



Estado do Tocantins
Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins
CNPJ 01.795.483/0001-20
Secretaria Municipal de Administração
Gestão 2025/2028

Apêndice do Anexo I do Termo de Referência

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 089/2024/PMCO/TO

I – DAS INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Este documento apresenta o estudo preliminar que servirá para assegurar a viabilidade técnica e embasar o Termo de Referência, cujo objeto é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, para atender as necessidades da Administração Municipal, para o período estimado de doze (12) meses, tomando como base a previsão de consumo e utilização provável, obtida por meio de técnicas adequadas de estimação, em atendimento ao Princípio do Planejamento.

1.2. Área Requisitante

1.2.1. Secretaria Municipal de Administração – Hugo Lobo Vilela – Secretário Municipal.

1.3. Responsáveis pela elaboração deste Estudo Técnico Preliminar

1.3.1. Equipe Técnica, nomeados através da Portaria Nº78 de 02 de fevereiro de 2024.

1.4. Categoria do Objeto

1.4.1. O objeto a ser contratado enquadra-se como serviços comuns de que trata a Lei Nº14.133/2021 e o Decreto Nº07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei Nº14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO, por possuir padrão de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações usuais de mercado.

II – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Considerando que a Secretaria Municipal de Administração tem por finalidade básica planejar e executar políticas na Gestão Pública com especial atenção aos seus setores vinculados, visando o bem comum de interesse social, logo, a necessidade da contratação de empresa especializada na prestação de serviços sob demanda, de serviços de buffet, organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos. O coffee break detém relevância essencial, objetivando garantir conforto mínimo aos participantes de eventos institucionais.

2.2. A contratação do serviço dessa natureza justifica – se em virtude da necessidade de atender eventos realizados como: reuniões, treinamentos, cursos, palestras e demais eventos realizados pela Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO, além de outras atividades pertinentes à Administração Pública. Tal condição torna necessária a contratação de empresa que opere no ramo de fornecimento de lanches, coquetel e serviço de buffet que disponha de condições para pronto atendimento.



Estado do Tocantins
Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins
CNPJ 01.795.483/0001-20
Secretaria Municipal de Administração
Gestão 2025/2028

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. As licitantes deverão atender aos requisitos exigidos do Instrumento Convocatório e do Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

3.2. Para prestação dos serviços, a interessada deverá ser comprovadamente pessoa jurídica atuante no ramo das atividades que sejam objeto desta licitação, bem como apresentação dos documentos previstos no art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

3.3. A empresa licitante prestar os serviços da Administração Municipal, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

3.4. A contratada deverá servir o coffee break com no máximo 30 minutos antes do horário marcado para o coffee break.

3.5. Quando ocorrer eventos no mesmo dia, porém, em turno diferentes, a contratada deverá oferecer tipos diferentes de salgados e doces por turnos; ou conforme cardápio estabelecido pelo Órgão Solicitante.

3.6. A empresa a ser contratada deverá atender às solicitações inclusive aos sábados, domingos e feriados quando necessário.

3.7. A Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO, por meio, de seus gestores responsáveis, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe da Contratada que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias.

3.8. Quando da interação da Contratada e o órgão solicitante, ocorrerem fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a empresa vencedora comunicar ao Gestor responsável, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada

3.9. Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: salários; encargos previdenciários; seguros contra acidente; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vales-refeições; vales-transportes e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas em Lei

3.10. A empresa a ser contratada deverá manter, ainda, os seus empregados devidamente identificados por crachá, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares da Contratante ou ao interesse do serviço público.

3.11. Os locais de entrega e prestação dos serviços serão estipulados pela Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO, mediante aviso prévio a Contratada.

3.12. Os serviços/objetos solicitados pelos Órgãos Solicitantes deverão ser entregues em dia e horário de expediente, dos mesmos, ou se for o caso, conforme convencionado pelas partes, nos locais e com o acompanhamento dos respectivos servidores a seguir indicados,



os quais ficam responsáveis pelo recebimento e fiscalização dos bens, como pelo atesto às respectivas notas fiscais, devendo ser obedecidas à forma e condições que serão estipuladas no Termo de Referência.

3.13. O fiscal do contrato poderá, sempre que entender necessário, visitar o local de elaboração e acondicionamento dos alimentos, visando verificar se a contratada está cumprindo com as exigências da vigilância sanitária.

3.14. Caberá à empresa a ser contratada apresentar todos os certificados de licença de funcionamento ou de autorização especial, emitido pelos órgãos ou entidades competentes, necessários para a execução do objeto, bem como atender a todas as demais legislações pertinentes.

3.15. A empresa a ser contratada deverá possuir infraestrutura adequada, suficiente e compatível com objeto de contratação.

3.16. Fornecimento de todo o material necessário, como utensílios, de boa qualidade e adequados ao serviço prestado.

3.17. Transporte e entrega de alimentos realizados em condições que mantenham as características físicas, físico-químicas e microbiológicas adequadas para o consumo, obedecendo rigorosos padrões de higiene.

3.18. Garantir qualidade e segurança alimentar, com provisão de alimentos frescos e saudáveis.

3.19. Profissionais qualificados para preparação e apresentação dos serviços.

3.20. Atendimento às normas sanitárias vigentes, incluindo higiene no preparo, acondicionamento e transporte dos alimentos (RDC nº 275/2002 da Anvisa).

3.21. Cumprimento das disposições trabalhistas em relação à equipe contratada para a prestação dos serviços.

3.22. Observância das leis de proteção ao consumidor, assegurando transparência e responsabilidade na prestação dos serviços.

3.23. A Contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese da prestação dos serviços em desacordo com as condições pactuadas.

IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

4.1. Os quantitativos previstos representam uma projeção estimada e exemplificativa para consumo do exercício alcançado, feita com base na média de consumo verificado no ano de 2024 e são intercambiáveis entre si, isto é, poderão ser requisitados para mais ou para menos, desde que não ultrapasse a quantidade solicitada.

4.1.1. Das Quantidades Estimadas

Item	Descrição dos Produtos	Unidade	Quantidade
1	Café da manhã SIMPLES por pessoa: café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hamburguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	400



Estado do Tocantins
Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins
CNPJ 01.795.483/0001-20
Secretaria Municipal de Administração
Gestão 2025/2028

2	Café da manhã COMPLETO por pessoa: café sem açúcar, café com açúcar, 2 tipos de suco natural, adoçante e açúcar em sachê, leite, 1 tipo de minisanduíche (natural), pão de queijo, 4 tipos de salgados (coxinha/pastel/quibe/empada).	Serviço	350
3	Lanche da tarde SIMPLES por pessoa: café sem ou com açúcar, leite, pão francês ou de hambúrguer com margarina, mussarela e presunto.	Serviço	250
4	Lanche da tarde COMPLETO por pessoa: café sem açúcar, 2 tipos de suco natural, adoçante e açúcar em sachê, refrigerante (boa qualidade), salada de frutas, 4 tipos de salgados de forno, pão de queijo, 3 tipos de salgados fritos.	Serviço	450
5	Coquetel SIMPLES por pessoa: Bolo confeitado - 4 quilos - 4 tipos de salgados: coxinha/pastel/ quibe/empada; Torradas; pão de queijo. Bebidas (Refrigerante de ótima qualidade; Água Mineral 500ml; suco de frutas naturais, no mínimo três sabores.	Serviço	250
6	Coquetel COMPLETO por pessoa: Mesa de frios: tábua (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, banquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, Patê (um dos três escolhidos abaixo), canapês, antepasto de berinjela, quibe cru e amendoim torrado. Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos. Pães: pães diversos. Salgados: Camudinho folhado de frango aos quatro queijos; Rissole de Carne; quibe frito recheado com mussarela; empadinha de frango; coxinha com catupiry, coxinha de frango. Bebidas: Água (comessem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	250
7	Almoço SIMPLES por pessoa: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural).	Serviço	200
8	Almoço COMPLETO por pessoa: Entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabane+A12:F159tes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva) Molho para salada: molho rose, molho tradicional. Prato principal: medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão) Estrogonofe de frango, arroz branco e arroz a brasileira (bacon, cenoura e cebola à milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA redonda, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em	Serviço	300



Estado do Tocantins
Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins
CNPJ 01.795.483/0001-20
Secretaria Municipal de Administração
Gestão 2025/2028

	vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.		
9	Jantar SIMPLES por pessoa: 2 tipos de saladas, 1 tipo de carne vermelha, 1 tipo de carne branca, 2 tipos de arroz, 2 tipos de sobremesa. BEBIDA: Água Mineral, refrigerantes comuns (boa qualidade e suco natural).	Serviço	200
10	Jantar COMPLETO por pessoa: entrada de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos, patê de palmito. Saladas: salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssago, e abacaxi em conserva), salada de frango com ameixa. Molho para salada, molho rose, molho tradicional, molho oriental, molho francês com vinho. Pratos principais, Rocambole de carne, medalhão ao molho madeira, Filé mignon ao molho de palmito, Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão), Estrogonofe de frango, lasanha de carne, lasanha de frango, espaguete, ao molho de camarão, Arroz branco e arroz brasileiro (bacon, cenoura e cebola à milanesa). Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta mousse de chocolate, manja de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light. MESA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	200
11	Coffe Break Salgados por pessoa: empadinha de frango; esfirra abeta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissole de carne, biscoito de queijo. Bolos: Confeitado, chocolate, formigueiro, coco, fubá e bolo de milho frito. Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sem um light. MESA REDONDA, CADEIRAS E TOALHAS: deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: decoração de ambiente, copos para refrigerantes em vidro, pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) talheres de aço inox, guardanapos descartáveis, mesas, cadeiras, decoradas com toalhas, todo o pessoal especializado e uniformizado, garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem.	Serviço	200
12	Cadeiras de ferro; em metal "aço 1020"; 20x20mm ou 3/4mm - 15x15mm; assentos revestidos com corino, e espuma laminada da melhor densidade; espessura do ferro em 0,16x0,16mm, sem braço, pés de borracha antiderrapante.	Unidade	120
13	Cadeiras de Plástico de polipropileno, alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	Unidade	500



Estado do Tocantins
Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins
CNPJ 01.795.483/0001-20
Secretaria Municipal de Administração
Gestão 2025/2028

14	Cadeiras de ACRILICO , alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 quilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	250
15	Mesa Redonda com 04 Cadeiras Plástico de polipropileno ; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 quilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	300
16	Mesa Redonda com 08 Cadeiras Plástico de polipropileno ; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 quilos- de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	300
17	Mesa Redonda com 10 Cadeiras Plástico de polipropileno ; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 quilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	Unidade	300
18	Ornamentação de local para evento com Mesa redonda e Cadeira de plástico polipropileno para 08 pessoas ; Material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, cor branca, sem braço, que suporte até 140 quilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante, forros para cobrir a mesa, cores a definir com a unidade solicitante, arranjo em base de vidro ou madeira, flores naturais a serem definidas.	Serviço	250
19	Ornamentação de Pannel com tecido , conforme solicitação do solicitante, podendo conter balões, tecidos e fixação de flores ou demais ornamentos. (cores a definir no ato da solicitação).	Serviço	100
20	ARRANJO DE FLORES PARA MESA – Especificações mínimas : composto por flores artificiais, cores a definir conforme o evento dimensão 40 cm evento, dimensão 40 cm de altura, 60 cm de largura, 20 cm de profundidade, duas hastes, folhas e strelitzia para acabamento.	Unidade	80
21	TOALHA DE MESA – Especificações mínimas : tecido Oxford, medindo 1,60 x 2,70 cm (cores a definir no ato da solicitação)	Unidade	150

V – LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES

5.1. O objeto deste ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente as necessidades da Secretaria Municipal de Administração, junto a Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO, no tange a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, para atender as necessidades da Administração Municipal, para o período estimado de doze (12) meses.

5.2. Com o objetivo de fornecer uma compreensão abrangente do ambiente competitivo relacionado à oferta de prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, levando em conta as tendências do mercado, as necessidades da Secretaria Municipal de Administração e os modelos de contratação adotados por outras Administrações Públicas, será conduzido um levantamento de mercado como parte deste Estudo Técnico Preliminar. Este estudo tem como principal reunir informações relevantes sobre as opções de mercado disponíveis e que atendam à demanda estabelecida.



5.2.1. A Equipe Técnica considerou as soluções pertinentes abaixo que satisfazem a demanda constante neste Estudo Técnico Preliminar.

Solução 01: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos.

Solução 02: Preparo dos itens pelo próprio município.

5.3. Análise das soluções

5.3.1. Análise da Solução 01: Esta solução permite a contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos que sejam capazes de atender a demanda da Administração Municipal, facilitando a aquisição dos serviços conforme a necessidade. Acerca dessa solução, o principal benefício reside na efetivação da contratação somente quando de fato houver a necessidade do órgão ou entidade demandante. Aliás, como deverá ser realizado a manutenção do estoque, o fornecedor da área encontra-se preparado para realizar o preparo e entregas. Ainda, acerca da vantajosidade, garante-se uma economia de escala, ante ao elevado quantitativo. A solução possibilita a contratação dos serviços conforme a conveniência e oportunidade dos órgãos, racionalizando gastos, além de minimizar os desperdícios de alimentos. A solução 01, é a mais viável, salienta-se que a solução utilizada e se mostra eficiente e eficaz no atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Infraestrutura até o momento, mas cabível de análise, mesmo não se observando outra solução mais vantajosa no mercado.

Por fim, em análise da solução, da contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, foi verificado que tal opção seria viável, pois, os serviços seriam prestados de forma objetiva e por profissionais qualificados para tal finalidade.

5.3.2. Análise da Solução 02: A solução apontada neste formato, implica na necessidade de ter profissionais disponíveis e estrutura para atender todas as demandas da Administração Municipal, assim como, é necessário a disposição de um local adequado para guardar e manusear os alimentos. Ainda, esse tipo de solução necessita de uma contratação que garanta a exclusividade dos colaboradores, além da adequação de um espaço físico para preparo das refeições, bem como a aquisição de insumos para tanto e construção de cozinhas tipo industrial, o geraria um custo elevado à Administração Municipal.

Nesse espeque, não parece a solução mais adequada, ante a necessidade de adequação de espaço físico para preparo das refeições, bem como a aquisição de variados produtos para elaboração do cardápio elencado no subitem 4.1.1, bem como a contratação de mão de obra especializada, o que eleva demasiadamente o valor do contrato.



Assim sendo, a título de exemplo, a aquisição envolveria a compra de freezer para congelamento/armazenamento dos alimentos perecíveis, fornos, fogões industriais, fritadeiras, além de outros equipamentos imprescindíveis para uma cozinha tipo industrial, envolvendo todas as etapas de produção e entrega.

Ainda, para atender de forma satisfatória às necessidades, seria necessário a realização de diversos processos para atingir um único objetivo, além das dificuldades que seriam encontradas ao longo dos estudos, principalmente no que tange na estimativa do quantitativo de equipamentos e equipes, tendo em vista que podem ocorrer eventos no mesmo dia e no mesmo horário.

Em análise da solução preparo dos itens pelo próprio município, foi verificado que tal serviço, não é atividade fim do órgão, portanto não dispomos de expertise, mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço, logo, não é uma solução viável.

VI – LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL

6.1. O objeto destes ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente as necessidades da Secretaria Municipal de Administração.

6.2. Ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como por organizações privadas, no contexto nacional, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração Municipal.

6.3. O levantamento de mercado consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, considerando as necessidades de consumo, estímulos sustentáveis, análises do ciclo de vida do produto (materiais, fabricação/produção, armazenamento, distribuição, uso e disposição), para determinar a vantajosidade econômica da oferta, considera-se a pesquisa de mercado em termos de economicidade, realizada pelo Mapa Comparativo de Preço.

6.4. Com o objetivo de compreender a dinâmica do mercado, a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações, identificando possíveis e potenciais empresas e/ou fornecedores no ramo de atividade principal e/ou secundário compatíveis como escopo da presente licitação, a Equipe Técnica considerou contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, mediante o Portal de Compras do Governo Federal, bem como por outras organizações privadas, que há uma ampla disponibilidade de empreendedores no contexto nacional que possuem capacidade técnica-operacional de atender a pretensa necessidade da Secretaria Municipal de Administração.

6.5. Quadro de Consulta a Atas de Registros

6.5.1. Consulta Atas de Registros de Preço e Contratos – Período Pesquisado – **28/12/2023 até 27/06/2024**

6.5.1.1. Consulta Atas de Registros de Preço e Contratos – Período Pesquisado – **01/01/2024 até 27/11/2024**



Estado do Tocantins
Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins
CNPJ 01.795.483/0001-20
Secretaria Municipal de Administração
Gestão 2025/2028

Órgão	Modalidade de Licitação	Número	Situação
MUNICIPIO DE LONDRINA - PR	Pregão Eletrônico, sob Sistema de Preço	295/2024	Concluído – Ata de Registro de Preço nº632/2024 -
MUNICIPIO DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE – ES	Pregão Eletrônico, sob Sistema de Preço	50/2024	Concluído – Ata de Registro de Preço nº150/2024 –
UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JULIO DE MESQUITA FILHO - SP	Pregão Eletrônico, sob Sistema de Preço	233/2024	Concluído – Ata de Registro de Preço nº02/2024
MUNICIPIO DE MACAE - RJ	Pregão Eletrônico, sob Sistema de Preço	82/2024	Concluído – Ata de Registro de Preço nº055/2024

6.6. Tendo em vista o exposto, e considerando-se que o tipo de solução mais adequada seja o Pregão Eletrônico, sob Registro de Preço, visando suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Administração, mediante os procedimentos apresentados, constata-se dentre todas as variáveis acerca das possibilidades que o mercado nacional e tenha há oferecer, a situação fática do levantamento de mercado apurado pela Equipe Técnica desta municipalidade avalia as alternativas da solução, com base no que mais se aproxima dos requisitos definido se que promova a competição, e consequentemente a economia de escala, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência, técnicos e padronização, bem como a existência de novas metodologias, tecnologias, inovações, práticas de mercado, prazos de entrega, aspectos qualitativos em termos de benefícios, quantitativos, desempenho esperado e proposto, garantias, manutenção, sustentabilidade econômica, social, ambiental e cultural e dentre as possibilidades existentes no mercado, apresente maiores vantagens, segurança jurídica e financeira, mediante a execução direta.

6.7. Destarte, da análise das contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, certifica-se que não foi identificada a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades desta Secretaria Municipal de Administração.

6.8. Ainda, da análise comparativa de modelos de contratação visou elencar as alternativas possíveis de atendimento à demanda considerando, além o aspecto econômico, os aspectos quantitativos e qualitativos em termos de benefícios para o alcance dos objetivos da contratação. Para atendimento da demanda, foi identificada e analisada os possíveis modelos de contratação, em atendimento a solução escolhida que foi a **solução 1**.

Forma de Contratação 1 – Realização de Contratação Direta

Vantagem: Celeridade processual; Redução do custo homem-hora e recebimento e pagamento célere.

Desvantagem: Caracteriza – se fracionamento, uma vez que, ultrapassa o valor máximo;

Considerações: Nesta situação, a dispensa de licitação, baseada no art. 72 e inc. II do art. 75, da Lei nº 14.133 /2021. Nesta situação, a referida Lei especifica o rol taxativo dos casos que poderá a licitação ser dispensável. No entanto, ainda que a situação se enquadre nesse rol, a contratação ultrapassa o valor máximo anual permitido, conforme o **Decreto Federal Nº11.871 de 29 dezembro de 2023**. A regra é LICITAR. No entanto, a administração



Estado do Tocantins
Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins
CNPJ 01.795.483/0001-20
Secretaria Municipal de Administração
Gestão 2025/2028

pública deve avaliar a conveniência e a oportunidade da contratação sem licitação. Logo, não é uma solução adequada.

Forma de Contratação 2 – Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços

Vantagem: Não obrigatoriedade da aquisição e indicação de recursos orçamentários; Prazo de vigência de 1 (um) ano, prorrogado por mais um ano; e Preços poderão ser ajustados conforme o mercado, buscando maior economia de escala; e Recebimento conforme a demanda.

Considerações: Possibilidade de maior economia de escala, uma vez que diversos órgãos e entidades podem participar da mesma ARP, adquirindo em conjunto produtos ou serviços para o prazo de até 01 (um) ano. É o atendimento ao Princípio da Economicidade; Otimização dos processos de contratação de bens e serviços pela Administração; A solicitação de fornecimento ocorre somente quando surgir a necessidade em se adquirir os bens e serviços registrados; Ausência da obrigatoriedade em se adquirir os bens e serviços registrados, quer seja em suas quantidades parciais ou totais; Celeridade da contratação, haja vista que se têm preços registrados; Possibilita a participação de pequenas e médias empresas em virtude da entrega ou fornecimento do bem ou serviço registrado ocorrer de forma parcelada.

Forma de Contratação 3 – Realização de Pregão Eletrônico na Forma Tradicional

Vantagem: Maior segurança jurídica; Maior economia de escala; e Os bens e/ou serviços são comuns, pois, trata de licitação para contratação na quantidade e para período certo e já existe recurso disponível para adquirir o bem.

Considerações: Trata de objeto que vai ser solicitado, tão logo o *pregão* seja homologado, no entanto, o objeto a ser licitação é para ser solicitado a medida da necessidade.

Forma de Contratação 4 – Adesão a Atas de Registro de Preços - Carona e/ou Participante

Vantagem: Maior celeridade processual

Desvantagem: Menor segurança jurídica; e Menor economia de escala

Considerações: Considerando que adesão a ARP é um processo menos moroso do que um processo licitatório comum, tornando – se a contratação bem mais simples e célere. No entanto, deparamos com a dificuldade de encontrar uma Ata de Registro de Preços que contemple todas as especificações e quantitativos do objeto a ser adquirido, que atenda a necessidade da Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO.

6.9. Descrição da solução como um todo

6.9.1. Considera-se análise das soluções de contratação descritas acima, tem-se mostrado mais eficaz e eficiente para atendimento específico da demanda, por se tratar de objeto que será solicitado de forma parcelada e a medida da necessidade, sem comprometer um orçamento, logo, , logo, a melhor modelo **contratação é a 2 – Realização de Pregão Eletrônico – sob Sistema de Registro de Preço.**



6.9.2. A solução mais viável para a contratação dos serviços objeto deste Estudo Técnico Preliminar, é a **Solução 1** e o **Modelo de contratação 2** mais viável é através de **Realização de Pregão Eletrônico, sob Registro de Preço**, com o critério de **julgamento de Menor Preço**. O modelo de contratação escolhido se mostra mais vantajoso para a Administração Municipal, cuja aquisição se dará mediante o sistema de registro de preços, pois, é uma maneira de realizar aquisições de bens e contratações de serviços de forma parcelada, isso porque no SRP, a Administração Pública não fica obrigada a contratar. Além da possibilidade de maior economia de escala, uma vez que diversos órgãos e entidades podem participar da mesma ARP, adquirindo em conjunto produtos ou serviços para o prazo de até 01 (um) ano. É o atendimento ao Princípio da Economicidade.

6.9.3. Esse tipo de contratação é a mesma utilizada por diversos órgãos públicos, notadamente por ser uma necessidade constante desse tipo de contratação que decorre da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, materiais para copa, cozinha e produtos de higiene, limpeza e diversos, em atendimento às necessidades da Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO.

6.9.4. O modelo de contratação escolhido também aumento da eficiência administrativa, pois, promove a redução do número de licitações e dos custos operacionais durante o exercício financeiro; Celeridade da contratação, haja vista que se têm preços registrados; Atendimento de demandas imprevisíveis; Possibilita a participação de pequenas e médias empresas em virtude da entrega ou fornecimento do bem ou serviço registrado ocorrer de forma parcelada; Redução de volume de estoques e consequentemente do custo de armazenagem, bem como de perdas por perecimento ou má conservação, uma vez que, a Administração Pública contrata na medida de suas necessidades e maior eficiência logística. Ademais, a Ata de Registro de Preço, poderá ter validade de 12 (doze), podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 35 do Decreto Nº07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei Nº14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO e do art. 84 da Lei nº 14.133/21.

6.9.5. Tal forma de contrata, encontra amparo nos artigos 82 a 86 da Lei Nº 14.133/2021 e Seção I dos Procedimentos Auxiliares do Decreto Nº07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei Nº14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO.

6.9.6. Desse modo, conforme se observar a solução encontrada é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, cujos serviços possuem diversos fornecedores, circunstância que viabiliza o presente estudo e, por conseguinte, na correspondente licitação.

6.9.7. Cabe ressaltar que a escolha realizada é legal, indo ao encontro com princípios norteadores da Administração Pública como é o caso do princípio de economicidade, que busca a concretização de resultados com o menor custo possível e o princípio de eficiência que é um importante instrumento para que se possa exigir a qualidade na prestação dos serviços.



Estado do Tocantins
Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins
CNPJ 01.795.483/0001-20
Secretaria Municipal de Administração
Gestão 2025/2028

VII – DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO OU DOS PREÇOS REFERENCIAIS

7.1. O valor estimado global da presente contratação será levantado, pelo Setor de Compras e Orçamento desta municipalidade, através de pesquisa de preço, a qual será realizada previamente à Publicação do Instrumento Convocatório, como condição indispensável para o confronto e exame de propostas na licitação. Serão utilizados como referenciais de pesquisa mercadológica as fontes elencadas no Decreto Nº07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei Nº14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO e Legislações Correlatas sendo que o preço de referência aceitável para a aquisição será subsidiado pela média obtida na pesquisa mercadológica.

VIII – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

8.1. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade. Considerando que os itens são divisíveis.

8.3. A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

IX – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

9.1. O presente processo tem a finalidade de viabilizar o Sistema de Registro de Preços (SRP) para eventual e parcelada prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos para suprir as necessidades da Prefeitura Municipal, para o período estimado de 12 (doze) meses.

9.2. Quanto a contratação correlata há um Processo Administrativo Nº046/2023/PMCO/TO, o qual originou o Pregão Eletrônico SRP Nº 007/2023/PMCO/TO, o qual tratou sobre o mesmo tema no ano de 2023/2024.

9.3. Desse modo, o presente processo para prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos para suprir as necessidades da Prefeitura Municipal, tem como base o processo supracitado, visando o mesmo êxito daquela



contratação, só que na modalidade de Pregão Eletrônico, sob Registro de Preço.

X – BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

10.1. Economia para os cofres públicos, baixando os valores de referência;

10.2. A contratação visa alcançar a redução nos custos do serviço, ante a possibilidade de contar com uma atuação mais profissional e a agilidade na resolução de problemas comuns, resultando em índices de qualidade, conforto, bem-estar e oferecendo comodidade ao público interno e externo presentes nos eventos da Prefeitura Municipal. É certo que as empresas especializadas na prestação de serviços de buffet, têm contato com fornecedores de todos os tipos. Sua expertise também evita a contratação de provedores de má qualidade — seja na prestação de serviços ou no cumprimento de prazos, propiciando assim, além da redução de custos, qualidade e profissionalização. Considerando, pois, que os serviços a serem contratados requerem um baixo nível de especialização, e que as empresas que atuam no mercado prestam todos os serviços pretendidos, o pretenso pacto apresenta como maior benefício uma contratação mais técnica, econômica e administrativamente viável, sobretudo, mais vantajosa para a Administração.

10.3. Maior agilidade na prestação dos serviços de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, em atendimento às necessidades da Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO.

10.4. A futura prestação dos serviços tem por objetivo também diminuir os custos e evitar a prática de preços divergentes. Além disso, espera-se como resultado da futura contratação a garantia, a qualidade e a presteza na prestação dos serviços.

10.5. Tendo ainda como finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade da Administração Municipal.

XI – ALINHAMENTO ENTRE CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO ANUAL

11.1. A pretensa contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Colinas do Tocantins – 2024, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para o ano de 2025.

XII – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

12.1 A contratação de prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, pode gerar alguns impactos ambientais, considerando a produção de resíduos, o



uso de recursos naturais e os efeitos decorrentes da realização de grandes eventos. A seguir, estão os principais impactos

12.1.1. Geração de Resíduos (Descarte de Alimentos e Materiais)

Impacto: O evento pode gerar grandes quantidades de resíduos orgânicos (restos de alimentos), materiais descartáveis (pratos, talheres, copos, guardanapos, embalagens) e outros resíduos associados ao buffet. Isso pode contribuir para a poluição ambiental e sobrecarregar a gestão de resíduos sólidos da região.

Medidas Mitigadoras: Planejamento adequado das quantidades: Estimar com precisão o número de participantes para evitar o desperdício de alimentos e materiais descartáveis; Preferência por materiais biodegradáveis ou recicláveis; Optar por utensílios e embalagens compostáveis ou recicláveis, reduzindo a geração de resíduos plásticos e promovendo a economia circular; Destinação adequada dos resíduos; Implementar um plano de gerenciamento de resíduos durante o evento, com a separação dos materiais recicláveis e orgânicos para descarte correto; Adoção de práticas de reaproveitamento de alimentos; Sempre que possível, os alimentos não consumidos podem ser doados a instituições sociais ou reaproveitados de maneira responsável.

12.1.2. Consumo de Energia e Água

Impacto: O evento pode demandar consumo elevado de energia elétrica (para iluminação, refrigeração, aquecimento de alimentos) e água (para preparação dos alimentos, limpeza dos utensílios e manutenção dos sanitários)

Medidas Mitigadoras: Uso eficiente da energia; Adotar práticas de eficiência energética, como o uso de iluminação LED e equipamentos que demandem menor consumo de energia; Adoção de práticas sustentáveis no uso da água; Garantir que o fornecimento de água para o evento seja adequado e não excessivo, utilizando equipamentos e processos que economizem água; Treinamento dos prestadores de serviços: Instruir a equipe responsável pelo buffet sobre o uso consciente de energia e água durante a execução do evento.

12.1.3. Emissões de Gases de Efeito Estufa

Impacto: O transporte de alimentos e utensílios, bem como o funcionamento de equipamentos, pode gerar emissões de CO₂ e outros gases de efeito estufa (GEE).

Medidas Mitigadoras: Escolha de fornecedores locais; Optar por fornecedores de buffet locais para reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de mercadorias e insumos; Uso de transporte eficiente; Garantir que o transporte de alimentos e materiais seja realizado de maneira otimizada, utilizando veículos com baixo impacto ambiental (ex: veículos elétricos ou híbridos).

12.1.4. Impacto no Uso de Recursos Naturais

Impacto: A produção dos alimentos para o buffet pode envolver o uso intensivo de recursos naturais (agricultura, pecuária), afetando a biodiversidade e os ecossistemas locais.

Medidas Mitigadoras: Escolha de alimentos sustentáveis; Priorizar alimentos de produção local e orgânica, respeitando práticas agrícolas sustentáveis e minimizando o impacto sobre



Estado do Tocantins
Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins
CNPJ 01.795.483/0001-20
Secretaria Municipal de Administração
Gestão 2025/2028

o meio ambiente; Oferecer opções alimentares mais sustentáveis: Reduzir o consumo de alimentos de origem animal e aumentar a oferta de opções vegetarianas ou veganas, que têm menor impacto ambiental.

12.1.5. Impacto Visual e Estético

Impacto: A montagem e desmontagem do buffet, incluindo decoração e organização dos espaços, pode gerar resíduos temporários e comprometer a estética do local, especialmente em áreas públicas ou sensíveis.

Medidas Mitigadoras: Decoração sustentável; Utilizar materiais reutilizáveis e naturais na decoração do evento, evitando o uso excessivo de itens descartáveis.

Limpeza e Organização pós – evento: Garantir que a limpeza do local seja eficiente e que os resíduos sejam removidos de forma adequada, respeitando o espaço público e evitando impactos negativos na paisagem local.

XIII – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara a viabilidade e a razoabilidade a contratação de prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã e ornamentação de local para eventos, para atender as necessidades da Administração Municipal, com possibilidade de prorrogação do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, totalizando 24 meses, com base nos elementos expostos neste Estudo Técnico Preliminar, consoante ao inciso XV, do Art. 3º do Anexo II do Decreto Nº07, de 31 de janeiro de 2024 que regulamenta a Lei Nº14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO.

FERNANDO BATISTA HENRIQUE
Portaria Nº078 de 02/02/2024

WEDERSON FERREIRA NEVES
Portaria Nº078 de 02/02/2024