



ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2.740/2026

Município de Novo Cabrais – RS.

GABINETE DO PREFEITO – Departamento de Desporto e Cultura

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviço de buffet completo para jantar, destinado ao evento de **Escolha das Soberanas e Baile de Aniversário de 30 (trinta) anos do Município de Novo Cabrais**, a ser realizado no dia **23 de outubro de 2026**, no **CTG Presilha Pampiana**, em Novo Cabrais – RS, para atendimento de até **175 (cento e setenta e cinco) pessoas**.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação visa atender à necessidade de fornecimento de jantar para o evento de Escolha das Soberanas e Baile de Aniversário de 30 anos do Município de Novo Cabrais, previsto para 23 de outubro de 2026, no CTG Presilha Pampiana.

O serviço deverá atender até 175 pessoas, abrangendo fornecimento, preparo, montagem, disponibilização, serviço e reposição dos alimentos, além de equipe de garçons, pratos, talheres, utensílios, equipamentos, recipientes e demais materiais necessários.

A contratação é necessária em razão do caráter comemorativo, cultural e institucional do evento, que reunirá autoridades, convidados e participantes, exigindo serviço de alimentação compatível com a programação e com o número estimado de pessoas.

O Município disponibilizará a cozinha do CTG Presilha Pampiana para utilização da contratada, sem fornecimento de utensílios, equipamentos ou materiais, os quais ficarão sob responsabilidade da empresa.

A equipe de garçons deverá ser suficiente para atender os convidados, estar devidamente uniformizada e realizar a organização das mesas, o serviço aos convidados, a reposição dos alimentos e o serviço das carnes diretamente nas mesas.

O período estimado para execução do serviço será de 10 (dez) horas, compreendendo o início da preparação dos alimentos e da estrutura necessária, montagem, organização, serviço, reposição e conclusão das atividades relacionadas ao buffet.

O jantar será servido das 20h às 22h, devendo a contratada assegurar que os alimentos e toda a estrutura necessária estejam devidamente preparados e disponíveis no horário estabelecido.

2 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação está alinhada aos objetivos da Administração Municipal relacionados à promoção da cultura, valorização da história do Município, integração comunitária e realização de eventos de interesse público.

A comemoração dos 30 anos do Município, juntamente com a Escolha das Soberanas, possui relevância cultural, comunitária e institucional, justificando a disponibilização de estrutura adequada de alimentação aos participantes e convidados.

Consta no PAC nº 170.



3 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto caracteriza-se como serviço comum, pois seus padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional para executar o serviço de buffet e fornecimento de alimentação para eventos, observando as seguintes condições mínimas:

- Atendimento de até 175 pessoas;
- Local: CTG Presilha Pampiana, Novo Cabrais – RS;
- Data: 23 de outubro de 2026;
- Período estimado de execução do serviço: 10 (dez) horas, compreendendo o início da preparação dos alimentos e da estrutura necessária, montagem, organização, serviço, reposição e conclusão do atendimento ao evento;
- Horário previsto para o jantar ser servido: das 20h às 22h;
- Buffet completo para jantar, incluindo fornecimento, preparo, montagem, serviço e reposição;
- Equipe de garçons em quantidade suficiente, devidamente uniformizada;
- Fornecimento de pratos, talheres, travessas, bandejas, recipientes, utensílios e demais materiais necessários;
- Fornecimento dos equipamentos necessários ao preparo, acondicionamento e serviço;
- Utilização da cozinha disponibilizada pelo Município, sem transferência à Administração da responsabilidade pelo fornecimento de equipamentos e utensílios;
- Fornecimento das carnes previstas no cardápio, incluindo galeto desossado com bacon, carne suína e carne bovina, com cortes como alcatra, maminha, vazio e picanha;
- Preparo das carnes na modalidade churrasco;
- Disponibilização das carnes no buffet e serviço diretamente nas mesas;
- Reposição dos alimentos durante o jantar.

Os alimentos deverão ser preparados, conservados, acondicionados e servidos em condições adequadas de higiene, qualidade e segurança, conforme o cardápio estabelecido.

A contratada será responsável por todos os alimentos, materiais, equipamentos, utensílios, mão de obra, transporte e demais recursos necessários à completa execução do objeto.

A contratada deverá iniciar os trabalhos com antecedência suficiente para realizar a preparação dos alimentos, montagem e organização do buffet, de modo que o jantar esteja integralmente disponível para serviço a partir das **20h**.

Eventuais falhas ou desconformidades deverão ser corrigidas imediatamente pela contratada, sem custo adicional para a Administração.

RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Serão de responsabilidade da contratada todos os custos e providências necessários à execução integral do objeto, incluindo:

- Fornecimento e preparo dos alimentos;
- Fornecimento de pratos, talheres, travessas, bandejas, recipientes e demais utensílios;
- Equipamentos e materiais necessários ao preparo e serviço;
- Equipe de garçons;



- Organização das mesas e atendimento aos convidados;
- Serviço e reposição dos alimentos;
- Preparo e serviço das carnes, inclusive diretamente nas mesas;
- Controle de qualidade, conservação e apresentação dos alimentos;
- Limpeza e organização dos utensílios e materiais utilizados;
- Transporte de alimentos, materiais, utensílios e equipamentos;
- Encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais;
- Demais custos diretos e indiretos necessários à execução.

Não haverá pagamento adicional além do valor contratado, estando incluídas na proposta todas as despesas necessárias à execução do objeto.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A contratada deverá:

- Cumprir integralmente o cardápio e as especificações estabelecidas;
- Garantir quantidade suficiente de alimentos e reposição durante o jantar;
- Manter condições adequadas de higiene, manipulação, conservação, acondicionamento e serviço;
- Disponibilizar equipe de garçons suficiente e devidamente uniformizada;
- Realizar a organização das mesas e o atendimento aos convidados;
- Preparar e servir as carnes na modalidade churrasco, inclusive diretamente nas mesas;
- Fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais necessários;
- Responsabilizar-se pela montagem, execução e organização do buffet;
- Cumprir os horários estabelecidos para preparação e serviço, assegurando o jantar das **20h às 22h**;
- Cumprir as orientações e condições estabelecidas pela Administração;
- Manter, durante a contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- Arcar com todos os custos necessários à execução do objeto.

Considerando o valor estimado da contratação, caso esteja dentro do limite legal aplicável, a seleção do fornecedor poderá ocorrer por dispensa de licitação, com critério de julgamento pelo menor preço global, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, observada a legislação vigente e o limite atualizado na data da contratação.

Para formalização da contratação, deverão ser comprovados os requisitos de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando exigíveis.

CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

Execução

O objeto será executado em **23/10/2026**, no CTG Presilha Pampiana, durante o evento de Escolha das Soberanas e Baile de Aniversário de 30 anos do Município.

A execução compreenderá o fornecimento, preparo, montagem, disponibilização e serviço do buffet, incluindo alimentos, utensílios, equipamentos, materiais, equipe de garçons, reposição e serviço das carnes diretamente nas mesas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICIPIO DE NOVO CABRAIS

NOSSA MAIOR OBRA É O SER HUMANO

O período estimado para execução do serviço será de **10 (dez) horas**, compreendendo desde o início da preparação dos alimentos e organização da estrutura até a conclusão das atividades relacionadas ao buffet.

O **jantar será servido das 20h às 22h**, devendo a contratada garantir a disponibilidade dos alimentos, equipe, utensílios e estrutura necessária durante todo o período de serviço.

A execução será considerada concluída após o encerramento do serviço, a conferência pela Administração e o cumprimento integral das especificações previstas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

Após a execução e o recebimento definitivo do serviço, a contratada deverá apresentar a Nota Fiscal para fins de liquidação e pagamento.

Liquidação

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação e efetivação de pagamento, na forma desta seção.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

A Administração deverá realizar consulta aos sistemas oficiais competentes, a fim de verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no instrumento convocatório ou no processo de contratação direta.

Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à notificação do fornecedor contratado, em autos de processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

Pagamento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVO CABRAIS

NOSSA MAIOR OBRA É O SER HUMANO

O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis após a execução integral dos serviços, o recebimento da Nota Fiscal e o aceite dado pela autoridade competente, observadas as condições estabelecidas no instrumento de contratação.

No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante atualização monetária com base em índice oficial definido em lei, caso aplicável.

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

A execução será acompanhada pela servidora responsável pela solicitação do objeto, **Mariliz Machado**, a quem competirá verificar a conformidade do serviço quanto à quantidade de pessoas atendidas, cardápio, qualidade e quantidade dos alimentos, utensílios, equipe de garçons, serviço das carnes, reposição, cumprimento dos horários e demais especificações.

Compete à responsável pelo acompanhamento verificar, especialmente, se a contratada iniciou a preparação em tempo adequado, se o buffet estava devidamente organizado e disponível para atendimento a partir das **20h** e se o serviço de jantar foi mantido durante o período previsto, das **20h às 22h**.

Eventuais ocorrências deverão ser registradas e comunicadas à Administração para adoção das providências necessárias.

A contratação será considerada atendida após:

- Execução integral do serviço;
- Conferência dos alimentos e itens previstos no cardápio;
- Verificação dos utensílios, equipamentos e materiais;
- Verificação da atuação da equipe de garçons;
- Confirmação da conformidade com as especificações e recebimento definitivo do serviço.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES



O quantitativo foi definido considerando a estimativa de até **175 (cento e setenta e cinco) pessoas** para o jantar do evento de Escolha das Soberanas e Baile de Aniversário de 30 anos do Município, em 23/10/2026, no CTG Presilha Pampiana.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviço de buffet completo para jantar, para atendimento de até 175 pessoas, no dia 23/10/2026, no CTG Presilha Pampiana, em Novo Cabrais – RS, incluindo fornecimento, preparo, montagem, disponibilização e serviço dos alimentos; cardápio conforme especificações; fornecimento de pratos, talheres, travessas, bandejas, recipientes, equipamentos e todos os utensílios e materiais necessários; utilização da cozinha do CTG, sendo de responsabilidade da contratada todos os utensílios e equipamentos necessários; disponibilização de equipe de garçons em quantidade suficiente; reposição dos alimentos; serviço das carnes no buffet e diretamente nas mesas, incluindo galeto desossado com bacon, carne suína e carnes bovinas (alcatra, maminha, vazio e picanha), preparadas na modalidade churrasco; bem como todas as demais despesas necessárias à completa execução do serviço.	serviço	1

O quantitativo corresponde à demanda estimada pela Administração para atendimento dos convidados do evento, não sendo prevista contratação superior à quantidade necessária.

5 - ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado, existem empresas especializadas na prestação de serviços de buffet e alimentação para eventos, com capacidade para atender às especificações estabelecidas.

Foram consideradas duas alternativas: contratação de empresa especializada para execução integral do buffet ou aquisição separada dos alimentos, utensílios e mão de obra.

A contratação integral mostra-se mais adequada, pois concentra em um único fornecedor o fornecimento dos alimentos, preparo, montagem, utensílios, equipamentos, equipe, serviço e reposição, facilitando a fiscalização e a responsabilização pela execução.

Considerando a natureza pontual do evento e a necessidade de estrutura, equipamentos, equipe e experiência para atendimento simultâneo de até 175 pessoas, a contratação de empresa especializada apresenta-se como a solução mais eficiente.

A pesquisa de preços deverá observar o Decreto Municipal nº 4217/2022, utilizando, quando aplicável:

- Consulta a contratações similares constantes no LicitaCon;
- Solicitação de orçamentos a fornecedores especializados em serviços de buffet e alimentação para eventos.



6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando a necessidade de contratação de serviço de buffet para até 175 (cento e setenta e cinco) pessoas, o valor total estimado da contratação é de **R\$ 20.125,00**.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 4217/2022, que “Institui normas para o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito do Município de Novo Cabrais, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

A pesquisa de preços foi realizada por meio de consulta ao Portal Licitacon, bem como mediante solicitação de orçamentos junto a empresas e prestadores de serviços especializados no ramo.

Os fornecedores consultados foram selecionados considerando sua atuação no mercado, a compatibilidade de suas atividades com o objeto da contratação e a disponibilidade para prestação dos serviços, buscando-se obter referências de preços compatíveis com os valores praticados no mercado e com a realidade local.

Verificou-se que os preços obtidos são compatíveis com os praticados em contratações similares realizadas por outros entes públicos, bem como com valores de mercado.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de buffet completo para jantar, para até 175 pessoas, em 23/10/2026, no CTG Presilha Pampiana, durante o evento de Escolha das Soberanas e Baile de Aniversário de 30 anos do Município.

O período estimado para execução do serviço será de **10 (dez) horas**, compreendendo o início da preparação dos alimentos, montagem e organização da estrutura, execução do serviço, reposição e conclusão das atividades relacionadas ao buffet.

O **jantar será servido das 20h às 22h**, devendo a contratada assegurar que todos os alimentos e a estrutura necessária estejam devidamente preparados e disponíveis no horário previsto.

O serviço deverá incluir alimentos, preparo, montagem, disponibilização, serviço e reposição, além de pratos, talheres, travessas, bandejas, recipientes, equipamentos, materiais e equipe de garçons.

Cardápio mínimo:

- Maionese de batata;
- Salpicão de frango;
- Salada de pepino;
- Salada de repolho;
- Mix de alface, rúcula e agrião;
- Triguinho em grão;
- Cenoura com ervilha e milho;
- Arroz;
- Escondidinho de mandioca com carne;
- Massa;
- Molho de carne moída;



- Fricassê de frango;
- Lasanha de bacon com abacaxi;
- Lasanha de calabresa;
- Polenta frita;
- Batata frita;
- Molho de alho;
- Vinagrete;
- Cuca cremosa de abacaxi com chocolate branco;
- Cuca cremosa de morango com chocolate preto;
- Galeto desossado com bacon;
- Carne suína;
- Carne bovina, contemplando cortes como alcatra, maminha, vazio e picanha.

As carnes deverão ser preparadas assadas, na modalidade churrasco, disponibilizadas no buffet e servidas diretamente nas mesas, com reposição durante o jantar.

A cozinha do CTG será disponibilizada pelo Município, ficando sob responsabilidade da contratada todos os utensílios, equipamentos, recipientes e demais materiais necessários.

A empresa deverá garantir a qualidade, conservação, apresentação e reposição dos alimentos durante todo o jantar.

A equipe de garçons deverá ser suficiente para atendimento dos convidados, estar uniformizada e prestar o serviço de forma compatível com a natureza formal e comemorativa do evento.

8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Não se justifica o parcelamento, pois o objeto consiste em serviço integrado de buffet, envolvendo fornecimento de alimentos, preparo, montagem, equipamentos, utensílios, equipe, serviço e reposição.

A contratação de um único fornecedor facilita a fiscalização, centraliza a responsabilidade e assegura maior integração entre as etapas de execução.

A solução proporciona:

- Maior facilidade de fiscalização;
- Integração entre fornecimento, preparo e serviço;
- Padronização da execução;
- Centralização da responsabilidade pela qualidade;
- Maior facilidade de comunicação;
- Redução de riscos decorrentes da divisão entre fornecedores;
- Maior eficiência na organização do jantar.

Assim, a contratação não parcelada mostra-se tecnicamente adequada e economicamente conveniente.

9 - RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se:

- Garantir o fornecimento de jantar para até 175 convidados;
- Assegurar a disponibilidade e reposição dos alimentos previstos no cardápio;
- Garantir qualidade, conservação e apresentação adequadas;



- Disponibilizar utensílios, equipamentos e demais materiais necessários;
- Disponibilizar equipe de garçons suficiente;
- Assegurar o serviço das carnes no buffet e diretamente nas mesas;
- Proporcionar atendimento compatível com a natureza do evento;
- Contribuir para a adequada realização do Baile de Aniversário de 30 anos e Escolha das Soberanas;
- Garantir o cumprimento das condições e horários estabelecidos, assegurando que o jantar seja servido das **20h às 22h**;
- Assegurar a execução integral do serviço no período estimado de **10 (dez) horas**, desde o início da preparação até a conclusão das atividades;
- Assegurar adequada representação institucional do Município.

10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- b) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- c) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- d) elaboração de minuta de dispensa;
- e) publicação e divulgação do Aviso de Manifestação de Interesse (AME) e anexos;
- f) abertura de propostas, com suas respectivas etapas; e
- g) realização de empenho;
- h) elaboração e formalização do contrato;
- i) designação dos responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação, mencionados na tabela abaixo, juntamente com as medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada:

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Geração de resíduos orgânicos decorrentes do preparo e consumo dos alimentos	Separação, acondicionamento e destinação adequada dos resíduos, evitando desperdícios e mantendo o local organizado.
Uso de água e energia elétrica durante o preparo e serviço	Utilização racional dos recursos, evitando desperdícios e mantendo equipamentos ligados apenas quando necessários.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICIPIO DE NOVO CABRAIS

NOSSA MAIOR OBRA É O SER HUMANO

Utilização de embalagens, recipientes e materiais descartáveis ou de apoio.

Priorizar materiais reutilizáveis quando compatíveis com o serviço e realizar a destinação adequada dos resíduos gerados.

13 - ANEXOS

- Orçamentos;
- Pesquisa de preço; e
- Termo de Referência.

14 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Novo Cabrais, 08 de outubro de 2026

15 – EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Responsáveis pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

Nome: Mariliz Machado

Cargo: Assessora Especial de Secretaria

Matrícula: 1651-9

Nome: Janice da Silva Machado Petermann

Cargo: Assessora de Imprensa

Matrícula: 1525-3

16 – VIABILIDADE DECLARADA PELA AUTORIDADE SUPERIOR

Novo Cabrais, 08 de outubro de 2026.

Leodegar Rodrigues

Prefeito