EAL -DEFENSORIA PÚBLICA GERAL DE ALAGOAS

Estudo Técnico Preliminar 17/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: E:12070.0000001968/2026

2. Descrição da necessidade

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo avaliar a viabilidade da contratação de uma empresa especializada em serviços de buffet para atender às necessidades da Defensoria Pública do Estado de Alagoas (DPE/AL) durante eventos, palestras, workshops, cursos e treinamentos.

A DPE/AL promove, de forma contínua, diversas atividades institucionais destinadas ao aperfeiçoamento dos serviços prestados à população, à capacitação de seus membros, servidores, estagiários e colaboradores, bem como à integração com órgãos públicos, entidades da sociedade civil e demais instituições parceiras.

Durante a realização desses eventos, faz-se necessário o fornecimento de alimentação compatível com a duração e natureza das atividades, proporcionando melhores condições de permanência dos participantes e contribuindo para o adequado desenvolvimento dos trabalhos.

O serviço de buffet é um elemento chave para o sucesso desses eventos realizados pela Defensoria Pública, garantindo a qualidade e o bom andamento das atividades promovidas pela instituição.

A empresa contratada será responsável pela qualidade dos alimentos oferecidos, a segurança alimentar e o atendimento adequado aos participantes.

A empresa contratada deverá ser capaz de ajustar o número de refeições e a variedade de opções oferecidas conforme as especificidades de cada evento, com uma equipe treinada e preparada para prestar um atendimento ágil e eficiente, permitindo que os organizadores dos eventos se concentrem no conteúdo das atividades, sem se preocupar com essas questões.

Atualmente, a DPE/AL não possui Ata de Registro de Preços vigente para esse serviço, a última foi a nº 13/2025, oriunda do processo E:12070.0000001646/2024, que formalizou a contratação de uma empresa para a prestação do serviço de buffet até o vencimento no dia 03/06/2026. No entanto, considerando o vencimento desta Ata, torna-se necessário o planejamento para a realização de uma nova contratação, que cubra a continuidade desses serviços.

A necessidade de uma nova contratação se justifica pela importância de garantir a continuidade do serviço de buffet, evitando descontinuidade que poderia comprometer a realização de eventos planejados para o segundo semestre de 2026 e para o ano de 2027.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração e Finanças	Paulo Ricardo Silva Lima

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Contratação por Sistema de Registro de Preços

A contratação se dará por meio de Sistema de Registro de Preços, se mostrando como melhor opção para atender a essa demanda de forma eficiente, ágil e econômica, oferecendo diversas vantagens.

O Registro de Preços permite que a Defensoria Pública contrate de acordo com suas necessidades, sem a obrigatoriedade de consumir todo o quantitativo registrado de uma vez.

Considerando que a quantidade, frequência, local de realização dos eventos e número de participantes variam ao longo do exercício, mostra-se inviável definir previamente os quantitativos exatos a serem contratados.

Dessa forma, o Sistema de Registro de Preços apresenta-se como o instrumento mais adequado, permitindo que a Administração realize contratações sob demanda, apenas quando houver necessidade, evitando desperdícios, reduzindo custos administrativos decorrentes de sucessivas contratações e proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

A utilização do Registro de Preços simplifica e acelera o processo de contratação, pois elimina a necessidade de realizar múltiplas licitações para cada demanda específica, contratando de forma rápida e eficiente, garantindo a continuidade do serviço de buffet.

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, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

4.2. Da descrição do serviço e requisitos da contratação

A natureza do serviço deste ETP se enquadra em comuns nos termos da Lei nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, devendo, portanto, ser licitado por meio do Pregão.

A lei nº 14.133/2021 define ainda que um serviço comum é aquele de uso geral, que atenda às necessidades da administração pública sem distinção de pessoas ou grupos específicos. Assim o serviço de buffet se enquadra nessa definição por atenderem as necessidades gerais sem distinção de grupos específicos e por estarem sujeitos ao processo licitatório que visa garantir a melhor utilização dos recursos públicos.

Para ofertar o serviço de buffet a empresa contratada deve demonstrar capacidade técnica para cumprir com a entrega dos itens da licitação.

A contratada deve se manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Todo o serviço fornecido deve estar em conformidade com as especificações, devendo ser executado no prazo e local indicados pela Administração.

Os serviços serão contratados de acordo com a demanda desta Defensoria, podendo variar o número de pessoas e tipo de refeição que será servida de acordo com o tipo, porte do evento e horário.

A execução do serviço poderá ocorrer em qualquer cidade do estado de Alagoas. A execução será realizada mediante a emissão de nota de empenho, ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços, conforme as necessidades do órgão.

Os serviços serão realizados mediante a emissão de nota de empenho. O prazo para realização do serviço será na data da realização do evento, sendo a empresa informada com a antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

A contratação será prestada em local predeterminado (podendo ocorrer em qualquer local onde a DPE/AL possua sala no estado de Alagoas), informado com antecedência mínima de 72(setenta e duas) horas, com itens nas especificações e quantitativos solicitados entregues e apresentáveis com antecedência de 02 (duas) horas dos eventos, podendo o horário ser estendido até a finalização de cada evento.

A contratada é responsável pelo reparo de qualquer defeito advindo da execução do serviço ou que não esteja conforme solicitado. Os reparos não deverão acarretar custos adicionais para o contratante.

A contratada não pode transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar o serviço.

A garantia do serviço abrangerá o cumprimento de todas as obrigações estabelecidas pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que é o Código de Defesa do Consumidor, bem como suas alterações posteriores.

As descrições detalhadas do serviço de buffet estão especificadas no item 6 deste documento, a qualidade deve atender ou exceder a especificada neste item.

A contratada deve apresentar capacidade operacional para atender às demandas e disponibilidade de estoque para atender às necessidades desta Defensoria. Deverá cumprir ainda com todas as obrigações, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do serviço.

É responsabilidade da contratada providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do serviço contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com frete, embalagens, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, prestação de garantia, seguros, taxas, impostos e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

A entrega do serviço deve ser em perfeitas condições, acompanhado da respectiva nota fiscal, a fim de ser atestada e posteriormente encaminhada para pagamento.

É obrigatório que o serviço esteja em conformidade com as normas técnicas brasileiras e possuam certificações que comprovem sua eficácia e segurança ambiental.

São de responsabilidade da contratada o fornecimento da mão-de obra, das ferramentas, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços.

A contratada deve responder por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, social e tributária, bem como pelos danos e prejuízos que causar à Contratante e/ou a terceiros, em decorrência do objeto desta licitação.

A contratada deve responsabilizar-se pela correta aplicação das Normas de Segurança no Trabalho, expedidas pelo Ministério do Trabalho.

A contratada responderá por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados à Contratante e/ou terceiros, por seus empregados, dolosa ou culposamente, nos locais de trabalho.

Os empregados em serviço possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a Contratada, sendo esta responsável pelo pagamento de salários e demais vantagens e recolhimento de todas as obrigações e tributos pertinentes, bem assim por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas, quando em serviço.

A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos materiais e humanos necessários ao pleno atendimento do objeto da contratação.

A Contratada deverá observar rigorosamente os critérios de higiene, segurança alimentar e boas práticas de preparo dos alimentos além do uso de equipamentos individuais de higiene e segurança como toucas, luvas, aventais, máscaras, etc.

Os funcionários da Contratada deverão apresentar-se com uniformes limpos.

A contratada deverá manter a pontualidade nos eventos.

A limpeza e higienização de todo o material utilizado é de responsabilidade da contratada.

Todos os serviços, materiais e demais ações, equipamentos, instalações e pessoal demandado para a execução dos serviços e que sejam necessários para a execução da solução estarão compreendidos na proposta apresentada, incluindo impostos e outros custos diretos e indiretos da empresa.

Os alimentos deverão ser transportados em veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados e higienizados.

Todo o processo de produção dos cardápios deve ser sob a orientação e responsabilidade de um profissional de nutrição.

As fases de preparação dos alimentos deverão obedecer às técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente conservados.

O buffet deverá fornecer todo o material de utensílios, mesa, suporte de mesas, equipamentos e acessórios pertinentes a sua atividade. Deverá disponibilizar produtos e serviços de alta qualidade, pessoal devidamente treinado, necessários para a boa execução do serviço, todos devidamente registrados nos seus respectivos conselhos de classe e/ou sindicatos.

A empresa deverá realizar a arrumação e limpeza do local usado para executar seus serviços em qualquer ambiente, deixando-o no mesmo estado em que o recebeu, sem lixo ou outro tipo de resíduos.

A esta Defensoria reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações e condições constantes no termo de referência, podendo aplicar as penalidades e sanções previstas ou rescindir o Contrato conforme lei 14.133/2021 e demais legislações correlatas.

A CONTRATADA deve-se comprometer a cumprir o estabelecido e fornecer sempre que solicitadas informações e/ou esclarecimentos necessários.

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contado da sua divulgação no portal Nacional de Contratações Pública (PNCP), na forma do art. 105 da lei nº 14.133, de 2021.

5. Levantamento de Mercado

O serviço de buffet se mostra fundamental para a organização dos eventos desta Defensoria, ele conta com uma ampla variedade de fornecedores, todos capacitados para atender às especificações exigidas para a execução desta licitação. Diversas empresas podem oferecer esse serviço, desde que cumpram os requisitos estabelecidos para a contratação.

Nesse contexto, a opção mais vantajosa e econômica para a contratação é aquela que proporciona uma competição robusta entre os fornecedores, garantindo assim condições mais favoráveis e preços competitivos.

Ao optar por um processo de contratação que incentive a participação de diversos fornecedores, é possível aproveitar a concorrência para obter melhores condições comerciais. Isso ajuda a garantir preços mais baixos, devendo sempre se atentar para a qualidade dos produtos. Quanto maior a base de fornecedores participantes, maior a probabilidade de encontrar opções que atendam às exigências de qualidade, quantidade e as necessidades específicas do órgão.

Dentre as várias avaliações que os fornecedores serão submetidos, torna-se essencial analisar os melhores preços, a qualidade dos produtos em relação à eficácia, segurança ambiental e conformidade com normas regulatórias e a capacidade do fornecedor em cumprir os prazos de entrega.

O setor público comumente realiza essa contratação por meio de Sistema de Registro de Preços, um procedimento licitatório que resulta na assinatura de uma Ata de Registro de Preços. Esse método oferece benefícios como maior competitividade entre os fornecedores e a possibilidade de obtenção de economia de escala, o que resulta em custos unitários reduzidos.

No entanto há outras opções que podem substituir a contratação de empresa especializada em serviço de buffet (tabela 1) como a aquisição de gêneros alimentícios, bebidas e materiais para realização dos eventos pela própria Administração e a contratação individual de estabelecimentos (restaurantes, cafeterias, confeitarias, etc) para fornecimento de alimentos conforme cada evento:

Tabela 1. Opções que poderiam substituir a contratação de serviço de buffet.

Formas de contratação	Vantagens	Desvantagens
Aquisição de gêneros alimentícios, bebidas e materiais para realização dos eventos pela própria Administração.	- Maior controle sobre os produtos adquiridos; - Pode ser adequada para reuniões internas de pequeno porte.	- Exige servidores para planejamento, compras, armazenamento, preparo (quando necessário), montagem, distribuição e limpeza; - Necessidade de aquisição ou disponibilização de utensílios e equipamentos; - Aumenta a carga operacional da Administração.

Contratação individual de estabelecimentos (restaurantes, cafeterias, confeitarias, etc) para fornecimento de alimentos conforme cada evento.	- Permite atender demandas específicas e pontuais; - Dispensa a organização interna do preparo dos alimentos; - Possibilidade de selecionar fornecedores conforme o tipo de evento.	- Necessidade de realizar diversas contratações ao longo do exercício; - Ausência de padronização dos serviços e da qualidade dos produtos; - Não contempla serviços de montagem, equipe de atendimento, mobiliário, utensílios e organização do evento.
Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet por meio de Ata de Registro de Preços	- Atendimento completo, incluindo alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, montagem, equipe de apoio, reposição e organização do serviço; - Flexibilidade para atender eventos de diferentes portes e localidades; - Contratação sob demanda, conforme a necessidade da Administração; - Redução da carga operacional dos servidores; - Padronização da qualidade dos serviços.	- Necessidade de fiscalização contratual para garantir a qualidade dos serviços; - Dependência da capacidade operacional da empresa contratada para atender às solicitações da Administração.

A solução que consiste na aquisição direta de gêneros alimentícios, bebidas e materiais pela própria Administração, embora possível, sua adoção exige a participação de servidores em atividades que não integram a atividade-fim da Defensoria Pública, como planejamento, aquisição, armazenamento, organização, distribuição dos alimentos e limpeza após os eventos. Além disso, pode demandar estrutura física, equipamentos e utensílios próprios, aumentando a complexidade operacional.

A solução de contratação individual de restaurantes, cafeterias, confeitarias ou estabelecimentos similares para cada evento não atende integralmente às necessidades institucionais, pois em geral esses fornecedores não disponibilizam serviços como fornecimento de utensílios, mobiliário, garçons, reposição dos alimentos e organização do espaço, tornando necessária a contratação de outros serviços ou a utilização de recursos próprios da Administração. Além disso, seria necessária diversas contratações ao longo do exercício aumentando o risco de fracionamento da compra, o esforço administrativo e dificulta a padronização da qualidade dos eventos.

A solução de contratar empresa especializada para prestação de serviços de buffet por meio de Ata de Registro de Preços, apresenta-se como a alternativa mais eficiente e vantajosa. Essa solução possibilita a contratação dos serviços apenas quando houver necessidade, proporcionando maior flexibilidade para atendimento de eventos institucionais de diferentes portes, sem obrigar a Administração à contratação de quantitativos previamente definidos.

A empresa contratada é responsável pelo fornecimento de todos os recursos necessários à execução do serviço, incluindo alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário, equipe de atendimento, montagem, reposição e desmontagem, permitindo que os servidores permaneçam dedicados às atividades institucionais da Defensoria Pública.

Diante da análise das alternativas apresentadas, conclui-se que a **contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet por meio de Ata de Registro de Preços** é a solução que melhor atende às necessidades da Defensoria Pública, por reunir flexibilidade, economicidade, eficiência operacional, padronização da qualidade e maior facilidade na gestão contratual, assegurando a adequada realização dos eventos institucionais durante toda a vigência da Ata.

6. Descrição da solução como um todo

Diante da Descrição da Necessidade e do Levantamento de Mercado apresentados neste Estudo Técnico, a solução de contratar empresa especializada em serviço de buffet, por meio de licitação que resulte em Ata de Registro de Preços se apresenta como a opção mais adequada para atender às necessidades desta instituição.

As descrições de cada serviço deve abranger os aspectos descritos na tabela abaixo, atendendo ou excedendo a qualidade especificada:

Item	Especificação	CATSER
01	**COQUETEL** volante, com o fornecimento de todo o material e serviço de apoio, conforme cardápio especificado no Anexo I.	12807
02	**COFFEE BREAK**, com o fornecimento de todo o material e serviço de apoio, conforme cardápio especificado no Anexo I.	12807
03	**KIT LANCHE**, com o fornecimento de todo o material e serviço de apoio, conforme cardápio especificado no Anexo I.	12807

Os serviços serão contratados por meio de Sistema de Registro de Preços, de acordo com a demanda desta Defensoria, podendo variar o número de pessoas e tipo de refeição que será servida de acordo com o tipo, porte do evento e horário.

A execução do serviço poderá ocorrer em qualquer cidade do estado de Alagoas, mediante a emissão de nota de empenho. O prazo para realização do serviço será na data da realização do evento.

A contratação será prestada em local predeterminado (podendo ocorrer em qualquer local onde a DPE/AL possua sala no estado de Alagoas), informado com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, com itens nas especificações e quantitativos solicitados, entregues e apresentáveis com antecedência de 02 (duas) horas dos eventos, podendo o horário ser estendido até a finalização de cada evento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade do serviço de buffet foi estimada com base nas necessidades desta Defensoria, pensando na quantidade de eventos, palestras, workshops, cursos e treinamentos que poderão ser realizados no segundo semestre de 2026 e no ano de 2027.

A quantidade a ser solicitada será baseada por pessoa, tendo cada pedido uma requisição mínima, baseada no número de pessoas que serão servidas pelo buffet. Com isso estima-se o seguinte quantitativo:

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade (pessoas)	Requisição mínima
01	**COQUETEL** volante, com o fornecimento de todo o material e serviço de apoio, conforme cardápio especificado no Anexo I.	Unidade /pessoa	1.250	50 pessoas
02	**COFFEE BREAK**, com o fornecimento de todo o material e serviço de apoio, conforme cardápio especificado no Anexo I.	Unidade /pessoa	2.000	30 pessoas
03	**KIT LANCHE**, com o fornecimento de todo o material e serviço de apoio, conforme cardápio especificado no Anexo I.	Unidade /pessoa	2.000	20 pessoas

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 395.960,00

Estima-se que a Ata de Registro de preços tenha valor de até R$ 395.960,00 (trezentos e noventa e cinco mil, novecentos e sessenta reais), conforme detalhado nas tabelas a seguir:

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade estimada	Valor unitário	Valor total
01	**COQUETEL** volante, com o fornecimento de todo o material e serviço de apoio, conforme cardápio especificado no Anexo I.	Unidade/ pessoa	1.250	R$ 120,00	R$ 150.000,00

02	**COFFEE BREAK**, com o fornecimento de todo o material e serviço de apoio, conforme cardápio especificado no Anexo I.	Unidade/ pessoa	2.000	R$ 67,98	R$ 135.960,00
03	**KIT LANCHE**, com o fornecimento de todo o material e serviço de apoio, conforme cardápio especificado no Anexo I.	Unidade/ pessoa	2.000	R$ 55,00	R$ 110.000,00

*Os preços unitários estimados foram compostos com base nas fontes de consulta listadas no Anexo II.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações devem observar o princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

De acordo com o § 1º do mesmo artigo, ao aplicar este princípio, devem ser considerados diversos aspectos, como a responsabilidade técnica, o custo para a Administração em relação à execução de múltiplos contratos frente à economia potencial com a divisão do objeto em itens, além do estímulo à ampliação da competição e à prevenção de concentração de mercado.

Portanto, não se deve aplicar o princípio de parcelamento nesta contratação, uma vez que dividir o objeto do contrato poderia resultar na perda de economia de escala e geraria aumento da complexidade na fiscalização contratual devido a dificuldade de padronização do objeto.

A centralização desse serviço em uma única empresa proporcionará uma gestão mais eficiente, evitando a necessidade de múltiplos fornecedores, o que pode gerar custos mais elevados para a administração pública.

Destaca-se que a existência de mais de uma empresa contratada para o serviço de buffet poderia trazer uma série de transtornos quanto à eventual responsabilização e gerenciamento administrativo, bem como resultaria em mais tempo empenhado na realização dos pedidos.

O não parcelamento facilitará a fiscalização da execução dos contratos pela administração pública, permitindo avaliar o desempenho do contratado, reduzindo assim os riscos de falhas e garantindo a qualidade das entregas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

As contratações correlatas são aquelas que podem estar conectadas, mas não apresentam uma dependência direta entre si. Em contraste, contratações interdependentes, embora distintas, são dependentes umas das outras.

No contexto dos serviços de buffet, não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes, uma vez que o serviço já inclui todos os materiais, insumos, utensílios e mão de obra necessária.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de serviço de buffet está alinhada ao Plano Anual de Contratações para o ano de 2026, visando evitar a descontinuidade do serviço.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação de serviço de buffet pode apresentar vários benefícios para esta Defensoria, pois se torna um elemento agregador dentro dos eventos.

O buffet tem equipe qualificada para executar o serviço, permitindo cuidado com os alimentos e oferecendo refeições de qualidade. Com profissionais experientes à frente do serviço, os organizadores do evento têm a tranquilidade de saber que

imprevistos como falta de comida, problemas com a preparação ou atrasos no serviço serão evitados. O buffet se encarrega de garantir que todos os aspectos da alimentação aconteçam de maneira fluida, garantindo a satisfação dos convidados e o sucesso do evento nesse aspecto.

Empresas especializadas na prestação de serviços de buffet têm expertise em oferecer serviços de alta qualidade, cumprindo prazos, propiciando assim qualidade e profissionalização ao serviço.

A contratação proporcionará maior eficiência na realização dos eventos promovidos pela DPE/AL, garantindo alimentação adequada aos participantes das atividades institucionais. Além disso, permitirá a racionalização dos procedimentos de aquisição, evitará contratações emergenciais ou repetitivas para o mesmo objeto, promoverá economia de escala por meio do Sistema de Registro de Preços e possibilitará contratações futuras conforme a efetiva necessidade da Administração.

13. Providências a serem Adotadas

Para esta contratação não haverá necessidade de adotar providência adicionais. No entanto, para assegurar a qualidade e conformidade do serviço de buffet, recomenda-se nomear servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato. Esses funcionários serão encarregados de acompanhar e verificar a execução do serviço, garantindo que todas as etapas sejam cumpridas conforme as especificações técnicas estabelecidas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os buffets utilizam muitos utensílios e embalagens descartáveis, como talheres, pratos e copos plásticos, esses materiais, muitas vezes de uso único, não são biodegradáveis e podem levar centenas de anos para se decompor, gerando uma quantidade significativa de lixo. Há ainda geração de resíduos orgânicos e óleos vegetais.

Para minimizar os impactos os buffets devem adotar práticas mais sustentáveis, como uso de ingredientes orgânicos e a utilização de utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis. Além disso, a gestão responsável dos resíduos, como a separação deles, também ajuda a minimizar os impactos ambientais.

A empresa contratada deverá utilizar materiais de menor impacto ambiental, retirar os materiais descartados em razão do serviço e destinar de forma adequada ambientalmente, de acordo com as normas ambientais

Para minimizar os danos a contratada deve ainda seguir as leis e normas que tratam da redução dos impactos ambientais, entre elas estão:

- Normativa n° 01/2010 do STI/MPOG - que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública;
- As resoluções do Conselho Nacional do Meio Ambiente – CONAMA que versem acerca das licitações sustentáveis e que versam sobre o destino e tratamento de resíduos sólidos;
- Lei nº 6.938, de 1981, que trata da Política Nacional do Meio Ambiente, e respectivos regulamentos;
- Lei nº 12.305, de 2010, que trata da Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- As Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A solução de contratar empresa especializada em serviço de buffet por meio de licitação, que resulte em Ata de Registro de Preços, mostra-se importante para atender às necessidades desta Defensoria Pública. Assim, ao término deste estudo, concluiu-se que essa solução é viável.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

JULIELLE DE OLIVEIRA DOS SANTOS CARMO

Assessora Técnica

Assinou eletronicamente em 15/07/2026 às 10:29:48.