



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 7ª REGIÃO

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES - ETP

1. PROAD nº 7977/2025

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE: Fornecimento de coffee-break, coquetéis e almoços (serviços de buffet) em eventos vinculados às finalidades institucionais do Tribunal, de interesse dos magistrados e servidores, e que dizem respeito a reuniões de cunho profissional, jornadas de Direito, eventos regulares da agenda semestral de capacitação da Escola Judicial, semana institucional e eventos diversos de interesse da administração do Regional em observância às expressas recomendações do controle interno do Sétimo Regional.

A contratação desse serviço elimina a necessidade de o órgão público arcar com custos de infraestrutura, mão de obra, equipamentos e insumos para a produção de alimentos. Além disso, a equipe qualificada da empresa de buffet garante a qualidade dos alimentos, a variedade no cardápio e a apresentação impecável das refeições, otimizando tempo e recursos do órgão.

A empresa contratada assume a responsabilidade pela gestão de todo o processo, desde o preparo até a logística da entrega e o serviço de atendimento, liberando o TRT7 para focar em suas atividades-fim.

O serviço de buffet nos moldes estipulados neste termo permite ajustar as quantidades de alimentos de acordo com a necessidade de cada dia, evitando perdas e otimizando os custos.

Desse modo, a contratação de serviços de buffet, por meio de Sistema de Registro de Preços, configura-se como uma estratégia vantajosa para órgãos públicos, pois garante agilidade e adequação às diversas demandas. O SRP

otimiza os recursos públicos, promove a qualidade dos serviços e contribui para a boa gestão da administração pública.

3. ÁREA REQUISITANTE: Secretaria Executiva da Escola Judicial

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- Não será admitida a subcontratação do objeto contratual. A contratada não poderá terceirizar os serviços de produção e fabricação dos alimentos.

- O serviço de preparação dos pratos deverá ter o acompanhamento de nutricionista regularmente contratado e supervisionado pelo gerente de eventos e/ou diretoria da Contratada, podendo ser fiscalizada pelo CONTRATANTE.

- A contratada deverá fornecer os alimentos devidamente acondicionados em recipientes adequados de modo a facilitar o transporte, sem prejuízo da qualidade dos mesmos; as embalagens utilizadas deverão garantir a qualidade da alimentação, sem alteração de suas características físicas, físico-químicas ou microbiológicas.

- Trata-se de serviço comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais no mercado.

- Será utilizado o Sistema de Registro de Preços tendo em vista que, pela natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, conforme prevê o inciso V do art. 3º do Decreto nº 11.462/23.

5. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA: Considerando que nosso órgão não possui estrutura nem pessoal destinado ao atendimento dessa demanda, as possíveis soluções seriam contratação de empresas especializadas no ramo para atendimento por

evento ou por pessoa. Dessa forma, consideramos como a melhor solução a contratação do serviço por valor unitário por pessoa, por entendermos que dessa forma a contratação fica mais adaptável aos diversos tipos de eventos e tamanhos de públicos atendidos.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO: Contratação de serviços especializados de buffet, para fornecimento de alimentos preparados e bebidas, objetivando a realização de coffee breaks, coquetéis e almoços.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS: Os quantitativos foram estimadas com base nas agendas semestrais de capacitação dos últimos dois anos da Escola Judicial e a previsão dos eventos institucionais que habitualmente ocorrem no Sétimo Regional planejados pela Escola Judicial ou a ela demandados para efetiva realização (quadro estimativo de eventos anuais consta no TR).

ITEM 1 - COFFEE BREAK - 3000 pessoas;

ITEM 2 - COQUETEL - 1520 pessoas;

ITEM 3 - ALMOÇO - 400 pessoas.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

R\$ 252.120,00

8.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

8.1.1. Em caso de prorrogação, poderá haver renovação do quantitativo inicialmente previsto.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO: A contratação se dará por itens, visando ampliar a competitividade. Nos itens de valores superiores a R\$ 80.000,00, não será feita a separação de cota reservada para

ME e EPP, tendo em vista a necessidade de padronização do serviço e do alimento para o mesmo tipo de evento, bem como a eficiência no gerenciamento do respectivo contrato.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES: Não há.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO: Esta Aquisição/Contratação está alinhada com o disposto no Plano Estratégico 2021/2026 deste Regional, aprovado pelo Ato TRT7 nº. 64/2021, observando, especialmente, o previsto no Objetivo Estratégico nº 02 - Promover o Trabalho Decente e a Sustentabilidade (Promover ambientes de trabalho seguros e protegidos, a dignificação do trabalhador, a não discriminação de gênero, raça e diversidade, o combate ao trabalho infantil, bem como a gestão e o uso sustentável, eficiente e eficaz dos recursos sociais, ambientais e econômicos, visando o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas – Agenda 2030 - Alinhamento aos Macrodesafios do Poder Judiciário: Promoção da Sustentabilidade e Garantia dos Direitos Fundamentais).

A presente Aquisição/Contratação encontra-se prevista no PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES(PAC)- Exercício 2026.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO: A contratação desse serviço elimina a necessidade de o órgão público arcar com custos de infraestrutura, mão de obra, equipamentos e insumos para a produção de alimentos. Além disso, a equipe qualificada da empresa de buffet garante a qualidade dos alimentos, a variedade no cardápio e a apresentação impecável das refeições, otimizando tempo e recursos do órgão.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS: Não há providências extras a serem adotadas para viabilizar esta contratação.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS: A fim de evitar possíveis impactos ambientais ou minimizá-los, a contratada deve:

- Obedecer às normas técnicas, de saúde, higiene e de segurança do trabalho, fornecendo aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços e fiscalizando o seu uso, conforme consta da Norma Regulamentadora MTE nº 06;

- No atendimento ao público interno, evitar a utilização de materiais descartáveis, preferindo a utilização de copos, pratos, baixelas e itens similares de vidro, porcelana ou inox, talheres fabricados preferencialmente em metal e os guardanapos e os conjuntos de mesa, em tecido. No entanto, ainda justifica-se a compra de material descartável para atendimento da demanda do público externo. Para os copos descartáveis solicitamos que sejam confeccionados em material atóxico, DE ACORDO C/ NORMA ABNT NBR 15.448-1 e 15.448-2.

- Adotar como prática de sustentabilidade na execução do serviço, quando couber, a separação dos resíduos recicláveis descartados, na fonte geradora. A contratada deve proceder ao recolhimento dos resíduos recicláveis descartados, de forma seletiva, de acordo com o programa de coleta seletiva do órgão em observância ao Decreto nº 10.936/2022.

- Proceder ao recolhimento do óleo e sua destinação para reciclagem, com total proibição de que seja despejado na rede de esgoto.

- O acondicionamento de produtos deve se dar preferencialmente em embalagem individual adequada, com o menor volume possível e que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

- Não serão exigidos produtos orgânicos, em virtude da oferta destes ser limitada e o preço ainda ser bastante elevado, aliado ao fato de não ser possível realizarmos a fiscalização da efetiva utilização na preparação dos alimentos.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE: Por todo o exposto neste ETP, pelo conhecimento do mercado, pelas pesquisas realizadas, declaramos que a contratação é viável.

16. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

- a) Não será oportunizada a participação às cooperativas, por se tratar de serviço cuja necessidade de subordinação e pessoalidade é incompatível com essa categoria;
- b) Por se tratar de serviço de buffet, considera-se como serviço material acessório, instrumental ou complementar aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão.

Fortaleza, 17 de novembro de 2025

Flávia Regina Mendes Bezerra de Moraes
Secretária Executiva da Escola Judicial