação, abordando aspectos como instalações físicas, manipuladores, higiene, controle de qualidade dos alimentos, entre outros.

17.1.2. Norma ABNT NBR 15635 - Esta norma da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) especifica requisitos para a organização e execução de eventos, incluindo aspectos relacionados à alimentação.

17.1.3. Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor - Apesar de não tratar especificamente de buffets e coffee breaks, esta lei estabelece os direitos e deveres dos consumidores, garantindo a segurança e qualidade dos produtos e serviços oferecidos.

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 demandado.

18.2. Os resultados pretendidos com a 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 esta contratação conforme justificativa apresentada neste documento e os benefícios esperados listados, considerando os resultados pretendidos e as metas a serem alcançadas especificadas no Documento de Formalização de Demanda.

Fortaleza, 24 de setembro de 2024

RESPONSÁVEL PELO PLANEJAMENTO

Silvio de Paiva Ribeiro
Diretor de Cerimonial
Matricula: 49672

APROVA

Vitor Oliveira Arruda
Oficial de Gabinete – Presidência
Matricula: 48634
