

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

				Número do Processo - SISLOG 117112
				Número do Processo - SEI 202500005033192

Em conformidade com a Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e com o Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, o Estudo Técnico Preliminar - ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação a fim de atender a uma necessidade administrativa, e tem por objetivo subsidiar a elaboração do Anteprojeto, Termo de Referência ou Projeto Básico, bem como do edital de licitação e da minuta contratual, quando aplicável.

Tópico 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar apresenta os estudos técnicos realizados visando identificar e analisar as soluções disponíveis no mercado, em termos de requisitos, alternativas e justificativas para escolha da melhor solução para alcançar os resultados pretendidos.

1.2. Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados não é decisão de livre arbítrio desta equipe. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, têm a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao interesse público.

Previsão no Plano de Contratações Anual:

1.3. A demanda a ser contratada está prevista no PCA 2024/2025, conforme descrito a seguir:

161974	BUFÊ (BUFFET)
161975	COFFE BREAK

Alinhamento Estratégico:

1.4. Esta pretendida contratação apresenta conformidade com os Programas e Ações do PPA 2024-2027 relacionados às atribuições desta Pasta, em conformidade com as suas competências, nos termos da [Lei nº 22.317, 18 de outubro de 2023](#).

Justificativa da Contratação:

1.5. A presente contratação justifica-se pela necessidade de suprir as demandas institucionais da Polícia Penal do Estado de Goiás no que se refere à prestação de serviços de fornecimento de alimentação, incluindo buffet e coffee break, para eventos oficiais. Trata-se de uma medida essencial diante da ausência de estrutura interna adequada para atender, de forma regular e com a qualidade exigida, às demandas alimentares decorrentes da realização de atividades institucionais promovidas pela corporação.

1.5.1. Cabe destacar a relevância dos eventos institucionais realizados pela Polícia Penal do Estado de Goiás, os quais frequentemente reúnem expressivo número de participantes, entre os mais de quatro mil servidores da instituição, além de autoridades como o Excelentíssimo Governador do Estado, Secretários de Estado, representantes dos Poderes Judiciário, Executivo e Legislativo, e membros das forças de segurança pública. Nesses contextos, o fornecimento de alimentação adequada, por meio de serviços profissionais de buffet e coffee break, é parte fundamental da organização e do bom andamento dos eventos.

1.5.2. A contratação planejada de empresa especializada em serviços de alimentação institucional reforça o compromisso da gestão com a qualidade, o bem-estar e o respeito aos participantes dos eventos, contribuindo diretamente para a imagem institucional da Polícia Penal e para a valorização de seus servidores, autoridades convidadas e demais envolvidos.

1.5.3. Considerando que a Administração Pública não dispõe de setor próprio ou equipe capacitada para o fornecimento contínuo e qualificado de alimentação em eventos, mostra-se imprescindível que a Diretoria-Geral de Polícia Penal do Estado de Goiás (DGPP/GO) promova a contratação de empresa especializada, por meio de procedimento licitatório, visando garantir o fornecimento de buffet e coffee break conforme padrões técnicos e sanitários exigidos, de forma a assegurar o adequado atendimento do interesse público em todas as ações institucionais da corporação.

Análise de Riscos e Prejuízos

1.6. A ausência da contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação, na forma de buffet e coffee break, para os eventos institucionais da Polícia Penal do Estado de Goiás, pode acarretar diversos prejuízos de ordem

organizacional, funcional, institucional e até mesmo simbólica, comprometendo diretamente a imagem da Administração Pública e o bom andamento das atividades institucionais.

1.6.1. Em primeiro lugar, a não disponibilização de alimentação adequada em eventos oficiais pode resultar em desconforto e desvalorização dos participantes, especialmente em ocasiões que demandam longos períodos de permanência no local. Isso inclui servidores, autoridades convidadas, representantes de outras instituições públicas e demais envolvidos. Tal situação fere o princípio da dignidade no serviço público e compromete a hospitalidade institucional, fator relevante para o fortalecimento de parcerias e da cooperação entre os órgãos.

1.6.2. A falta de estrutura alimentar impacta negativamente a logística e a fluidez dos eventos, uma vez que a ausência de coffee breaks ou refeições organizadas obriga pausas desordenadas, deslocamentos desnecessários dos participantes e, conseqüentemente, perdas de tempo e de produtividade. Além disso, a inexistência de serviço contratado pode forçar improvisações que não atendem aos padrões mínimos de higiene, segurança alimentar e qualidade, expondo a Administração a riscos sanitários e legais.

1.6.3. Também se destaca o prejuízo à imagem institucional da Polícia Penal do Estado de Goiás, especialmente em eventos que contam com a presença de autoridades de alto escalão. A ausência de um serviço de alimentação compatível com a solenidade e o porte desses eventos pode ser interpretada como falta de planejamento, descaso ou desprestígio aos convidados e participantes, o que compromete a credibilidade e a reputação da instituição.

1.6.4. Por fim, é importante ressaltar que a tentativa de suprir essas demandas por meio de esforços internos, sem a contratação de empresa especializada, revela-se ineficiente e incompatível com a realidade administrativa da Polícia Penal, que não dispõe de estrutura, equipe técnica ou equipamentos próprios para a realização desse tipo de serviço. A inexistência dessa contratação, portanto, inviabiliza a realização plena dos eventos, ferindo o princípio da continuidade do serviço público e prejudicando a execução do planejamento institucional.

1.7. No que se refere aos riscos que podem comprometer o sucesso da licitação, verifica-se que se fazem presentes, elencados de forma decrescente:

- a) A ausência de recursos financeiros para prosseguimento da aquisição: Classificado como improvável (diante a existência de previsão da aquisição no Plano Anual de Contratações, conforme indicado no item 1.3 deste ETP); de impacto maior e de nível alto;
- b) Baixa atratividade aos fornecedores e licitação deserta: Classificado como possível, em que pese a realização de Pesquisa de Preços seguindo os moldes do Decreto Estadual nº 9.900/2021, tendo em vista a volatilidade do mercado atual e as constantes alterações de preços. Tal situação é de impacto catastrófico (tal fato representaria a inefetividade total do processo de aquisição) e de nível alto;
- c) Não cumprimento da entrega nos quantitativos e prazos estipulados em contrato: Classificado como possível (já que não se pode garantir de forma integral que haverá cumprimento dos termos pelo fornecedor, e tal situação é dotada de alto grau de subjetividade, mas que visa ser combatida pela previsão de sanções e outras medidas coercitivas a serem estabelecidas em contrato administrativo); de impacto catastrófico (representaria a inefetividade total do processo de aquisição) e de nível alto.

Tópico 2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Definição da solução escolhida

2.1. Abaixo segue a descrição resumida do objeto a ser contratado, definido após a realização de estudo técnico preliminar: **Prestação de Serviços - Buffet e Coffe Break**

Característica do objeto:

2.2. O objeto a ser contratado é **comum**, assim considerado por possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, na forma do inciso XIII do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.3. A solução adotada trata-se de objeto comum, pois:

- 2.3.1.** é encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades;
- 2.3.2.** é ordinário, sem peculiaridades ou características especiais;
- 2.3.3.** é apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente; e
- 2.3.4.** sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

Definição da natureza de execução do objeto:

2.4. A execução do objeto contratado pode ser considerado de **natureza continuada**, nos termos do inciso XV do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, já que são serviços ou fornecimentos contínuos aqueles contratados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas. No presente caso, trata-se de serviço para atender necessidade prolongada, tendo em vista que a Instituição lida com a realização de eventos de forma contínua no decorrer dos anos.

Regime de fornecimento:

2.5. Tendo em vista a necessidade de fornecimento dos bens ou serviços contratados, a entrega será prestada **de forma parcelada, sob demanda**.

Justificativa da escolha da solução:

2.6. A contratação de empresa especializada, nos moldes descritos no tópico 1.5 deste Estudo Técnico, é a medida que melhor se adequa ao atendimento das necessidades institucionais da Diretoria-Geral de Polícia Penal (DGPP/GO), sendo esta a solução que se afigura mais conveniente e oportuna para a concretização dos objetivos institucionais.

2.6.1. A delegação da execução desses serviços, incluindo a terceirização das atividades acessórias e auxiliares, possibilita que os eventos sejam conduzidos por profissionais com a expertise indispensável para a satisfação de todas as demandas. Ademais, confere maior segurança e agilidade na resolução de problemas e dificuldades que, porventura, venham a surgir no decurso da realização dos eventos, contribuindo para o êxito das atividades institucionais.

2.7. Descrição da solução como um todo e ciclo de vida do objeto

2.7.1. A presente contratação tem como objetivo prover uma solução integrada e sob demanda, voltada especificamente à prestação de serviços de fornecimento de alimentação, na forma de buffet e coffee break, durante a realização de eventos institucionais promovidos pela Polícia Penal do Estado de Goiás. A solução compreende desde o planejamento até a execução e finalização dos serviços, garantindo que os participantes dos eventos — servidores, autoridades e convidados — tenham acesso à alimentação de qualidade, dentro dos padrões sanitários exigidos. A contratação também abrange, de forma acessória, a locação de estruturas e equipamentos de apoio (como tendas, mobiliário e climatização), bem como a disponibilização de profissionais técnicos especializados para viabilizar a execução adequada dos serviços alimentares.

2.7.2. Trata-se de uma contratação estratégica e contínua, com foco na garantia de fornecimento de alimentação adequada e segura nos eventos institucionais da Polícia Penal, sem que haja necessidade de improvisações ou sobrecarga de setores internos. A medida proporciona agilidade, padronização e qualidade, além de reforçar o compromisso da Administração com a valorização dos servidores, a boa recepção de autoridades e a promoção da imagem institucional junto à sociedade e a outros órgãos públicos.

2.7.3. O ciclo de vida da contratação abrange todas as etapas, desde a identificação da necessidade até o encerramento contratual, conforme detalhado a seguir:

2.7.3.1. **Identificação da Necessidade:** Mapeamento da demanda recorrente por serviços de alimentação em eventos institucionais, com a constatação de que a estrutura interna da Polícia Penal do Estado de Goiás não possui equipe ou meios suficientes para fornecer, de forma contínua e qualificada, refeições e coffee breaks aos participantes dos eventos.

2.7.3.2. **Planejamento da Contratação:** Elaboração do Termo de Referência com detalhamento dos serviços de alimentação a serem contratados (incluindo cardápios, formatos de serviço, quantidades estimadas e padrões de qualidade), bem como dos materiais e estruturas de apoio necessários. A etapa inclui a estimativa de custos e a análise de viabilidade técnica e econômica da contratação.

2.7.3.3. **Seleção do Fornecedor:** Realização de processo licitatório, preferencialmente por pregão eletrônico, com julgamento baseado em critérios objetivos de técnica e preço. A seleção será voltada à habilitação de empresa especializada, com comprovada capacidade para fornecimento de alimentação institucional, respeitando as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

2.7.3.4. **Formalização e Execução Contratual:** Assinatura do contrato e emissão de ordens de serviço conforme a demanda dos eventos. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento integral da alimentação (buffet e coffee break), pela mobilização de equipe qualificada, montagem e desmontagem das estruturas de apoio, sempre sob fiscalização da equipe designada da Polícia Penal, com ênfase na qualidade dos alimentos, pontualidade e cumprimento dos protocolos de segurança sanitária.

2.7.3.5. **Avaliação e Monitoramento:** Monitoramento contínuo da execução dos serviços, com aplicação de indicadores de desempenho voltados à qualidade da alimentação fornecida, adequação dos serviços prestados às exigências contratuais, pontualidade e cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.

2.7.3.6. **Encerramento:** Após o cumprimento das obrigações contratuais, será realizada a desmontagem das estruturas temporárias, a prestação de contas e a elaboração de relatório de avaliação da execução contratual. Considerando os resultados obtidos, poderá haver a renovação do contrato, desde que atendido o interesse público e os critérios de desempenho previamente estabelecidos.

Vigência do contrato:

2.8. O prazo de vigência contratual é de 36 meses, contados imediatamente a partir da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) de Termo de Contrato, nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.8.1. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.8.2. Justifica-se a vigência contratual superior a 12 meses, considerando o disposto no art. 106, inciso I, em razão da maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual. Além disso, a extensão do contrato justifica-se pela natureza contínua e regular das demandas da Polícia Penal do Estado de Goiás em relação à realização de eventos institucionais. Ademais, a duração estendida contribui para otimizar custos e reduzir riscos associados a processos licitatórios frequentes, garantindo maior estabilidade e previsibilidade na execução dos serviços, em consonância com o interesse público e a eficiência administrativa.

Tópico 3 - ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA

Identificação dos itens, quantidades e unidades:

3.1. A estimativa da quantidade a ser contratada é justificada nos termos deste ETP, conforme disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A descrição com o respectivo quantitativo a ser contratado está apresentado abaixo:

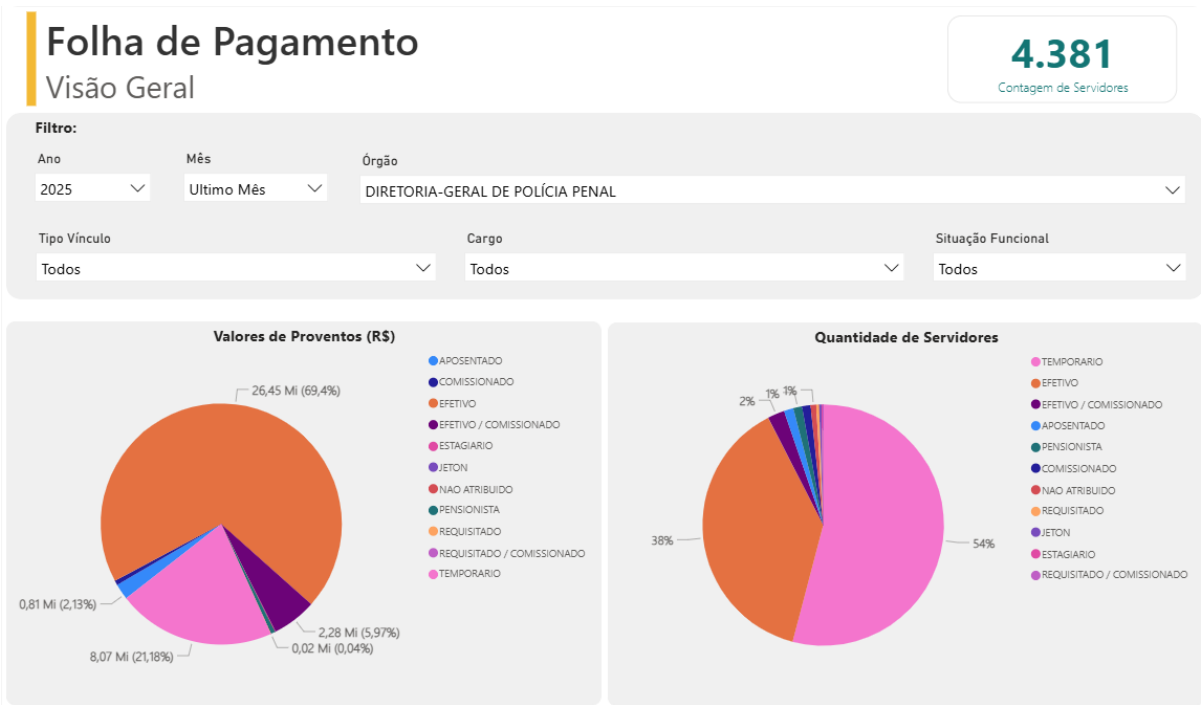
#	Cod	Descrição	Qtde
001	150	serviços de refeição, buffet.	8000

#02	150	Serviços de refeição, coffee break, por demanda.	Qtde 8000
-----	-----	--	-----------

Justificativa de quantitativo:

3.2. A estimativa do quantitativo para a presente contratação foi elaborada com base em projeção técnica detalhada das necessidades institucionais futuras da Polícia Penal do Estado de Goiás, levando em consideração o cronograma recorrente de eventos institucionais que demandam serviços especializados de fornecimento de alimentação, incluindo buffet e coffee break. Esses eventos compreendem, entre outros, as comemorações alusivas ao Dia do Policial Penal (Lei Estadual nº 22.163/2023), formaturas de cursos de formação e capacitação, inaugurações de novas unidades, reuniões administrativas e solenidades oficiais que reúnem servidores, gestores e autoridades públicas.

3.2.1. A estimativa contempla uma média de até 8.000 pessoas, número que abrange os servidores da Polícia Penal e eventuais convidados, tais como representantes dos poderes Executivo, Legislativo e Judiciário, autoridades estaduais e municipais, bem como parceiros institucionais. Este quantitativo foi estimado levando em consideração a quantidade de servidores que compõem o Órgão, bem como a destinação para solenidades como forma de cordialidade e honraria para autoridades governamentais convidadas. Nesse sentido, foram utilizados dados do Portal da Transparência do Estado de Goiás que indicam o atual quadro de servidores:



3.2.1.1. A estimativa de buffet para até 8.000 (oito mil) pessoas justifica-se em razão do planejamento de realização de evento institucional em comemoração ao Dia do Policial Penal, bem como para o atendimento de outras solenidades e eventos oficiais promovidos pela instituição durante a vigência do contrato. O quantitativo estimado abrange, prioritariamente, os servidores da Polícia Penal do Estado de Goiás, cuja força de trabalho, conforme dados atualizados no Portal da Transparência do Estado de Goiás, corresponde ao efetivo atual de Policiais Penais ativos, além de contemplar a presença de convidados externos, tais como autoridades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário, representantes de órgãos estaduais e municipais, e parceiros institucionais que participam das ações e projetos da corporação. A fixação da média de até 8.000 participantes visa assegurar que o contrato atenda, de forma abrangente e contínua, às demandas de eventos comemorativos, cerimoniais e institucionais previstos no calendário anual da Polícia Penal, evitando a necessidade de novas contratações fragmentadas e garantindo economicidade, planejamento e eficiência administrativa, com ênfase, especificamente na comemoração do Dia do Policial Penal que, com o fim de atender todos os servidores, justifica a demanda levantada.

3.2.2. Ressalte-se que, embora não existam contratos anteriores específicos para o fornecimento regular de serviços de alimentação institucional, as atividades e eventos já vinham ocorrendo, muitas vezes, de maneira improvisada e sem a infraestrutura adequada para buffet e coffee break, gerando baixa padronização, riscos operacionais e prejuízo à imagem institucional. A ausência de serviços especializados comprometeu a qualidade, segurança alimentar e o conforto dos participantes, impactando negativamente a valorização da corporação.

3.2.3. Assim, os quantitativos estimados refletem não uma simples repetição de demandas passadas, mas sim a necessidade de suprir uma lacuna estrutural identificada e promover a elevação dos padrões de qualidade, segurança, conforto e organização dos eventos institucionais, por meio da contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação.

3.2.4. Esta contratação está diretamente alinhada à estratégia institucional da Polícia Penal do Estado de Goiás de valorizar seus servidores, garantir o respeito e a dignidade nas relações institucionais, além de aprimorar a comunicação e a integração com a sociedade e demais órgãos públicos, reforçando o compromisso com a excelência na gestão pública.

Histórico de Consumo:

3.3. De fato, não há histórico de consumo contratual específico relacionado ao objeto desta contratação nos últimos 24 (vinte e quatro) meses, exatamente porque os eventos institucionais realizados anteriormente ocorreram sem amparo em contrato formal voltado à prestação estruturada e contínua desses serviços. A ausência de registros financeiros, portanto, reflete a deficiência estrutural existente, não a inexistência de demanda.

Histórico Contratual:

3.4. Da mesma forma, não há contrato anterior vigente referente a objeto com escopo equivalente. Esta contratação é inédita em sua abrangência e especificidade, sendo motivada justamente pela constatação da necessidade de formalizar e padronizar os serviços demandados rotineiramente, observando critérios técnicos e legais, com foco em planejamento, eficiência, economicidade e controle institucional.

Unidades administrativas a serem atendidas:

3.5. Considerando as necessidades do órgão, todas as unidades e servidores serão atendidos, uma vez que a realização de eventos visa atender todas as atividades da Instituição.

Tópico 4 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

Descrição do item 001 Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais ALMOÇO OU JANTAR: entrada: 3 opções de pratos frios (saladas de folhagens, legumes cozidos/cremes/mousses e frios variados); prato principal: 2 opções de pratos quentes com peixe, ave ou carne vermelha, observando o seguinte: Peixes e frutos do mar: Salmão, tilápia, camarão, bacalhau, Aves: frango e Carne bovina: (filé mignon, alcatra, contra-filé), com respectivas guarnições, tais como: preparações à base de batata, como batata gratinada, batata sauté ou batata rústica assada com ervas; e opções à base de arroz e grãos, como arroz branco tradicional, arroz à grega, arroz com brócolis ou com amêndoas e guarnições de legumes e verduras, a exemplo de legumes salteados na manteiga, mix de vegetais grelhados e ratatouille; 2 opções de massa (Penne, gravatinha Talharim, Parafuso, Conhlioni, espaguete); sobremesa: 2 tipos de doces (Pudim, Goiabada com queijo ou doce de leite com queijo), frutas da estação, sorvetes, mousses de maracujá/chocolate/morango e tortas). Bebidas: água mineral natural e com gás, mínimo 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), mínimo 3 tipos de sucos de frutas (natural), café expresso e chá. Pessoal: disponibilizar de 01(um) garçom devidamente uniformizado para cada grupo de 15 (quinze) participantes, bem como 01 (um) copeiro para cada grupo de até 60 (sessenta) pessoas, utensílios e materiais: deverão estar incluídos neste item todos os materiais necessários, tais como: copos para refrigerante e água em vidro ou/e descartáveis, xícaras de porcelana para café e chá, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca fina), talheres de aço inox, baixelas de inox; guardanapos de tecido e/ou descartáveis em quantidade suficiente para a realização do evento, bem como a organização e arrumação do material. observação: o serviço de buffet será realizado sob demanda e será contabilizado de acordo com a quantidade de pessoas servidas.	
Período (Meses)	1
Quantidade	8000
Unidade	servico (s)
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	diretoria-geral de policia penal
Diferença Mínima	R\$ 1,00
Valor Unitário	R\$ 109,05
Valor Total	R\$ 872.400,00

Descrição do item 002 Código 150 - Serviços de Refeição, Coffee Break, por demanda.	
Informações Adicionais Cada cardápio deverá apresentar no mínimo 03 opções extraídas da lista abaixo de panificados e pequenos lanches e salgados, além de 02 tipos de frutas de estação e todas as bebidas abaixo: 2) Panificados: Biscoitos, pão de queijo, bolo. 2) Pequenos lanches e salgados: Mini pão de sal com mussarela e presunto, Mini sanduíches, canapés com patês, mini salgados diversos assados e fritos. 3) Bebidas: Café com e sem açúcar, leite puro e com achocolatado. Refrigerante (comum e versões diet/zero), suco industrializado sabores diversos (versão comum, diet/zero), Água mineral e Água de coco integral.	
Período (Meses)	1
Quantidade	8000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	diretoria-geral de policia penal
Diferença Mínima	R\$ 1,00
Valor Unitário	R\$ 31,78
Valor Total	R\$ 254.240,00

4.2. O preço total estimado da contratação é R\$ 1.126.640,00 (R\$ Um Milhão e Cento e Vinte e Seis Mil e Seiscentos e Quarenta

Reais), conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

4.3. O orçamento estimado da presente contratação foi elaborado com base nos parâmetros e calculado em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021, cujo documento de Orçamento Estimado, que contém memória de cálculo, será anexado aos autos da contratação, indicando os parâmetros, a metodologia e os preços referenciais utilizados no cálculo estimativo.

Tópico 5 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1. Para a contratação pretendida foram consideradas as características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, avaliando-se o objeto em conformidade com o Princípio do Parcelamento, nos termos do Art. 40, §§ 2º e 3º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. De acordo com o Tribunal de Contas da União¹:

O parcelamento consiste em dividir a solução em itens ou os itens em lotes, em que cada parte será um objeto de licitação autônomo, a ser, portanto, licitado ou adjudicado separadamente.

O objetivo do parcelamento é ampliar a competição com vistas à economicidade, devendo ser realizado desde que seja tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

A expectativa é possibilitar a participação de maior número de licitantes que não teriam capacidade ou condições de atender aos requisitos de habilitação para disputar a totalidade do objeto, mas que podem fazê-lo com relação a frações da prestação. Supõe-se que a ampliação da disputa levará os participantes a apresentarem propostas mais vantajosas, resultando na redução do valor global a ser desembolsado pela Administração e evitando a concentração de mercado.

Se a solução for divisível, a equipe de planejamento deve analisar a viabilidade técnica e a vantajosidade econômica do parcelamento para fins de contratação, e fundamentar a decisão no ETP.

5.2. A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto **por Item**. Considerando o objeto desta contratação, que consiste na prestação de serviços de fornecimento de alimentação, abrangendo buffet e coffee break, para os eventos institucionais da Polícia Penal do Estado de Goiás, justifica-se a adoção da adjudicação por itens, conforme disposto no artigo 40, §2º da Lei Federal nº 14.133/2021, em observância ao princípio do parcelamento.

5.2.1. O parcelamento do objeto em itens distintos se dá em função da diferenciação técnica e operacional entre os serviços de buffet e de coffee break, os quais apresentam características, demandas e exigências específicas quanto à preparação, logística, quantidade e forma de serviço. Dessa forma, a segmentação permite que cada item seja licitado e adjudicado de forma independente, favorecendo maior adequação das propostas às especificidades de cada tipo de serviço.

5.2.2. Essa modalidade de adjudicação possibilita, ainda, maior competitividade entre os fornecedores, visto que empresas especializadas podem oferecer propostas específicas para buffet ou coffee break, conforme sua expertise e capacidade técnica, promovendo economia e eficiência para a Administração Pública.

5.2.3. Adicionalmente, o parcelamento em itens facilita a gestão e fiscalização contratual, permitindo que cada serviço seja acompanhado de forma mais detalhada e criteriosa, assegurando o cumprimento dos padrões de qualidade, segurança alimentar e atendimento previstos para cada modalidade. Por fim, a adoção da adjudicação por itens, diferenciando buffet e coffee break, atende ao princípio da eficiência e do interesse público.

Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os requisitos necessários à contratação, com vistas ao atendimento da demanda, são os seguintes:

Requisitos mínimos de qualidade:

6.2. A presente contratação deverá atender, incluindo os requisitos mínimos do Termo de Referência, a proposta mais vantajosa mediante competição, zelando-se sempre pela contratação da melhor qualidade possível com o menor preço. A descrição dos requisitos no Termo de Referência deve se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento da necessidade, garantindo-se a competitividade da contratação e a maior eficiência possível, bem como o disposto no item 4.1 deste Estudo Técnico Preliminar, que descreve a seguir a fim de maior clareza e especificação (os serviços serão contratados considerando o valor por pessoa, de acordo com a demanda a ser apresentada pela contratante e nos preços definidos em licitação):

a) Serviços de Refeição, buffet - Almoço ou Jantar:

Entrada - Oferecer 03 (três) opções de pratos frios, podendo incluir: Saladas de folhagens e legumes cozidos; Cremes e/ou mousses; frios variados.

Prato principal - Disponibilizar 02 (duas) opções de pratos quentes, podendo ser peixe, ave ou carne vermelha, com suas respectivas guarnições, além de 02 (duas) opções de massas. Deverão ser observadas, preferencialmente, as seguintes variedades de proteínas: Peixes e frutos do mar (salmão, tilápia, camarão e bacalhau), Aves (frango), Carnes bovinas (filé mignon, alcatra ou contra-filé). As guarnições deverão incluir preparações à base de batata (como batata gratinada, batata sauté ou batata rústica assada com ervas), opções à base de arroz e grãos (como arroz branco tradicional, arroz à grega, arroz com brócolis ou com amêndoas) e legumes e verduras (como legumes salteados na manteiga, mix de vegetais grelhados e ratatouille). As massas poderão incluir penne, gravatinha, talharim, parafuso, conchiglioni ou espaguete, com molhos variados (branco, sugo ou pesto).

Sobremesas - Oferecer 02 (duas) opções de doces, além de frutas da estação, sorvetes, mousses (maracujá, chocolate e morango) e tortas variadas. Entre as opções de doces, poderão ser incluídos pudim, goiabada com queijo ou doce de leite com queijo.

Bebidas - Água mineral natural e com gás; Mínimo de 02 (duas) opções de refrigerantes, sendo um normal e outro dietético; Mínimo de 03 (três) tipos de sucos de frutas naturais; Café expresso e chá.

Pessoal de apoio - 01 (um) garçom uniformizado para cada grupo de 15 (quinze) participantes; 01 (um) copeiro para cada grupo de até 60 (sessenta) pessoas.

Utensílios e materiais incluídos - Devem estar contemplados todos os materiais necessários à perfeita execução do serviço, incluindo: Copos para refrigerante e água (em vidro e/ou descartáveis, conforme solicitado pela CONTRATANTE); Xícaras de porcelana para café e chá; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca fina); Talheres de aço inoxidável; Baixelas de inox; Guardanapos de tecido e/ou descartáveis.

Obs: Os itens descritos acima não limitam as opções de cardápios, que podem sofrer alterações e/ou inclusões, desde que em comum acordo entre contratante e contratada. Além disso, eventualmente, poderá ser inserida previsão de opções vegetarianas/veganais a depender da eventualidade, a ser previamente comunicada pela contratante à contratada.

b) Serviços de Refeição, Coffee Break:

Panificados (mínimo de 3 opções): Biscoitos; Pão de queijo; Bolo.

Pequenos lanches e salgados (mínimo de 3 opções): Mini pão de sal com mussarela e presunto; Mini sanduíches variados; Canapés com patês diversos; Mini salgados diversos, assados e fritos.

Frutas: No mínimo 2 tipos de frutas da estação, frescas e adequadamente apresentadas.

Bebidas (todas as opções abaixo devem estar disponíveis): Café (com e sem açúcar); Leite puro e leite com achocolatado; Refrigerantes (versão comum e diet/zero); Sucos industrializados em sabores diversos (versões comum e diet/zero); Água mineral; Água de coco integral.

Obs: Os itens descritos acima não limitam as opções de cardápios, que podem sofrer alterações e/ou inclusões, desde que em comum acordo entre contratante e contratada.

6.2.1. A seleção dos itens que compõem os serviços de alimentação (buffet para refeições e coffee break) foi realizada com base em análise de recentes contratações efetuadas por diversos órgãos públicos, assegurando alinhamento às melhores práticas adotadas no setor público. Além disso, a composição do cardápio e dos serviços observou rigorosamente os princípios da eficiência, proporcionalidade e razoabilidade, que regem a atuação da Administração Pública, garantindo a oferta de opções variadas, adequadas às necessidades institucionais, ao mesmo tempo em que promove a economicidade e a qualidade na prestação dos serviços. Os itens escolhidos atendem às demandas nutricionais e de conforto dos servidores e convidados, assegurando a diversidade, a segurança alimentar e a satisfação dos participantes, sem excessos ou desperdícios, em consonância com o interesse público e o respeito aos recursos públicos.

Requisitos normativos e legais:

6.3. A presente contratação deverá atender ao que determina a Lei Federal n.º 14.133/2021, bem como os Decretos Estaduais n.º 10.207/2023 (Etapa Preparatória das Contratações), 10.216/2023 (Funções Essenciais) e 10.247/2023 (Regulamentação da licitação na modalidade Pregão).

Requisitos tecnológicos:

6.4. Não há requisitos tecnológicos a serem apontados para a presente contratação, além das especificações dos itens que compõem o objeto.

Requisitos de segurança:

6.5. Os requisitos de segurança a serem observados na contratação de serviços de fornecimento de alimentação (buffet e coffee break) incluem o rigoroso cumprimento das normas sanitárias vigentes, garantindo a manipulação, preparo, armazenamento e transporte dos alimentos de forma segura e higiênica, prevenindo contaminações e riscos à saúde dos consumidores; a utilização de insumos de qualidade comprovada, provenientes de fornecedores certificados. Manutenção de equipamentos adequados e em perfeitas condições de funcionamento; o atendimento às normas de segurança do trabalho para proteção dos colaboradores; e a implementação de protocolos de controle e monitoramento constantes durante a execução dos serviços, assegurando a conformidade com as legislações aplicáveis e a preservação da integridade física e sanitária dos participantes dos eventos.

Premissas e restrições:

6.6. Não há premissas e restrições a serem apontadas para a presente contratação.

Requisitos de capacitação e transferência de conhecimento:

6.7. Não há requisito de capacitação e transferência de conhecimento para a presente contratação, tendo em vista que seu objeto é para prestação de serviços conforme a demanda apontada pelo gestor, não havendo que se falar em necessidade de conhecimentos específicos ou atributos por parte dos servidores públicos para haver bom desempenho do contrato.

Requisitos de sustentabilidade:

6.8. A contratação de empresa especializada para a execução de eventos institucionais da Polícia Penal do Estado de Goiás deverá observar critérios de sustentabilidade, alinhados às diretrizes da Administração Pública responsável. Entre os requisitos esperados, destaca-se a adequada gestão de resíduos sólidos, com a obrigatoriedade de coleta seletiva e descarte ambientalmente correto dos materiais utilizados, bem como a preferência por insumos recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, minimizando o impacto ambiental das atividades.

Requisitos de desempenho:

6.9. Os requisitos de desempenho esperados da empresa vencedora da licitação para fornecimento de alimentação (buffet e coffee break) envolvem a capacidade de atender com pontualidade e regularidade todas as demandas contratuais, garantindo a qualidade e variedade dos itens ofertados conforme especificações técnicas, a flexibilidade para ajustar cardápios e quantidades conforme necessidades específicas dos eventos, bem como a manutenção de altos padrões de apresentação, sabor e frescor dos alimentos. Além disso, deverá apresentar eficiência na logística e na montagem dos serviços, assegurando ambientes organizados e adequados para consumo, a disponibilidade de pessoal capacitado e uniforme para atendimento cortês e profissional e a capacidade de cumprir rigorosamente os prazos e normas estabelecidas, demonstrando compromisso com a satisfação dos usuários e a valorização da imagem institucional da Polícia Penal do Estado de Goiás.

Tópico 7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Identificação de soluções:

7.1. Por meio dos estudos realizados, foram analisadas diferentes soluções, em que foi avaliada sua capacidade de solucionar o problema descrito no Tópico 1 deste Estudo Técnico, e ainda a relação custo-benefício entre as soluções.

7.2. Assim, foram identificadas as seguintes possíveis soluções:

7.2.1. Solução 1: Utilização de estrutura interna própria para preparo e fornecimento dos alimentos;

7.2.2. Solução 2: Contratação direta de fornecedores locais em caráter emergencial ou pontual;

7.2.3. Solução 3: Contratação, por intermédio de licitação, de empresa prestadora de serviços do ramo, para desenvolvimento das atividades aqui listadas.

Contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública:

7.3. Foi realizada pesquisa perante outros órgãos e entidades para identificar a existência de novas metodologias, tecnologias e inovações que melhor atendam às necessidades da administração, na qual foram levantadas as contratações utilizadas para base da Pesquisa de Preços e para fundamentar a presente contratação. Cita-se: Ata de Registro de Preços n.º 001/2023 - SECULT/GO e Ata de Registro de Preços n.º 053/2025 - Município de Senador Canedo/GO.

Consulta Pública

7.4. No presente processo, não foi realizada Consulta Pública.

Análise comparativa das soluções

7.5. Para escolher o melhor tipo de solução a contratar, realizou-se uma análise comparativa entre as soluções disponíveis no mercado, levando em consideração os aspectos técnicos e econômicos, mensurados a partir dos critérios elencados no art. 15 do Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

7.6. A seguir é apresentado quadro comparativo, com prós e contras de cada solução identificada:

UTILIZAÇÃO DE ESTRUTURA INTERNA	CONTRATAÇÃO DIRETA	LICITAÇÃO - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
Limitação de capacidade operacional: A estrutura interna não dispõe de equipamentos, espaço físico ou pessoal suficiente para atender à demanda volumosa e variada dos eventos institucionais, comprometendo a qualidade e agilidade dos serviços.	Falta de padronização e controle: Contratações pontuais e emergenciais podem resultar em variações na qualidade, quantidade e apresentação dos serviços, prejudicando a imagem institucional e a experiência dos participantes dos eventos.	Garantia de qualidade e padronização: A contratação formal, por licitação, assegura que a empresa vencedora possua capacidade técnica comprovada e experiência no ramo, garantindo a prestação de serviços de alimentação com qualidade uniforme, segurança alimentar e atendimento às especificações contratuais.
Falta de especialização: Servidores ou funcionários internos não detém a qualificação específica para prestação profissional de serviços de alimentação em buffet e coffee break, gerando riscos à segurança alimentar e insatisfação dos participantes.	Maior custo e ineficiência: A ausência de planejamento e negociações consolidadas tende a aumentar os custos unitários dos serviços, além de dificultar a obtenção de preços competitivos e condições comerciais vantajosas.	Eficiência e economia para a Administração: A licitação permite a seleção da proposta mais vantajosa, considerando critérios objetivos de técnica e preço, promovendo maior competitividade entre fornecedores e resultando em melhor custo-benefício para a Administração Pública.
Desvio de foco e recursos: A utilização da estrutura interna para essa finalidade pode desviar recursos humanos e materiais de outras atividades essenciais da instituição, além de demandar investimentos adicionais para manutenção e atualização da infraestrutura.	Riscos legais e administrativos: Contratações diretas frequentes podem gerar questionamentos quanto à legalidade e transparência dos processos, além de aumentar o risco de falhas na gestão contratual e fiscalização dos serviços, havendo, inclusive, divergências acerca da possibilidade de execução desta.	Segurança jurídica e transparência: O processo licitatório assegura o cumprimento dos princípios da legalidade, publicidade e impessoalidade, conferindo transparência à contratação, minimizando riscos de questionamentos legais e facilitando a fiscalização e o controle dos serviços prestados.

Tópico 8 - RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1. Considerando que as contratações públicas devem buscar resultados positivos para a Administração, são apontados os resultados pretendidos, em termos de eficiência, eficácia, efetividade e economicidade, em busca do melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, bem como de desenvolvimento nacional sustentável.

8.2. Assim, a presente contratação pretende alcançar o(s) seguinte(s) resultado(s):

8.2.1. A presente contratação visa à contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação, especificamente buffet e coffee break, além da disponibilização de profissionais técnicos necessários à realização dos eventos institucionais da Diretoria-Geral de Polícia Penal do Estado de Goiás. O objetivo principal é alcançar resultados concretos que promovam a excelência, eficiência e segurança nas atividades institucionais da Polícia Penal.

8.2.2. Entre os resultados mais relevantes destaca-se a padronização e a elevação da qualidade na oferta dos serviços alimentares durante os eventos, garantindo a adequada recepção de autoridades, servidores e convidados, com a prestação de um serviço de alimentação que atenda ao porte e relevância das cerimônias institucionais. Espera-se, ainda, que a contratação assegure agilidade na execução dos serviços de alimentação, promovendo maior eficiência operacional e perfeita execução das atividades.

8.2.3. Outro resultado essencial é o atendimento seguro, higiênico e conforme as normas sanitárias vigentes, assegurando conforto e bem-estar a todos os participantes por meio da prestação de serviços alimentares com alto padrão de qualidade. A atuação de profissionais capacitados em todas as etapas do fornecimento do buffet e coffee break contribuirá para a minimização de riscos e falhas, garantindo que cada evento ocorra dentro dos padrões estabelecidos, prezando pela segurança alimentar, acessibilidade, funcionalidade e imagem institucional da Polícia Penal.

8.2.4. Por fim, espera-se que a contratação proporcione flexibilidade e prontidão para atendimento sob demanda, possibilitando resposta rápida às variadas necessidades dos eventos em termos de alimentação e serviços correlatos. Isso assegura a realização de eventos que valorizem os servidores, fortaleçam a imagem pública da Polícia Penal e promovam o relacionamento com autoridades e a sociedade.

Tópico 9 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

9.1. Tendo em vista a natureza do objeto que se pretende contratar, é necessário que o Fornecedor, no âmbito de suas atividades, atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da observância das boas práticas e das normas pertinentes.

9.2. Considerando as particularidades da presente contratação para o fornecimento de alimentação, incluindo buffet e coffee break, é importante destacar os possíveis impactos ambientais associados aos serviços prestados, tais como:

9.2.1. Geração de Resíduos Sólidos: A prestação dos serviços de alimentação pode resultar na produção significativa de resíduos, incluindo embalagens descartáveis, restos de alimentos, materiais plásticos e papel, que exigem manejo adequado para minimizar impactos ambientais.

9.2.2. Consumo de Energia: Embora o foco principal seja o fornecimento de alimentação, o uso de equipamentos relacionados ao serviço, como sistemas de refrigeração, preparo dos alimentos e iluminação nas áreas de buffet, pode aumentar o consumo energético e, conseqüentemente, a emissão indireta de gases de efeito estufa.

9.2.3. Consumo de Água: O preparo, higienização e limpeza relacionados à alimentação demandam uso considerável de água, o que pode acarretar desperdício ou uso inadequado se não forem adotadas práticas sustentáveis.

9.2.4. Ruído e Poluição Sonora: A movimentação intensa de pessoas e o uso de equipamentos associados ao serviço de alimentação, como máquinas de preparo e limpeza, podem gerar ruídos que impactam o ambiente dos eventos.

9.3. As medidas mitigadoras para esses impactos ambientais previstos no fornecimento de alimentação (buffet e coffee break) incluem:

9.3.1. Gestão Adequada de Resíduos: Implantação de coleta seletiva durante os eventos, incentivo à reciclagem, preferência por materiais reutilizáveis, biodegradáveis ou recicláveis para embalagem e descartáveis, e planejamento do descarte final com empresas licenciadas e ambientalmente responsáveis.

9.3.2. Eficiência Energética: Uso de equipamentos eficientes em termos de consumo energético no preparo e conservação dos alimentos, adoção de iluminação LED nas áreas de serviço e promoção do uso racional da energia por parte da equipe.

9.3.3. Uso Racional da Água: Implementação de técnicas e equipamentos que minimizem o consumo de água durante o preparo e limpeza, além da capacitação da equipe para práticas de economia hídrica.

9.3.4. Controle de Ruídos: Adoção de medidas para reduzir o impacto sonoro, como manutenção adequada dos equipamentos e organização eficiente do ambiente de trabalho.

Tópico 10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1. A Administração Pública deverá tomar todas as providências previamente à formalização da contratação, visando à disponibilização da solução contratada em sua plenitude e ao alcance das finalidades da contratação.

10.2. Na presente contratação, não foi identificada a necessidade das seguintes providências pela administração.

10.3. No que tange a necessidade de serem tomadas providências para adequação do ambiente da instituição, frisa-se que não há

necessidade de adequação da organização para que a contratação surta seus efeitos.

10.4. Ademais, pela característica do objeto aqui tratado, não há necessidade de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual, sendo que esta prática já é adotada de forma geral pela Instituição, com a capacitação de servidores tanto em curso de formação para diretores de Unidades Prisionais, bem como para os gestores atuais em curso específico de capacitação promovido pela própria Diretoria-Geral de Polícia Penal do Estado de Goiás: "**Gestão e Fiscalização de Contratos – Prevenção e Tratamento de Irregularidades na Gestão de Contratos e Parcerias**".

Tópico 11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

11.1. Para atendimento da finalidade da contratação, são contratações correlatas e/ou interdependentes da presente contratação:

11.1.1. Ampliação de vagas e/ou construções de novas Unidades Prisionais e demais obras do Órgão, tais como: Construção da Unidade Prisional Regional de Caldas Novas e da Unidade Prisional Regional de Formosa (Processo SEI! n.º 202116448037733), Ampliação da Unidade Prisional Regional de Jaraguá (Processo SEI! n.º 202516448006986), Construção do Centro de Convivência de Rio Verde e do Centro de Convivência de Itumbiara (Processo SEI! n.º 202416448104050) e Construção da Unidade Básica de Saúde de Aparecida de Goiânia (Processo SEI! n.º 202316448036837)

11.1.2. Andamento de Cursos de Formação que, em que pese não seja contratação, tem relação direta com a presente contratação, uma vez que o chamamento e o desenvolvimento de cursos de formação influenciam na realização de eventos de formatura. Com ênfase no Concurso Público em andamento, que visa a convocação de 1.600 (mil e seiscentos) policiais penais, organizado pela Secretaria de Estado da Administração de Goiás - SEAD, Edital n.º 02/2024, em que o Instituto Brasileiro de Formação e Capacitação - IBFC foi designado como responsável pela realização do concurso, conforme descrito em Edital e em Portaria n.º 338/2024 ([Edital Concurso Público](#)). Maiores informações acerca do certame podem ser obtidas a partir da plataforma de Governo da Secretaria de Estado da Administração (<https://goias.gov.br/administracao/edital-002-2024-dgpp-policial-penal/>) e da página oficial da banca realizadora (<https://concursos.ibfc.org.br/informacoes/465/>).

11.1.3. Formaturas de cursos operacionais e de gestão em andamento (<https://www.policiapenal.go.gov.br/ensino>), tais como:

- a) III Curso de Inteligência Prisional;
- b) IV Curso de Intervenção Tática;
- c) II Curso de Segurança de Autoridades e Dignitários (SEADIG), dentre outros.

11.1.4. Por fim, cumpre ressaltar a recente contratação, que também pode ser considerada correlata à presente, que versa sobre a contratação de empresa para fornecimento de itens e estruturas (de modo geral) para a realização de eventos (Processo SISLOG n.º 114401 e Processo SEI! n.º 202516448103245), da qual era objeto os itens abordados nesse Estudo Técnico, mas que por força de Ação Corretiva oriunda da Controladoria-Geral do Estado, não pode ser concluída. Tal procedimento é correlato a este objeto, uma vez que os itens serão concomitantemente utilizados durante a execução.

Tópico 12 - JUSTIFICATIVA PARA A NÃO APLICAÇÃO DA RESERVA DE VAGAS A EGRESSOS DO SISTEMA PRISIONAL

12.1. Considerando o disposto no art. 5º do Decreto Estadual nº 9.657/2019 que estabelece a obrigatoriedade de reserva de vagas para egressos do sistema prisional em contratos cujo valor seja superior a R\$ 330.000,00 (trezentos e trinta mil reais), e em observância ao §4º do mesmo dispositivo, apresenta-se a seguinte motivação para a não aplicação da referida medida neste processo:

12.2. O objeto da contratação refere-se à prestação de serviços de buffet e coffee break, cuja execução demanda mão de obra com qualificação específica e experiência comprovada em atividades de manipulação de alimentos. Essas atividades envolvem manuseio direto de gêneros alimentícios perecíveis, exigindo capacitação prévia, treinamento contínuo, certificação sanitária dos manipuladores, bem como adequação aos padrões de higiene pessoal, vestimenta, acondicionamento e transporte. Além disso, o serviço é prestado de forma eventual, itinerante e sob demanda, em locais e horários variados, o que requer disponibilidade imediata de equipe operacional já treinada, com registro e vínculo prévio com a empresa contratada.

12.3. Nesse contexto, a imposição de reserva de vagas para egressos do sistema prisional poderia impactar diretamente a execução contratual, uma vez que demandaria processo específico de seleção, capacitação e acompanhamento técnico e sanitário, cuja viabilidade prática é reduzida diante da natureza temporária, variável e descentralizada do serviço.

12.4. Adicionalmente, a adoção dessa exigência pode restringir a competitividade do certame, contrariando o princípio da ampla participação previsto no art. 3º da Lei nº 14.133/2021, na medida em que reduz o número de empresas potencialmente aptas a atender às exigências adicionais de contratação e acompanhamento.

12.5. Dessa forma, com base em critérios técnicos, operacionais e de conformidade sanitária, entende-se que não se aplica, neste caso, a reserva de vagas para egressos do sistema prisional, de modo a preservar a viabilidade da execução contratual, a segurança alimentar e a competitividade do processo licitatório, sem prejuízo da observância dos princípios da isonomia e da eficiência administrativa.

AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em virtude de todo o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução: **Prestação de Serviços - Buffet e Coffe Break** informada neste Estudo Técnico Preliminar, mostra-se necessária e viável tecnicamente, tendo em vista a imprescindibilidade da contratação e o adequado atendimento às demandas apresentadas. Além do mais, os custos previstos são compatíveis e atendem à economicidade; os riscos envolvidos são administráveis; e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos.

Assim sendo, a Equipe de Planejamento declara a viabilidade desta contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, consoante disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e no Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE ETP:

Responsável	Função	Telefone	Email
GABRIEL ARAUJO REZENDE	Integrante Técnico	62 32013201	gabrielrez17@gmail.com
DIEGO GARCIA DOS SANTOS	Integrante Requisitante	62 32010000	alimentacaodgap@gmail.com
LEANDRO BARCELOS DE PAULA	Integrante Administrativo	62 32708727	leandro. paula@goias.gov.br

BRASIL. Tribunal de Contas da União. Licitações & Contratos: Orientações e Jurisprudência do TCU / Tribunal de Contas da União. 5ª Edição, Brasília: TCU, Secretaria-Geral da Presidência, 2024.