



SISTEMA DE COMPRAS, LICITAÇÕES, CONTRATOS E INSTRUMENTOS CONGÊNERES
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

NP 01: Estudo Técnico Preliminar - ETP Nº 3104513/2026 - ESCOLA DA MAGISTRATURA - EMES

Conforme processo eletrônico nº 7002307-71.2021.8.08.0000, as contratações devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP), atendendo ao disposto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021, tal como estabelece "[Norma de Procedimentos](#)" - [Formulários da NP 01](#) - Sistema de Compras, Licitações, Contratos e Instrumentos Congêneres.

O ETP é documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução, visando o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, dando base – posteriormente – ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação, conforme art. 6º, inciso XX, e art. 18, §1, ambos Lei nº 14.133/2021, bem como art 3º, da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, a qual será adotada como base para elaboração do modelo deste documento.

Objetivando subsidiar a elaboração do ETP, importante examinar os normativos (normas, regras, preceitos e legislações) que disciplinam os serviços a serem contratados, bem os materiais/equipamentos a serem adquiridos, de acordo com sua natureza, além de analisar as aquisições anteriores do mesmo objeto, a fim de identificar as inconsistências ocorridas nas fases de planejamento da contratação, seleção do fornecedor e recebimento e utilização dos serviços e materiais/equipamentos.

Abaixo, orientações para preenchimento de cada item constante do ETP:

Legenda: O texto em **azul**, trata-se de notas explicativas destacadas para compreensão do agente ou setor responsável pela elaboração deste documento, e deverão ser retirados após a sua confecção.

1 - INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Número do processo administrativo:

7002392-81.2026.8.08.0000

Área requisitante:

ESCOLA DA MAGISTRATURA DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO.

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO:

A Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo – EMES tem como finalidade institucional promover a formação inicial e continuada de servidores e magistrados do Poder Judiciário capixaba e a difusão do conhecimento jurídico por meio da realização de cursos, seminários, congressos, palestras e outros eventos acadêmicos e institucionais.

Nesse contexto, a realização dessas atividades frequentemente envolve a participação de magistrados, servidores, palestrantes, professores convidados e demais participantes, muitos deles oriundos de outros estados ou instituições parceiras, demandando adequada estrutura de apoio para a realização dos eventos.

A disponibilização de **coffee-breaks, coquetéis e/ou refeições** durante os eventos contribui para a adequada recepção dos participantes, favorece a integração institucional e assegura melhores condições para o desenvolvimento das atividades acadêmicas, especialmente em eventos com programação extensa ou que se estendam por vários turnos.

Assim, a contratação de empresa especializada na prestação desses serviços mostra-se necessária para garantir **qualidade, padronização e eficiência no atendimento das demandas institucionais da EMES**, permitindo que os eventos promovidos pela Escola ocorram em ambiente adequado e compatível com a relevância das atividades desenvolvidas.

3 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Dos requisitos principais da contratação

Para atender de forma adequada à necessidade apresentada, a contratação de empresa especializada no fornecimento de **coffee-break, coquetel e refeições** deverá observar requisitos técnicos, operacionais e de qualidade, bem como critérios de sustentabilidade, segurança da informação e exigências financeiras e administrativas, conforme detalhado a seguir.

3.1.1 Requisitos Técnicos, Operacionais e de Qualidade

Os serviços de fornecimento de coffee-break, coquetel e refeições serão demandados por ocasião da realização de cursos, seminários, congressos, capacitações, encontros institucionais e demais eventos acadêmicos promovidos pela Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo – EMES, bem como em atividades realizadas em parceria com outras instituições públicas ou privadas.

Os serviços destinam-se ao atendimento de magistrados, servidores, palestrantes, instrutores, convidados institucionais e participantes dos eventos, contribuindo para a adequada recepção dos convidados e para o bom andamento das atividades acadêmicas e institucionais.

A empresa contratada deverá estar apta a prestar serviços completos de alimentação em eventos institucionais, compreendendo preparo, transporte, montagem, reposição, atendimento e desmontagem da estrutura, atendendo, cumulativamente, aos seguintes requisitos:

Ser empresa legalmente constituída, com registro regular junto aos órgãos competentes e em conformidade com a legislação sanitária, trabalhista e fiscal aplicável;

Possuir alvará sanitário vigente e observar integralmente as normas da vigilância sanitária relativas à manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição de alimentos;

Disponibilizar equipe qualificada para preparação, transporte, montagem, desmontagem e atendimento dos serviços contratados;

Garantir que todos os alimentos sejam preparados em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, em instalações apropriadas e com insumos de qualidade e boa procedência;

Utilizar veículos apropriados para transporte de alimentos, garantindo manutenção de temperatura e integridade dos produtos até o local do evento;

Realizar a montagem completa da estrutura e da mesa de serviço com antecedência mínima de **30 (trinta) minutos** do horário previsto para início do evento, garantindo que todos os alimentos, bebidas, utensílios e equipamentos estejam devidamente organizados e disponíveis antes da chegada dos participantes.

Disponibilizar, quando necessário, **estrutura completa para atendimento dos eventos**, incluindo:

- mesas de apoio e mesas de buffet;
- toalhas e cobre-manchas em tecido de boa qualidade;

- utensílios necessários ao serviço (copos, xícaras, pires, pratos, talheres, guardanapos, bandejas, etc);
- equipamentos térmicos (réchauds ou similares) para manutenção da temperatura dos alimentos;
- recipientes apropriados para acondicionamento e conservação dos alimentos e bebidas;
- equipamentos de apoio para manutenção da temperatura dos alimentos e bebidas, incluindo suqueiras com bico, garrafas térmicas e demais itens, conforme necessidade;
- pessoal de apoio (garçom/garçonete e copeira/o), com uniforme completo, padronizado e cabelos devidamente preso com uso de touca, no caso de copeiras, para atender ao local do evento, quando solicitado;
- elementos decorativos, como arranjos de flores e itens similares compatíveis com a natureza institucional do evento.

As bandejas e recipientes utilizados para exposição e serviço dos alimentos deverão ser preferencialmente de louça, porcelana ou material de padrão equivalente que simule louça, desde que apresentem boa qualidade estética, acabamento adequado e aparência compatível com eventos institucionais, vedada a utilização de materiais descartáveis ou de baixa qualidade visual.

Os alimentos e bebidas disponibilizados nos serviços deverão ser devidamente identificados por meio de placas ou suportes apropriados, preferencialmente em aço inox ou acrílico, contendo etiqueta impressa com a denominação do item servido, indicação de sabor ou composição e demais informações necessárias à adequada identificação pelos participantes. Sempre que aplicável, as identificações deverão indicar de forma clara e visível as características relevantes para pessoas com restrições alimentares, tais como itens vegetarianos, veganos, sem lactose ou sem glúten.

Disponibilizar pessoal de apoio (garçons, garçonetes e copeiros), quando solicitado, em número compatível com o porte do evento.

A equipe de atendimento deverá estar devidamente uniformizada, identificada e em boas condições de apresentação pessoal, observando padrões adequados de higiene.

Os serviços deverão ser entregues e montados no local indicado pela EMES, dentro do horário previamente estabelecido, garantindo que todos os itens estejam disponíveis no início das atividades.

A contratada deverá assegurar a reposição adequada dos itens durante o período de realização do evento, sempre que o serviço contratado assim exigir.

Os alimentos fornecidos deverão apresentar qualidade, frescor, boa apresentação e adequada conservação, respeitando as boas práticas de manipulação de alimentos.

O cardápio deverá apresentar variedade e equilíbrio nutricional, contemplando opções adequadas a diferentes perfis alimentares, incluindo alternativas vegetarianas, veganas ou adequadas a restrições alimentares, como intolerância à lactose ou restrição ao glúten.

A empresa contratada deverá disponibilizar canal de atendimento para comunicação rápida com a EMES, permitindo ajustes, confirmações ou eventuais alterações nos serviços solicitados, indicando pessoa certa para dialogar com a instituição, sempre que necessário.

Deverá também emitir notas fiscais detalhadas, contendo a discriminação dos serviços prestados, quantidades fornecidas e valores correspondentes.

3.1.1.1 - do Fornecimento de COFFEE-BREAK

O serviço de coffee break deverá incluir, no mínimo:

Bebidas:

- Água mineral sem gás;
- Café (preparo tipo expresso ou coado) e chá, já preparado, acompanhados de açúcar e adoçante;
- Leite quente;
- Chocolate quente;
- Sucos, em dois sabores, sendo pelo menos um natural (polpa ou extraído direto da fruta);
- Refrigerantes, em duas variedades, sendo pelo menos uma opção sem açúcar;

Itens alimentícios:

- Bolos caseiros em dois sabores, sendo pelo menos um com cobertura;
- Frios variados;
- Pão de batata recheado, em dois sabores;
- Pão-de-queijo;
- Mini sanduíche de presunto e queijo;
- Croissant e/ou folhados;
- Biscoito caseiro doce;
- Frutas da estação em 3 variedades, servidas laminadas ou na forma de salada de frutas, conforme solicitação;
- Salgados fritos e assados variados;

No caso de ser solicitado que as frutas sejam servidas como salada de frutas, elas deverão ser montadas em recipiente individual de acrílico transparente com tampa. Em eventos específicos, quando solicitado, a salada de frutas deverá ser servida em recipiente de vidro individual e ser coberta com plástico filme.

Deve ser previsto pelo menos 2 itens dentro do oferecido em cada contratação para pessoas vegetarianas/veganos e/ou celíacos e/ou intolerantes à lactose.

Para a montagem da mesa, a empresa deve disponibilizar de taças de vidro, copos de vidro, guardanapos em porta guardanapos, bandejas, suqueiras de vidro, louça completa incluindo aparelho de café e chá, talheres em aço inox, taças de sobremesa em vidro, mesas (de preferência desmontáveis); toalhas e cobremanchas brancas de algodão ou linho; Vasos com flores de tamanhos diferenciados para enfeite das mesas e tudo mais que for necessário para o bom andamento do evento, em quantidades suficientes, de acordo com o solicitado.

3.1.1.2. Do Fornecimento de COQUETEL

O Serviço de Coquetel deverá incluir no mínimo:

Bebidas:

- Água com e sem gás;
- Café (preparo tipo expresso ou coado) e chá, já preparado, acompanhados de açúcar e adoçante;
- Leite quente;

- Chocolate quente;
- Refrigerantes, em duas variedades, sendo pelo menos uma opção sem açúcar;
- Sucos naturais (polpa ou extraído direto da fruta) variados (mínimo de três sabores) ;
- Coquetel de frutas sem álcool;
- Água de coco.

Itens alimentícios:

- Pães diversos, acompanhados de pastas e patês;
- Frutas da estação em 3 variedades, servidas laminadas ou na forma de salada de frutas, conforme solicitação;
- Bolos caseiros em dois sabores, sendo pelo menos um com cobertura;
- Croissant e/ou folhados;
- Biscoitos finos salgados e doces;
- Frios variados;
- Canapés finos variados, sendo no mínimo 05 (cinco) opções;
- Salgados fritos variados, sendo no mínimo 5 (cinco) tipos dentre as opções: coxinha, quibe frito, rissoles, camarão empanado, patinha de caranguejo, bolinha de queijo, bolinha de bacalhau, bolinha de camarão, espetinho de camarão e frango;
- Salgados Assados variados, sendo no mínimo 04 (quatro) tipos dentre as opções: Pastel Assado de carne, pastel de frango e camarão, folhados de queijo, queijo com presunto, calabresa, esfirra de carne, empada/mini-quiche de queijo, frango e camarão;

Devem ser previstos pelo menos 3 (três) itens dentro do oferecido em cada contratação para pessoas vegetarianas/veganais e/ou celíacas e/ou intolerantes à lactose.

O serviço deverá ser realizado por garçons treinados, na proporção mínima de 01 (um) garçom para cada 20 (vinte) convidados, podendo essa proporção ser ajustada conforme a natureza e o porte do evento.

A equipe de apoio (copeiragem e garçons), deve estar vestidos com uniforme completo e padronizado, incluindo cabelos presos para todos, bem como o uso de touca para copeiragem e cabelos presos para garçonaria.

Para o serviço, a empresa deve disponibilizar taças de vidro, copos de vidro, guardanapos descartáveis e de tecido, bandejas, guardanapos de bandeja, suqueiras de vidro, toalhas para garçons, louça completa incluindo aparelho de café e chá, talheres em aço inox, taças de sobremesa em vidro; cadeiras e mesas, se necessário, de acordo com a quantidade de pessoas e conforme a natureza do evento, toalhas e cobre-manchas brancas de algodão ou linho; arranjos de flores em tamanhos diferentes para enfeite das mesas, e tudo necessário para o bom andamento do evento, em quantidades suficientes, de acordo com o solicitado.

Os itens do Coquetel devem ser oferecidos na seguinte quantidade mínima por convidado: 05 (cinco) canapés finos variados, 10 (dez) salgados fritos e 10 (dez) salgados assados variados e 0,5L (meio litro) de bebidas variadas, dentre as opções mencionadas, por pessoa.

A mesa deverá ser montada, mas, havendo solicitação da contratante, os garçons também poderão circular para servir os itens, sejam alimentos ou bebidas.

3.1.1.3. Do Fornecimento de REFEIÇÕES

As refeições poderão ser servidas nos formatos de prato executivo (entrada, prato principal e sobremesa) ou em sistema de buffet, no modelo self-service, mediante cardápio previamente sugerido pela contratada e aprovado pela contratante.

As refeições devem incluir **no mínimo**:

- 03 (três) tipos de entrada;
- 03 (três) tipos de prato quente (carne branca, carne vermelha, massa e opção vegetariana);
- 04 (quatro) tipos de guarnições;
- 02 (dois) tipos de sobremesa;
- Café;
- Chá;
- Sucos natural - 02 (dois) sabores;
- Refrigerantes - Cola Cola e Guaraná Antártica, sendo pelo menos uma opção sem açúcar;
- Água mineral com e sem gás;
- Limão espremido na hora, para quem desejar tomar com a água com gás.

Deve ser prevista pelo menos 1 opção de refeição para pessoas vegetarianas/veganais e/ou celíacas e/ou intolerantes à lactose.

Para o serviço, a empresa deve disponibilizar taças de vidro, copos de vidro, guardanapos descartáveis e de tecido, bandejas, guardanapos de bandeja, suqueiras de vidro, toalhas para garçons, louça completa incluindo aparelho de café e chá, talheres em aço inox, taças de sobremesa em vidro; cadeiras e mesas, se necessário, de acordo com a quantidade de pessoas e conforme a natureza do evento, toalhas e cobre-manchas brancas de algodão ou linho; arranjos de flores em tamanhos diferentes para enfeite das mesas, e tudo necessário para o bom andamento do evento, em quantidades suficientes, de acordo com o solicitado.

As refeições deverão ser servidas por garçons treinados, na proporção mínima de 01 (um) garçom para cada 15 (quinze) convidados, conforme o formato do serviço.

A equipe de apoio (copeiragem e garçons), deve estar vestidos com uniforme completo e padronizado, incluindo cabelos presos para todos, bem como o uso de touca para copeiragem e cabelos presos para garçonaria.

3.1.2 Requisitos de Sustentabilidade

Sempre que possível, deverão ser adotadas práticas sustentáveis na execução dos serviços, tais como:

- utilização de materiais biodegradáveis ou recicláveis;
- redução do uso de materiais descartáveis;
- correta destinação de resíduos alimentares e embalagens;
- priorização de insumos locais e regionais, quando disponíveis.

Tais medidas contribuem para a promoção de práticas ambientalmente responsáveis e para o desenvolvimento sustentável da economia local.

3.1.3 Requisitos de Segurança e Proteção de Dados

A contratada deverá observar as disposições da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD (Lei nº 13.709/2018), garantindo a confidencialidade e a proteção de eventuais dados pessoais de participantes, palestrantes ou convidados institucionais que venham a ser compartilhados exclusivamente para fins de execução dos serviços.

3.1.4 Requisitos Financeiros e Administrativos

O pagamento será realizado após a efetiva prestação dos serviços, mediante apresentação de documentação fiscal idônea e devidamente atestada pela fiscalização do contrato.

Não será admitida a exigência de pagamento antecipado, salvo nas hipóteses previstas em lei e devidamente justificadas.

A execução contratual deverá observar as normas da Administração Pública relativas à fiscalização, liquidação e pagamento das despesas.

3.1.5 Justificativa dos Requisitos

Os requisitos estabelecidos visam assegurar a contratação de serviços de alimentação com padrões adequados de qualidade, higiene, segurança alimentar, eficiência e economicidade, compatíveis com a natureza institucional das atividades desenvolvidas pela Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo.

A adequada prestação desses serviços contribui para o bom funcionamento dos eventos acadêmicos e institucionais, garantindo conforto e acolhimento aos participantes, palestrantes e convidados, além de reduzir riscos sanitários, operacionais e administrativos.

Além disso, a definição prévia de requisitos técnicos e operacionais permite maior **padronização na execução dos serviços**, assegurando transparência, eficiência e conformidade com os princípios que regem a Administração Pública.

3.2. Dos Requisitos Acessórios da Contratação

3.2.1. Da identificação da natureza do serviço

As ações necessárias para o atendimento da demanda serão executadas por meio de **execução indireta**, mediante contratação pública, sendo indispensável a correta identificação da natureza do objeto para definição do meio de contratação mais adequado.

O objeto em análise caracteriza-se como **serviço**, uma vez que consiste em um conjunto de atividades destinadas a proporcionar utilidade material e funcional de interesse da Administração Pública, notadamente o **fornecimento de coffee-break, coquetel e refeições** para atendimento de eventos acadêmicos e institucionais promovidos pela Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo – EMES.

Trata-se de **serviço comum**, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital, com base em especificações usuais de mercado, tais como: tipo de serviço de alimentação; composição de cardápios; quantidade de itens por participante; forma de apresentação e montagem; utensílios e estrutura de apoio; condições sanitárias e de manipulação de alimentos.

A oferta desses serviços ocorre de forma padronizada no mercado, permitindo a comparação objetiva entre propostas e a definição clara dos requisitos mínimos de aceitabilidade, o que viabiliza a adoção das modalidades ordinárias de contratação previstas na legislação vigente.

Do Código CATSER

Os códigos CATSER compatíveis com a atividade descrita incluem, dentre outros:

15210 – Serviço de Fornecimento de Alimentação;

Informações extraídas do Catálogo de Serviços (CATSER).

3.2.2. Da natureza continuada do serviço

A presente contratação refere-se ao fornecimento de coffee-break, coquetel e refeições para atendimento de eventos institucionais, caracterizando-se como **serviço de natureza não contínua, com execução parcelada e sob demanda**.

A prestação ocorrerá de acordo com as necessidades da Administração, especialmente para atender cursos, palestras, seminários, encontros institucionais e demais eventos promovidos pela Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo – EMES, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

Ressalta-se que o objeto não se enquadra como serviço contínuo, uma vez que sua eventual interrupção não compromete a continuidade das atividades administrativas essenciais do órgão. A execução dar-se-á de forma eventual e conforme a demanda, mediante solicitações formais da Administração, respeitados os quantitativos estimados no instrumento convocatório.

3.2.3. Do Sistema de Registro de Preços

Formalmente, existe a possibilidade de contratar os serviços aqui estudados por meio do procedimento auxiliar denominado Sistema de Registro de Preços (SRP). A regulamentação federal para uso do SRP, hoje é pelo [Decreto Federal nº 11.462/2023](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Decreto/D11462.htm) (https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Decreto/D11462.htm) e regulamentação estadual é pelo Decreto Estadual 6218-R-2025 (<https://conteudo.seg.es.gov.br/APINormas/AtoNormativo/13589445>).

Em seu Capítulo I constam os critérios para sua adoção, que são discricionários:

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Parágrafo único. O SRP poderá ser utilizado para a contratação de execução de obras e serviços de engenharia, desde que atendidos os seguintes requisitos:

I - existência de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo padronizados, sem complexidade técnica e operacional; e

II - necessidade permanente ou frequente de obra ou serviço a ser contratado.

Da leitura do regulamento citado, resta evidente que a contratação em estudo aparentemente se encaixa nas hipóteses dos incisos I, II e V, visto que se trata de serviço de necessidade permanente, com entregas parceladas, remuneração por unidade de medida e impossibilidade de definição prévia de quantitativo a ser demandado pela Administração.

Os pedidos serão efetuados pelo gestor da Ata de Registro de Preços, de acordo com a demanda do calendário acadêmico da EMES, por meio de ordem de execução de serviços a ser encaminhada à Contratada.

Nesse cenário, a utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos da Lei nº 14.133/2021, em especial o disposto no art. 82, mostra-se como a alternativa mais adequada e vantajosa à Administração Pública, especialmente, pela impossibilidade de definição prévia de quantitativo a ser demandado pela Administração.

A seguir, apresentam-se os principais fundamentos que justificam a adoção desse modelo:

- **Flexibilidade e eficiência na contratação:** o SRP permite que a Administração registre preços previamente com fornecedores devidamente habilitados, sem a obrigatoriedade de contratação imediata. Assim, a Administração pode realizar as contratações de forma parcelada e conforme a efetiva necessidade.
- **Atendimento ao interesse público com economicidade:** com o SRP, a contratação ocorre apenas quando houver a real necessidade, evitando o comprometimento de recursos públicos com contratações desnecessárias ou mal dimensionadas. Além disso, o registro prévio de preços unitários possibilita maior controle dos gastos públicos e facilita o planejamento orçamentário.
- **Segurança jurídica e previsibilidade orçamentária:** a contratação com base em uma Ata de Registro de Preços previamente registrada confere maior segurança jurídica ao processo, uma vez que os preços e condições já foram definidos por meio de licitação regular. Além disso, os valores constantes na ARP podem ser utilizados como referência para fins de previsão e controle orçamentário, alinhando-se à boa governança pública.

Dessa forma, nos termos da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 11.462/2023 e do Decreto Estadual nº 6218-R/2025, resta plenamente justificada a adoção do Sistema de Registro de Preços como modelo de contratação mais eficiente e adequado para o fornecimento de serviços de alimentação destinados a atender às demandas da EMES.

3.2.4. Da proposta do modelo de contratação

Considerando a natureza dos serviços de alimentação destinados a eventos institucionais, bem como a variação de demanda ao longo do exercício, propõe-se que a contratação seja estruturada por meio de registro de preços por itens ou por pessoa atendida, conforme a natureza do serviço.

Os serviços poderão ser solicitados de acordo com as necessidades específicas de cada evento, considerando fatores como:

- número de participantes;
- tipo de evento;
- duração das atividades;
- local de realização;
- tipo de serviço de alimentação requerido.

Tal modelo permite maior flexibilidade administrativa, possibilitando a adequação dos serviços às características de cada evento, sem comprometer a economicidade da contratação.

Além disso, possibilita à Administração selecionar previamente fornecedores aptos a atender às demandas institucionais, garantindo padronização de qualidade, agilidade na contratação e previsibilidade orçamentária.

3.2.5. Do regime de execução

A Lei nº 14.133/2021 registra em seu art. 46 os regimes de execução indireta:

·Empreitada por preço unitário, envolve a contratação da execução da obra ou do serviço por preço certo de unidades determinadas. É indicado para contratações em que a quantidade do serviço e dos materiais que serão utilizados não possam ser definidos com efetiva precisão. Não afasta a exigência de planejamento suficientemente detalhado, mas considera as dificuldades em alcançar um número de quantidades próximas à exatidão. O critério de medição é conforme as quantidades medidas e os preços unitários.

·Empreitada por preço global, envolve a contratação da execução da obra ou do serviço por preço certo e total. É indicado para contratações em que os quantitativos empregados são pouco sujeitos a alterações durante a execução da obra ou da prestação dos serviços e podem ser aferidos com facilidade. Exige um planejamento suficientemente detalhado e critério de medição por etapas.

·Empreitada integral, envolve a contratação do empreendimento em sua integralidade, na totalidade de suas etapas de obras, serviços e instalações necessárias, sob inteira responsabilidade do contratado, até sua entrega ao contratante em condições de entrada em operação. É exclusivamente destinado a obras. Também exige um planejamento suficientemente detalhado e critério de medição por etapas.

·Contratação por tarefa, envolve a contratação para pequenos trabalhos (serviços de reduzida duração) por preço certo, com ou sem fornecimento de materiais.

·Contratação integrada, envolve a contratação de obras e serviços de engenharia em que o contratado é responsável por elaborar e desenvolver os projetos básico e executivo, executar obras e serviços de engenharia, fornecer bens ou prestar serviços especiais e realizar montagem, teste, pré-operação e as demais operações necessárias e suficientes para a entrega final do objeto. É exclusivamente destinado a obras. O critério de medição é por etapas.

·Contratação semi-integrada, envolve a contratação de obras e serviços de engenharia em que o contratado é responsável por elaborar e desenvolver o projeto executivo, executar obras e serviços de engenharia, fornecer bens ou prestar serviços especiais e realizar montagem, teste, pré-operação e as demais operações necessárias e suficientes para a entrega final do objeto. É exclusivamente destinado a obras. O critério de medição é por etapas.

·Fornecimento e prestação de serviço associado, envolve a contratação em que, além do fornecimento do objeto, o contratado responsabiliza-se por sua operação, manutenção ou ambas, por tempo determinado. É destinado a fornecimentos.

Da lista taxativa apresentada, pode ser aplicado ao caso concreto apenas a **empreitada por preço unitário**.

3.2.6. Do prazo de vigência

A vigência da presente contratação será de **01 (um) ano**, contado a partir da disponibilização do resumo da Ata de Registro de Preços - ARP no e-diário (Diário da Justiça Eletrônico), podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme prevê o art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e de acordo como Decreto Estadual 6218-R-2025 (<https://conteudo.seg.es.gov.br/APINormas/AtoNormativo/13589445>):

- a Administração ateste a vantagem em sua manutenção e seu interesse na prorrogação da ARP;
- os serviços forem prestados regularmente, fato a ser atestado pelo gestor da ARP;
- a Contratada concorde expressamente com a prorrogação;

- a Contratada não tenha sido penalizada com:
- impedimento de licitar e contratar;
- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

3.2.7. Do cronograma físico-financeiro

Por se tratar de atendimento a uma demanda permanente de serviços, situação que caracteriza o serviço continuado, é necessário fixar períodos de execução como etapas, para que correspondam a parcelas a serem recebidas e pagas. A fim de compatibilizar tais períodos com a prática administrativa do PJES, a execução será considerada dividida em períodos mensais que corresponderão às parcelas de pagamento mensais.

3.2.8. Do reajuste

A Lei nº 14.133/2021 prescreve, em seus artigos 25 e 92, que independentemente do prazo de duração, os contratos tenham cláusula que estabeleça o índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

3.2.8.1. Da escolha do índice de reajuste

O art. 6º da [Lei nº 14.133/2021](#) registra no inciso LVIII que na escolha do índice de reajustamento dos preços é admitida a adoção de índices específicos ou setoriais:

LVIII - reajustamento em sentido estrito: forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto no contrato, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais;

A escolha de um índice de reajustamento deve considerar se esse índice representa a realidade da variação de preços do objeto. Existem índices específicos para certos setores e outros índices gerais.

Dentre os índices gerais constam o Índice Geral de Preços - Mercado (IGPM) ou o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), que, para entendimento do seu cabimento, serão demonstrados a seguir:

Do IGP-M, Índice Geral de Preços - Mercado

Pesquisando sobre o IGP-M, Índice Geral de Preços - Mercado, no site da Fundação Getúlio Vargas, instituição que o calcula, foi verificado que:

- O IGP-M é o IGP calculado com base na coleta de dados pesquisados entre os dias 21 do mês anterior e 20 do mês de referência.
- O IGP-M é calculado com base em três outros índices:
 - Índice de Preços ao Produtor Amplo (IPA), que registra variações de preços de produtos agropecuários e industriais nas transações interempresariais, isto é, nos estágios de comercialização anteriores ao consumo final.
 - Índice de Preços ao Consumidor (IPC), que mede a variação de preços de um conjunto fixo de bens e serviços componentes de despesas habituais de famílias com nível de renda situado entre 1 e 33 salários mínimos mensais. Sua pesquisa de preços se desenvolve diariamente, cobrindo sete das principais capitais do país: São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Salvador, Recife, Porto Alegre e Brasília.
 - Índice Nacional de Custo da Construção (INCC), que mede variações de preços de materiais, serviços e mão-de-obra no setor de construção civil, destinados a construção de residências no Brasil.
- A influência de preços relacionados à realidade do consumidor, IPC, no IGP-M é de apenas 30%. Já a influência de preços relacionados ao setor de produção, o IPA, correspondente a 60% do IGP-M. A influência do índice de preços relacionado à construção civil é de apenas 10% (Fonte: (Fonte: <https://portalibre.fgv.br/igp>, em 05/11/2022)

Do IPCA, Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo

Na pesquisa sobre o IPCA, foi verificado que:

- O IPCA tem por objetivo medir a inflação de um conjunto de produtos e serviços comercializados no varejo, referentes ao consumo pessoal das famílias, correspondendo a 90% das famílias pertencentes às áreas urbanas de cobertura do Sistema Nacional de Índices de Preços ao Consumidor – SNIPC.
- O IPCA tem como unidade de coleta os estabelecimentos comerciais e os de prestação de serviços, as concessionárias de serviços públicos e internet e sua coleta estende-se, em geral, do dia 01 a 30 do mês de referência.
- A população-objetivo do IPCA abrange as famílias com rendimentos de 1 a 40 salários mínimos, qualquer que seja a fonte, residentes nas áreas urbanas das regiões de abrangência do SNIPC, as quais são: regiões metropolitanas de Belém, Fortaleza, Recife, Salvador, Belo Horizonte, Vitória, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba, Porto Alegre, além do Distrito Federal e dos municípios de Goiânia, Campo Grande, Rio Branco, São Luís e Aracaju. ((Fonte: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/precos-e-custos/9256-indice-nacional-de-precos-ao-consumidor-amplio.html?=&t=o-que-e>, acesso em 23/05/2023.)

O objeto da licitação é um serviço executado por empresas especializadas em fornecimento de alimentação. Tal serviço não é diretamente relacionado a nenhum índice específico, mas guarda maior proximidade do índice geral IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, pois o IGPM é majoritariamente (60%) composto por variação de preços de produtos agropecuários e industriais nas transações interempresariais.

Da Conclusão

Portanto, uma vez definido que o índice de reajuste mais representativo da realidade vinculada ao objeto da licitação é o **IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**, os preços inicialmente contratados deverão ser fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

Após o interregno de um ano, os preços iniciais deverão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

Como a contratação em estudo pode apresentar peculiaridades, deve ser incluído no contrato que, por meio da demonstração do interesse público, a Administração poderá negociar o reajuste, mas considerando como valor limite a ser aplicado o IPCA no período considerado.

3.2.9. Da garantia do objeto

A garantia do objeto deverá corresponder aos **padrões usuais de mercado**, especialmente considerando tratar-se de **serviço comum**.

No caso dos serviços de alimentação, a garantia consiste na **obrigação de fornecimento conforme as condições pactuadas**, abrangendo aspectos como:

- qualidade dos alimentos;
- higiene e segurança alimentar;
- cumprimento dos horários estabelecidos;
- correta apresentação dos alimentos;
- quantidade adequada de itens.

A contratada será responsável pela adequada execução do serviço, nos termos da legislação civil e administrativa aplicável.

3.2.10. Das sanções

A Lei nº 14.133/2021 estabeleceu regras específicas para a aplicação de sanções administrativas em face de condutas reprováveis da contratada, com o objetivo de inibir irregularidades e assegurar o êxito na execução contratual.

O correto planejamento das cláusulas sancionatórias é essencial para garantir a efetividade do contrato, evitando tanto a aplicação de penalidades ilegais quanto a ineficácia das sanções por sua excessiva brandura.

Da mora

Nos termos do art. 394 do Código Civil, considera-se em mora o devedor que não cumpre a obrigação no tempo, no lugar ou na forma estabelecida pela lei ou pela convenção.

No âmbito da contratação de serviços de alimentação, configura-se mora, por exemplo, no atraso injustificado na disponibilização do coffee-break, coquetel ou refeições contratadas, ou no descumprimento parcial das condições pactuadas, desde que o serviço ainda seja útil à Administração.

Mesmo na hipótese de mora, subsiste a obrigação de execução do objeto, sem prejuízo da aplicação de sanção administrativa, observados o contraditório e a ampla defesa, em processo administrativo próprio, considerando o caráter pedagógico da penalidade.

Da inexecução

A inexecução, também denominada inadimplemento absoluto, ocorre quando a falha na prestação do serviço torna o objeto **inútil à Administração**, frustrando a necessidade pública que motivou a contratação, como, por exemplo, o não fornecimentos do coffee-break, coquetel ou refeições contratadas nas datas e horários de eventos institucionais previamente agendados.

A Lei nº 14.133/2021 distingue a inexecução em:

Inexecução parcial: inadimplência de parcela relevante da obrigação, cuja execução posterior não atende mais ao interesse público;

Inexecução total: inadimplência que inviabiliza integralmente o contrato, ainda que não haja paralisação completa das atividades, bastando que o comportamento da contratada torne a contratação inútil.

Conhecidos esses conceitos básicos, será necessário definir quais condutas devem ser reprovadas e quais os pontos principais do contrato devem ser protegidos pela ameaça de sanção.

A contratação em questão apresenta pontos sensíveis que devem ser protegidos ou afastados e que foram classificados como:

No caso de Mora ou Inexecução dos serviços contratados, as sanções deverão observar os princípios da **razoabilidade, proporcionalidade e devido processo administrativo**, garantindo o contraditório e a ampla defesa.

3.2.11. Da garantia contratual

O art. 96 da Lei nº 14.133/2021, dispõe que: “a critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos”. Trata-se, portanto, de faculdade da Administração, não sendo obrigatória a exigência de garantia contratual, sobretudo quando não se configuram os requisitos de risco relevante ou vulto significativo.

Nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, Ata de Registro de Preços não gera obrigação de contratação por parte da Administração, representando apenas um instrumento de planejamento para aquisições futuras.

Dessa forma, não se recomenda a exigência de garantia contratual na presente contratação por meio de Ata de Registro de Preços para serviços de fornecimento de alimentação, haja vista a natureza do objeto, o baixo risco envolvido, a ausência de obrigação de contratação e os princípios que regem a Administração Pública.

Registre-se, portanto, a presente justificativa técnica no processo para fins de conformidade com os princípios da legalidade, eficiência e economicidade.

3.2.12. Do recebimento

O recebimento dos serviços ocorrerá em duas etapas:

Recebimento Provisório - Consistirá na verificação inicial, pelo fiscal do contrato, da correta execução do serviço de alimentação durante o evento.

Recebimento Definitivo - Ocorrerá após a conferência da documentação fiscal apresentada pela contratada e da verificação de que os serviços foram prestados de acordo com as condições estabelecidas no contrato.

3.2.13. Da forma de pagamento

O pagamento será realizado após a efetiva prestação dos serviços, mediante:

- apresentação de nota fiscal;
- ateste do fiscal do contrato;
- comprovação da regularidade fiscal da contratada.

O pagamento corresponderá aos **serviços efetivamente prestados**, conforme as quantidades registradas nas ordens de serviço emitidas pela Administração.

3.2.14. Da subcontratação

Considerando a natureza simples e padronizada dos serviços de alimentação, não se recomenda a subcontratação, uma vez que a execução do objeto não apresenta complexidade técnica que justifique a delegação a terceiros.

Assim, deverá ser **vedada a subcontratação do objeto principal**, admitindo-se apenas contratações acessórias, desde que não comprometam a responsabilidade direta da contratada.

3.2.15. Da qualificação técnica

A qualificação técnica deverá ser exigida de forma proporcional, visando comprovar a capacidade da empresa para fornecer serviços de alimentação em eventos institucionais de características semelhantes às demandadas pela EMES.

Poderão ser exigidos **atestados de capacidade técnica**, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a execução de serviços similares.

3.2.16. Da modalidade licitatória

Nos termos do art. 28 da Lei nº 14.133/2021, considerando que o objeto caracteriza-se como serviço comum, a modalidade licitatória recomendada é o **pregão**, preferencialmente em sua forma eletrônica.

O critério de julgamento deverá ser **menor preço** ou conforme definido no edital.

3.2.17. Da participação de consórcios

Diante das características do objeto, a execução por consórcio **não se mostra vantajosa**, pois poderia comprometer a uniformidade do atendimento, a gestão do contrato e a responsabilização pela execução.

Assim, recomenda-se a **vedação à participação de consórcios**, devidamente justificada pela simplicidade operacional e pela necessidade de execução centralizada dos serviços.

4 - LEVANTAMENTO DO MERCADO:

Referências de Contratações Correlatas na Administração Pública

4.1 - Tribunal Regional Federal da 3ª Região (TRF3): O Tribunal Regional Federal da 3ª Região utiliza o **Sistema de Registro de Preços** para a eventual contratação de serviços de preparo e fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios do tipo **coquetel e refeições** (café da manhã, almoço e jantar) **para eventos institucionais e atividades de capacitação**. A execução é regida pela Lei nº 14.133/2021 e pelo Decreto nº 11.462/2023, adotando o critério de julgamento por menor preço unitário por participante.

Fonte: <https://pncp.gov.br/app/atas/59949362000176/2025/177/1>

4.2 - Superintendência Regional de Polícia Federal no Pará (SR/PF/PA): A Polícia Federal no Pará adota a **Ata de Registro de Preços** para a prestação de **serviços de Coffee Break e Buffet** (almoço ou jantar) sob demanda, visando atender a eventos corporativos de interesse da Superintendência. A contratação fundamenta-se na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto nº 11.462/2023, estabelecendo quantidades mínimas e máximas para cada item, com pagamento vinculado à efetiva execução da Ordem de Serviço.

Fonte: <https://pncp.gov.br/app/atas/00394494000136/2025/700/1>

4.3 - Conselho Regional de Corretores de Imóveis da 25ª Região (CRECI/TO): O CRECI/TO, na qualidade de autarquia federal, utiliza o **Sistema de Registro de Preços** para o fornecimento de **coquetel e coffee break** destinados a seus eventos institucionais. O instrumento é regido pela Lei nº 14.133/2021, com validade de 12 meses, e prevê a aquisição de acordo com a necessidade e conveniência do órgão mediante emissão de Nota de Empenho. O modelo estabelece requisitos detalhados de cardápio, incluindo opções de doces, salgados e bebidas.

Fonte: <https://pncp.gov.br/app/atas/00394494000136/2025/700/1>

4.4 - Tribunal de Justiça do Estado do Espírito Santo (PJES): O Tribunal de Justiça do Espírito Santo utiliza o **Sistema de Registro de Preços** para a eventual contratação de empresa especializada na organização, planejamento e produção de eventos de pequeno, médio e grande porte. A Ata de Registro de Preços nº ARP081/2025 fundamenta-se na Lei nº 14.133/2021 e abrange uma solução integrada (Lote Único) que inclui apoio logístico, infraestrutura, locação de espaços, mobiliário, equipamentos, alimentação (serviços de buffet e coquetel) e recursos humanos especializados. O modelo de remuneração é baseado em preços unitários por diária ou por pessoa, com validade de 12 meses. Diferentemente de outros órgãos, o instrumento veda expressamente a adesão por entes não participantes (carona) e prevê regras específicas de reajuste pelo índice IPCA após o interregno de um ano do orçamento estimado.

Fonte: Processo Administrativo SEI Nº 7007093-22.2025.8.08.0000

Referência de empresas que atuam no mercado da Grande Vitória, e que prestam os serviços pretendidos.

Empresa	CNPJ	Telefone	Contatos
MC Buffet	R\$50,00	(27) 99730-1175	mariza.c.santos@hotmail.com
Valentine Gourmet	43.795.292/0001-09	(27) 997068087	valentinegourmetgv@gmail.com
Edna Jabour	30.709.538/0001-30	(27) 99277-9011	ednajabour2@gmail.com

5 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de coffee-break, coquetel e refeições, por meio de instrumento que permita à Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo – EMES atender, de forma ágil e eficiente, às necessidades decorrentes da realização de cursos, palestras, seminários, reuniões institucionais e demais ações acadêmicas integrantes de sua programação institucional.

Trata-se de solução que envolve um conjunto integrado de serviços voltados ao fornecimento de alimentação para eventos institucionais, incluindo preparo, transporte, montagem e organização do serviço no local indicado pela Administração, garantindo eficiência, qualidade, segurança alimentar e conformidade jurídica no atendimento às demandas da EMES.

5.1 Principais componentes da solução

Fornecimento de coffee-break, coquetel e refeições, conforme especificações e quantitativos definidos pela Administração.

Preparação, acondicionamento e transporte dos alimentos até o local do evento, observadas as normas sanitárias e de higiene aplicáveis.

Montagem e organização do serviço no local indicado, incluindo disponibilização de utensílios, materiais de apoio e itens necessários à adequada prestação do serviço.

Cumprimento dos horários estabelecidos para a entrega, montagem e reposição dos itens durante o período do evento, quando aplicável.

Atendimento às demandas da Administração mediante Ordem de Serviço, com indicação do local, data, horário e quantitativo de participantes.

Sustentabilidade e conformidade legal:

Observância das normas sanitárias aplicáveis à manipulação, preparo, transporte e fornecimento de alimentos.

Adoção de práticas sustentáveis, sempre que possível, como a utilização de materiais recicláveis ou biodegradáveis e a adoção de medidas para redução do desperdício de alimentos.

5.2 Justificativa técnica

A contratação de serviços de fornecimento de coffee-break, coquetel e refeições, por meio de Ata de Registro de Preços, mostra-se a solução mais adequada para atender às demandas institucionais da EMES, tendo em vista que as atividades acadêmicas e administrativas da Escola ocorrem de forma contínua ao longo do ano, porém com quantitativos e frequências variáveis.

Nesse contexto, o Sistema de Registro de Preços permite maior flexibilidade administrativa, possibilitando que a Administração solicite os serviços conforme a necessidade, sem a obrigatoriedade de contratação imediata da totalidade dos quantitativos estimados.

A adoção desse modelo proporciona maior eficiência na gestão das demandas institucionais, reduzindo procedimentos administrativos repetitivos, garantindo padronização na prestação dos serviços e permitindo melhor planejamento logístico dos eventos realizados pela EMES.

Vantagens desse modelo:

Maior eficiência administrativa: a Administração passa a contar com fornecedor previamente selecionado e apto a atender às demandas institucionais, reduzindo o tempo necessário para a organização logística dos eventos.

Flexibilidade na contratação: a Ata de Registro de Preços permite a solicitação dos serviços conforme a necessidade da EMES, por meio de Ordens de Serviço, ajustadas ao número de participantes e às características de cada evento.

Padronização e qualidade do serviço: a contratação centralizada possibilita a definição de padrões mínimos de qualidade, apresentação e organização do serviço de alimentação oferecido nos eventos institucionais.

Otimização de recursos públicos: a utilização do Sistema de Registro de Preços contribui para maior economicidade e racionalização das contratações, evitando aquisições fragmentadas e possibilitando melhor planejamento das despesas institucionais.

6 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

As quantidades mínimas e máximas de diárias e refeições estimadas para atendimento às demandas da Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo estão consolidadas conforme a seguir:

Descrição	Unidade	Quantidade Mínima *	Quantidade Máxima **
Serviço de fornecimento de Coffee-break para eventos academicos coordenados pela Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo.	pessoa	1.000	7.000
Serviço de Coquetel para eventos academicos coordenados pela Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo.	pessoa	500	3.000
Serviço de fornecimento de refeições (almoço e/ou jantar) para eventos academicos da Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santos.	pessoa	200	1.000

A previsão do quantitativo máximo apresentado, em especial de coffee-break, foi definido com base no histórico de utilização do serviço durante a execução da Ata de Registro de Preço vigente, bem como da Ata anterior, e ainda considerando o crescimento do número de ações da Emes.

No biênio 2024/2025, sob a direção do atual diretor da Escola, que foi reconduzido ao cargo para o biênio 2026/2027, houve um aumento substancial na realização de seminários, cursos, congressos e demais eventos institucionais, muitos com longa duração, que requerem fornecimento de alimentação para os participantes. E a projeção, de acordo com o cronograma recente, é de que neste biênio a Escola oferte um número ainda maior de cursos e eventos que no primeiro biênio.

Na ARP Nº ARP005/2025 (Processo SEI 7001538-24.2025.8.08.0000), vigente de 03 de fevereiro de 2025 a 03 de fevereiro de 2026, foram solitadas 3.375 unidades de coffe-freak. Já na Ata vigente ARP Nº ARP053/2025 (SEI 7002423-38.2025.8.08.0000), do mês de julho até o mês de fevereiro foram solicitadass 2.870 unidades de coffee-break, ou seja, uma média de 410 unidades por mês, o que nos leva a uma projeção de anual de 4.920 unidades.

Assim, considerando o extenso cronograma da Emes para o ano de 2026, e tendo em vista que o maior evento coordenado pela Escola acontecerá em setembro, é prudente fazer uma projeção de um número maior de unidades para que não haja risco de que as unidades previstas na Ata sejam exauridam antes de sua vigência inicial (um ano).

Em relação a coquetel e Refeições, não há na Emes um histórico de quantitativo, no entanto, é possível estimar a quantodade a ser contratada através do cronograma da Escola, que já se encontra consolidado para este ano de 2026.

A contratação deverá ocorrer em **regime de execução sob demanda**, de modo que os serviços sejam solicitados conforme a necessidade da Escola, não havendo obrigatoriedade de execução da totalidade das quantidades estimadas.

7 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Na ocasião da instrução do item 4 - Levantamento de Mercado deste Estudo, foram consultados Contratações de outros órgãos públicos. Abaixo segue planilha com a média dos valores unitários dos serviços praticados.

Referências	Coffee-break	Coquetel	Refeições	Site de pesquisa
Tribunal Regional Federal da 3ª Região (TRF3)	não tem	R\$69,99	R\$72,00	Fonte: https://pncp.gov.br/app/atas/59949362000176/2025/177/1
Superintendência Regional de Polícia Federal no Pará (SR/PF/PA)	R\$33,80	não tem	R\$64,50	Fonte: https://pncp.gov.br/app/atas/00394494000136/2025/700/1
Conselho Regional de Corretores de Imóveis da 25ª Região (CRECI/TO)	R\$25,00	R\$59,00	não tem	Fonte: https://pncp.gov.br/app/atas/00394494000136/2025/700/1
Tribunal de Justiça do Estado do Espírito Santo (Assessoria de Cerimonial do TJES)	R\$31,00	R\$175,00	110,00	Fonte: Processo Administrativo SEI Nº 7007093-22.2025.8.08.0000
Tribunal de Justiça do Estado do Espírito Santo	R\$26,50	não tem	não tem	Fonte: Processo Administrativo SEI Nº7002423-38.2025.8.08.0000
VALOR MÉDIO	R\$29,07	R\$101,33	R\$82,16	

No entanto, embora a média apurada para o serviço de coffee-break tenha sido de R\$ 28,75 por unidade, a experiência prática observada, especialmente nas Atas de Registro de Preços do próprio TJES, demonstra que os valores ofertados pelas empresas em sede de licitação nem sempre se mostram suficientes para assegurar o integral cumprimento das especificações e exigências previstas no Termo de Referência.

Verifica-se, em alguns casos, que as licitantes, com o objetivo de obter maior competitividade no certame, apresentam propostas com valores inferiores aos efetivamente necessários para suportar todos os custos inerentes à adequada execução do objeto. Como consequência, após a adjudicação, surgem dificuldades no atendimento integral dos itens, padrões de qualidade e demais requisitos estabelecidos pela Administração.

Diante desse cenário, e com o propósito de aproximar a estimativa de preços da realidade efetivamente praticada no mercado, foi realizado levantamento complementar dos valores correntes na região da Grande Vitória, considerando a composição e as especificações dos itens descritos neste Estudo Técnico Preliminar.

Tal providência busca conferir maior aderência da futura contratação às condições reais de mercado, contribuindo para a definição de preços estimados mais compatíveis com a execução adequada do objeto e para a redução do risco de inexecução das propostas.

Abaixo, segue planilha com os valores apurados no levantamento supracitado.

Empresa	Coffee-break	Coquetel	Refeições	Contatos
MC Buffet	R\$50,00	R\$120,00	R\$100,00	mariza.c.santos@hotmail.com
Valentine Gourmet	R\$69,00	R\$210,00	R\$195,00	valentinegourmetgv@gmail.com
Edna Jabour	R\$55,00	R\$160,00	R\$140,00	ednjabour2@gmail.com
VALOR MÉDIO	R\$58,00	R\$163,33	R\$145,00	

Assim, tendo como base os valores registrados em contratações públicas e os valores praticados no mercado na Grande Vitória, segue planilha com a estimativa do valor da contratação como um todo, considerando as quantidades apresentadas no item 6 deste Estudo.

Item	Valor Contratações públicas	Valor Mercado da Grande Vitória	Valor Médio	Quantitativo	Valor Total
Serviço de fornecimento de Coffee-break	R\$29,07	R\$58,00	R\$43,53	7.000	R\$304.745,00
Serviço de Coquetel	R\$101,33	R\$163,33	R\$132,33	3.000	R\$396.990,00
Serviço de fornecimento de refeições (almoço e/ou jantar)	R\$82,16	R\$145,00	R\$113,58	1.000	R\$113.580,00
TOTAL					R\$815.315,00

8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

Embora o objeto da contratação contemple diferentes modalidades de serviços de alimentação, tais como coffee-break, coquetel e refeições, todos esses serviços possuem natureza semelhante e estão diretamente relacionados ao atendimento de eventos acadêmicos e institucionais promovidos pela Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo – EMES.

Essas modalidades de serviço compartilham características operacionais comuns, tais como preparo, transporte, montagem, disponibilização de utensílios e atendimento durante eventos, o que evidencia a existência de forte integração entre as atividades necessárias à sua execução.

Nesse contexto, a contratação estruturada de forma integrada apresenta vantagens administrativas e operacionais relevantes.

Na situação em tela, a contratação abrangendo as diferentes modalidades de serviços de alimentação traz as seguintes vantagens:

- Assegura economia de escala, ao concentrar a demanda institucional em uma única contratação;
- Garante maior padronização na qualidade dos serviços prestados, incluindo apresentação dos alimentos, montagem das estruturas de apoio e atendimento aos participantes dos eventos;
- Simplifica a gestão contratual, reduzindo a necessidade de múltiplos contratos ou fornecedores distintos para serviços de natureza semelhante;
- Reduz custos administrativos, relacionados à gestão, fiscalização e operacionalização das contratações.

Diante do exposto, verifica-se que a contratação integrada das modalidades de coffee-break, coquetel e refeições mostra-se mais eficiente sob o ponto de vista administrativo e operacional, permitindo maior racionalização dos procedimentos e melhor atendimento às necessidades institucionais da EMES.

Assim, recomenda-se que a licitação seja estruturada de forma a contemplar o conjunto dos serviços de alimentação necessários à realização dos eventos institucionais.

9 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Ata de Registro de Preços para fornecimento de coffee-break nº ARP053/2025, firmada entre a Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo – EMES e a empresa CAC Comercial LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 04.344.817/0001-38, com vigência até 15 de agosto de 2026, conforme Processo SEI nº 7002423-38.2025.8.08.0000.

Ressalta-se que, embora exista Ata de Registro de Preços atualmente vigente para o fornecimento de coffee-break, a contratação ora proposta apresenta escopo mais abrangente, uma vez que prevê, além do fornecimento de coffee-break, a prestação de serviços de coquetel e de refeições, visando atender de forma mais completa às demandas decorrentes da realização de cursos, eventos e demais atividades institucionais promovidas pela EMES.

10 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

A contratação em análise está alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) 2026 e ao Planejamento Estratégico do PJES 2021–2026, em conformidade com o art. 12 da Lei nº 14.133/2021 e a Resolução CNJ nº 325/2020.

10.1 Plano de Contratações Anual – 2026

A solução aqui descrita consta no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, conforme registrado no Processo SEI nº 7004590-04.2020.8.08.0000 e consolidado no Relatório – Plano de Contratações Anual – 2026 – Consolidado (2800284).

Essa previsão assegura que a Administração tenha planejado previamente a necessidade, garantido a compatibilidade da contratação com a programação orçamentária e promovido maior transparência e previsibilidade na gestão dos recursos públicos.

10.2 Planejamento Estratégico PJES 2021–2026

O Planejamento Estratégico do PJES (aprovado pelo Ato Normativo nº 032/2021) estabelece missão, visão, valores e objetivos estratégicos organizados em três perspectivas: Sociedade, Processos Internos e Aprendizado & Crescimento.

A contratação pretendida contribui diretamente para o atendimento das perspectivas apresentadas.

11 - RESULTADOS PRETENDIDOS:

A contratação de empresa especializada para fornecimento de coffee-break, coquetel e refeições tem por objetivo assegurar a adequada estrutura de apoio aos cursos, palestras, seminários e demais eventos institucionais promovidos pela Escola da Magistratura do Estado do Espírito Santo – EMES, contribuindo para a realização das atividades de capacitação com maior organização, conforto e qualidade.

Espera-se, com a presente contratação, promover maior eficiência e economicidade na gestão administrativa, mediante a centralização do fornecimento em instrumento contratual adequado, possibilitando a contratação conforme a demanda e evitando aquisições isoladas ou emergenciais. A medida também contribui para o melhor aproveitamento dos recursos humanos e administrativos, ao reduzir esforços operacionais relacionados à organização logística dos eventos.

Além disso, a contratação permitirá elevar a qualidade da infraestrutura oferecida aos participantes, palestrantes e convidados institucionais, favorecendo um ambiente mais adequado ao desenvolvimento das atividades acadêmicas e institucionais da EMES. Como resultado indireto, espera-se também o aprimoramento da qualidade das capacitações ofertadas, o que contribui para o fortalecimento da formação continuada de magistrados e servidores e, consequentemente, para a melhoria da prestação dos serviços jurisdicionais à sociedade.

12 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

Para garantir a efetiva implementação e fiscalização da contratação de serviços de agenciamento de viagens, deverão ser adotadas as seguintes providências preliminares pela Administração:

1. Designação da equipe de gestão e fiscalização contratual

o Indicação formal do gestor do contrato e fiscal técnico, bem como seus substitutos, conforme art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

o Estudo prévio da equipe de fiscalização, sobre a contratação.

13 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS:

A contratação de serviços de fornecimento de coffee-break, coquetel e refeições pode gerar alguns impactos ambientais, especialmente relacionados à **geração de resíduos sólidos**, como embalagens, copos, pratos, talheres descartáveis e sobras de alimentos, bem como ao **consumo de recursos naturais**, tais como água e energia, utilizados no preparo e transporte dos alimentos.

Com o objetivo de minimizar tais impactos, deverão ser adotadas medidas mitigadoras, tais como:

- priorização do uso de materiais reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível;
- redução do uso de materiais descartáveis, incentivando o uso de utensílios reutilizáveis quando a estrutura do evento permitir;
- adequado acondicionamento e destinação dos resíduos gerados, observando as normas ambientais e de coleta seletiva;
- planejamento do quantitativo a ser fornecido, com vistas a evitar desperdício de alimentos.

Essas medidas contribuem para a promoção de práticas mais sustentáveis na execução do objeto contratado, em consonância com os princípios de sustentabilidade aplicáveis às contratações públicas.

14 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

Declaramos que a contratação **é viável** aos fins a que se destina, considerando que é essencial para suprir as necessidades do PJES.

15 - ANEXOS:

16 - RESPONSÁVEIS:

Integrante Demandante

Lorrayne Serafim Moro

Integrantes Técnicos e administrativo

Mariana Ronconi Corbelari



Documento assinado eletronicamente por **LORRAYNE SERAFIM MORO, COORDENADOR ADMINISTRATIVO**, em 17/03/2026, às 10:51, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **MARIANA RONCONI CORBELARI, ANALISTA JUD. 01 QS AGENTE JUDICIARIO**, em 17/03/2026, às 12:42, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sistemas.tjes.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3104513** e o código CRC **17781CAF**.