



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 065/2025/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 Registro de Preços para futura, eventual e parcelada prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares, café da manhã, ornamentação de local para eventos e locação de brinquedos, para atender as necessidades da Administração Municipal, para o período estimado de 12 (doze) meses.

1.2. Área Requisitante

1.2.1. A unidade requisitante do presente Estudo Técnico Preliminar é a Secretaria Municipal de Administração, junto à Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO, localizada na rua 23A, número 1445, Setor Aeroporto, CEP 77.760-000 e, sendo o senhor responsável requisitante, **Risia Cristina da Silva Winck**, Secretária Municipal de Administração, portaria sob nº nº634/2025.

1.3. Responsáveis pela elaboração deste Estudo Técnico Preliminar

1.3.1. Equipe Técnica, nomeados através da Portaria Nº696 de 2025.

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. A presente contratação tem por finalidade atender às necessidades da Administração Municipal de Colinas do Tocantins/TO, responsável pelo planejamento, coordenação e suporte às ações institucionais realizadas no âmbito da Prefeitura e de suas Secretarias. Entre essas atividades estão reuniões, cursos, formações, palestras, audiências públicas, confraternizações, eventos comunitários e demais ações oficiais de interesse público, que requerem estrutura adequada para sua execução.

2.2. Para assegurar o adequado desenvolvimento desses eventos, faz-se necessária a contratação de serviços especializados de buffet, incluindo o fornecimento de coquetéis, coffee breaks, lanches, jantares e café da manhã, além da ornamentação de ambientes destinados às atividades institucionais. Tais serviços constituem suporte essencial para garantir conforto, organização e qualidade no atendimento aos participantes, contribuindo para a boa imagem e eficiência das ações promovidas pela Administração Municipal.

2.3. Somado a isso, a contratação abrange a locação de brinquedos destinados a atividades sociais, recreativas e culturais realizadas pelo Município, especialmente em eventos



voltados ao público infantil. A disponibilização desses equipamentos amplia a participação comunitária, promove integração social e assegura espaços mais acolhedores, inclusivos e seguros para crianças e familiares.

2.4. A necessidade da contratação fica evidenciada pela demanda contínua e recorrente de eventos institucionais, conforme registrado no Documento de Formalização da Demanda (DFD) e demonstrado no relatório de consumo dos últimos 12 meses. Para atender a essas atividades de modo padronizado, eficiente e tempestivo, é imprescindível contar com empresa especializada, capaz de fornecer os serviços sob demanda e com pronta resposta às solicitações das Secretarias Municipais.

2.5. Dessa forma, a contratação dos serviços de buffet, ornamentação e locação de brinquedos mostra-se indispensável para assegurar a continuidade, qualidade e eficiência das ações promovidas pela Administração Pública Municipal, garantindo que os eventos oficiais ocorram de maneira organizada, acolhedora e compatível com o interesse público.

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 202 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	Código	Descrição	Unidade	Quantidade
01	40445	MESA REDONDA com 04 Cadeiras Plástico de polipropileno; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	SEV	100
02	40446	MESA REDONDA com 08 Cadeiras Plástico de polipropileno; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	SEV	100
03	40447	MESA REDONDA com 10 Cadeiras Plástico de polipropileno; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	SEV	100
04	40448	CADEIRA DE ACRILICO: alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante	SEV	250
05	40449	CADEIRA 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	SERV	120
06	40450	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	SERV	300
07	40452	Decoração para palco; em tecido Jacquard em até 2 cores opcionais de acordo com a necessidade do evento. Em estilo de cortina.	SERV	20
08	40453	Ornamentação de PAINEL COM TECIDO (cores a definir) 3X3	SERV	50
09	40454	PONTO PARA FOTO: com painel decorativo, carpet, 2 (duas) poltronas decorativas, arranjo de flor, mesa para decoração, cores e modelos a serem definidos de acordo com a unidade solicitante.	SERV	20
10	40456	ARRANJO DE FLORES PARA MESA – Especificações mínimas: composto por flores artificiais, cores a definir conforme o evento, dimensão 40 cm de altura, 60 cm de	SERV	80



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

		largura, 20 cm de profundidade, duas hastes, folhas e strelitzia para acabamento.		
11	40457	Locação de Arco de balões de 6 metros nas tonalidades solicitadas; com até 4 cores.	SERV	20
12	40458	Locação de Arco de balões de 3 metros nas tonalidades solicitadas; com até 4 cores.	SERV	20
13	40459	Locação de CLIMATIZADORES para eventos com capacidade mínima de 45L	SERV	20
14	40460	LOCAÇÃO DE MESA RETANGULAR DE MADEIRA, mesa para no mínimo 8 pessoas para self service com forro	SERV	10
15	40461	LOCAÇÃO DE POLTRONAS, para ponto de foto específico, com suas finalidades, como eventos, exposições ou espaços públicos, cores a definir	SERV	20
16	40462	LOCAÇÃO DE CARPET, para ponto de foto específico, com suas finalidades, como eventos, exposições ou espaços públicos, cores a definir	SERV	20
17	40463	TOALHA DE MESA, Especificações mínimas: tecido oxford, medindo 1,70x1,70 cm (cores a definir no ato da solicitação)	SERV	100
18	40464	TOALHA DE MESA, Especificações mínimas: tecido oxford, medindo 1,80 x 2,70 cm (cores a definir no ato da solicitação)	SERV	150
19	40701	Garçom: O garçom é o profissional responsável pelo atendimento aos participantes de eventos institucionais, com experiência em serviço de mesa e técnicas de hospitalidade, prezando pela cordialidade e eficiência. Suas atribuições incluem a recepção e acomodação dos convidados, a distribuição de alimentos e bebidas, a organização e limpeza de mesas e utensílios, bem como o apoio na montagem e desmontagem do espaço de serviço, seguindo as normas de higiene e segurança alimentar. Disponibilidade mínima de 04 horas; compreendendo 01 serviço.	SV	20
20	40423	CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES 1 (por pessoa): café sem e/ou com açúcar, leite, suco, pão de queijo, enroladinho de queijo, bolo, pão francês com 1 fatia de presunto e 1 fatia de mussarela. (copo descartável e guardanapo).	UND	300
21	40424	CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES 2 (embalagens individual): café sem e com açúcar, adoçante e açúcar em sachê, 2 sabores de suco natural, 5 tipos de salgados fritos ou assado por pessoa. Com disposição de utensílio de copa (jarra, bandejas)	UND	300
22	40425	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 minissanduíche (natural), pão de queijo, 4 tipos de salgados frito ou assado, 2 tipos de fruta (copo descartável e guardanapo)	UND	300
23	40426	LANCHE DA TARDE SIMPLES 1 (por pessoa): café sem e/ou com açúcar, leite, suco, 5 tipos de salgados fritos ou assado, bolo, 2 tipos de fruta. (copo descartável e guardanapo).	UND	200
24	40427	LANCHE DA TARDE SIMPLES 2 (embalagens individuais): café sem e com açúcar, adoçante e açúcar em sachê, suco, 5 tipos de salgados fritos ou assado por pessoa.	UND	250
25	40428	LANCHE DA TARDE COMPLETO por pessoa: café sem e com açúcar, 2 tipos de suco natural, adoçante e açúcar em sachê, refrigerante (boa qualidade), salada de frutas, pão de queijo, 4	UND	100



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

		tipos de salgados fritos ou assado. (copo descartável e guardanapo)		
26	40429	COQUETEL COMPLETO por pessoa: I) - Mesa de frios: tábua (salaminho, presunto, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, azeitonas) 50g por pessoa, II) Patês ; carpaccio de lagarto, antepasto de berinjela; Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos. III) _ - Pães: pães diversos. (pão fresco e torrada) IV - 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. - V) Frutas - 3 tipos de frutas ; VI) - Bebidas: Água (comessem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos.	UND	100
27	40430	COFFE BREAK COMPLETO por pessoa: I) - Salgados: empadinha de frango; esfirra aberta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissole de carne, biscoito de queijo. II) - Bolos: Confeitado, chocolate, formigueiro, coco, fubá e bolo de milho frito. III) - Tortas: Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. IV) - Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light.	UND	100
28	40431	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 comum (boa qualidade) e suco natural.	UND	100
29	40433	ALMOÇO COMPLETO 1 (por pessoa): I) – Entrada: prato de frios (muçarela, presunto, salame, azeitona). II) - Saladas: vinagrete; salada tropical. III) - Prato principal: Feijão tropeiro, arroz branco, mandioca, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão), medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito; IV) - Sobremesa: pudim de leite, e torta de mousse de chocolate. V) - Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light e água mineral.	UND	100
30	40434	ALMOÇO COMPLETO 2 (por pessoa): I) – Entrada: Torradas, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. II) - 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, pêssego e abacaxi em conserva); Molho para salada: molho rose, molho tradicional. III) - 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 à brasileira (bacon, cenoura e cebola á milanese). IV) - Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. V) - Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light e água mineral.	UND	100
31	40435	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 comum (boa qualidade) e suco natural.	UND	100



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

32	40436	JANTAR COMPLETO 1 (por pessoa): I) – Entrada: prato de frios (muçarela, presunto, salame, azeitona). II) - Saladas: vinagrete; salada tropical. III) - Prato principal: Feijão tropeiro, arroz branco, mandioca, churrasco. IV) - Sobremesa: pudim de leite, e torta de mousse de chocolate. V) - Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light e água mineral	UND	100
33	40437	JANTAR COMPLETO 2 (por pessoa): I) – Entrada: Torradas, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. II) - 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, pêssego e abacaxi em conserva); Molho para salada: molho rose, molho tradicional. III) - 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 á brasileira (bacon, cenoura e cebola á milanese). IV) - Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. V) - Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light e água mineral	UND	100
34	40438	Salgadinhos festa: coxinha, pastel, quibe e empada (100 salgados)	UND	300
35	40443	TORTA SALGADA DE FRANGO 2kg com recheio cremoso de frango desfiado, milho verde, azeitonas, tomate picado e requeijão, tudo envolvido em uma massa de trigo. A torta deve ser apresentada assada, com superfície uniforme e textura macia, sem sinais de ressecamento, e ter sido preparada em até 24 horas antes da entrega.	UND	100

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 de 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 esboço, 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



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

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 – 25/09/2025 até 25/09/2025.

Órgão	Modalidade de Licitação	Número	ID Contratação PNCP
MUNICIPIO DE ITAGIBA/BA	Pregão Eletrônico, sob Sistema de Preço	Edital nº 022/2024	13701966000106-1-000186/2024
MUNICIPIO DE LADARIO/MS	Pregão Eletrônico, sob Sistema de Preço	Edital nº 022/2024	03330453000174-1-000156/2025
MUNICIPIO DE ANASTACIO/MS	Pregão Eletrônico, sob Sistema de Preço	Edital nº 022/2024	03452307000111-1-000147/2025

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



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

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 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.



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

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



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

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.

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

ITEM	DESCRIÇÃO/SERVIÇO	UND	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	MESA REDONDA com 04 Cadeiras Plástico de polipropileno; material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	SEV	100	R\$ 21,00	R\$ 2.100,00
02	MESA REDONDA com 08 Cadeiras Plástico de polipropileno: material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	SEV	100	R\$ 31,00	R\$3.100,00
03	MESA REDONDA com 10 Cadeiras Plástico de polipropileno: material alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	SEV	100	R\$ 35,50	R\$ 3.550,00
04	CADEIRA DE ACRILICO: alto padrão de acabamento; Aprovado pelo INMETRO, transparente, sem braço, que suporte até 140 kilos de impacto, com pés de borracha antiderrapante.	SEV	250	R\$ 10,50	R\$ 2.625,00
05	CADEIRA 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.	SERV	120	R\$ 3,00	R\$ 360,00
06	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.	SERV	300	R\$ 3,00	R\$ 360,00
07	Decoração para palco; em tecido Jacquard em até 2 cores opcionais de acordo com a necessidade do evento. Em estilo de cortina.	SERV	20	R\$ 1.490,00	R\$ 29.800,00



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

08	Ornamentação de PAINEL COM TECIDO (cores a definir) 3X3	SERV	50	R\$ 500,00	R\$ 25.000,00
09	PONTO PARA FOTO: com painel decorativo, carpet, 2 (duas) poltronas decorativas, arranjo de flor, mesa para decoração, cores e modelos a serem definidos de acordo com a unidade solicitante.	SERV	20	R\$ 300,00	R\$ 6.000,00
10	ARRANJO DE FLORES PARA MESA – Especificações mínimas: composto por flores artificiais, cores a definir conforme o evento, dimensão 40 cm de altura, 60 cm de largura, 20 cm de profundidade, duas hastes, folhas e strelitzia para acabamento.	SERV	80	R\$ 150,00	R\$ 12.000,00
11	Locação de Arco de balões de 6 metros nas tonalidades solicitadas; com até 4 cores.	SERV	20	R\$ 394,70	R\$ 7.894,00
12	Locação de Arco de balões de 3 metros nas tonalidades solicitadas; com até 4 cores.	SERV	20	R\$ 539,40	R\$ 10.788,00
13	Locação de CLIMATIZADORES para eventos com capacidade mínima de 45L	SERV	20	R\$ 500,00	R\$ 10.000,00
14	LOCAÇÃO DE MESA RETANGULAR DE MADEIRA, mesa para no mínimo 8 pessoas para self service com forro	SERV	10	R\$ 190,00	R\$ 1.900,00
15	LOCAÇÃO DE POLTRONAS, para ponto de foto específico, com suas finalidades, como eventos, exposições ou espaços públicos, cores a definir	SERV	20	R\$ 149,00	R\$ 2.980,00
16	LOCAÇÃO DE CARPET, para ponto de foto específico, com suas finalidades, como eventos, exposições ou espaços públicos, cores a definir	SERV	20	R\$ 30,00	R\$ 600,00

17	TOALHA DE MESA, Especificações mínimas: tecido oxford, medindo 1,70x1,70 cm (cores a definir no ato da solicitação)	SERV	100	R\$ 19,00	R\$ 1.900,00
18	TOALHA DE MESA, Especificações mínimas: tecido oxford, medindo 1,80 x 2,70 cm (cores a definir no ato da solicitação)	SERV	150	R\$ 40,00	R\$ 6.000,00
19	Garçom: O garçom é o profissional responsável pelo atendimento aos participantes de eventos institucionais, com experiência em serviço de mesa e técnicas de hospitalidade, prezando pela cordialidade e eficiência. Suas atribuições incluem a recepção e acomodação dos convidados, a distribuição de alimentos e bebidas, a organização e limpeza de mesas e utensílios, bem como o apoio na montagem e desmontagem do espaço de serviço, seguindo as normas de higiene e segurança alimentar. Disponibilidade mínima de 04 horas; compreendendo 01 serviço.	SV	20	R\$ 185,90	R\$ 3.718,00
ITEM	DESCRIÇÃO/MATERIAL	UND	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
20	CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES 1 (por pessoa): café sem e/ou com açúcar, leite, suco, pão de queijo, enroladinho de queijo, bolo, pão francês com 1 fatia de presunto e 1 fatia de mussarela. (copo descartável e guardanapo).	UND	300	R\$ 15,00	R\$ 4.500,00



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

21	CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES 2 (embalagens individual): café sem e com açúcar, adoçante e açúcar em sachê, 2 sabores de suco natural, 5 tipos de salgados fritos ou assado por pessoa. Com disposição de utensílio de copa (jarra, bandejas)	UND	300	R\$ 21,40	R\$ 6.420,00
22	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 mini sanduíche (natural) , pão de queijo, 4 tipos de salgados frito ou assado, 2 tipos de fruta (copo descartável e guardanapo)	UND	300	R\$ 28,00	R\$ 8.400,00
23	LANCHE DA TARDE SIMPLES 1 (por pessoa): café sem e/ou com açúcar, leite, suco, 5 tipos de salgados fritos ou assado, bolo, 2 tipos de fruta. (copo descartável e guardanapo).	UND	200	R\$ 8,2	R\$ 1.650,00
24	LANCHE DA TARDE SIMPLES 2 (embalagens individual): café sem e com açúcar, adoçante e açúcar em sachê, suco, 5 tipos de salgados fritos ou assado por pessoa.	UND	250	R\$ 8,2	R\$ 2.062,50
25	LANCHE DA TARDE COMPLETO por pessoa: café sem e com açúcar, 2 tipos de suco natural, adoçante e açúcar em sachê, refrigerante (boa qualidade), salada de frutas, pão de queijo, 4 tipos de salgados fritos ou assado. (copo descartável e guardanapo)	UND	100	R\$ 21,72	R\$ 2.172,00
26	COQUETEL COMPLETO por pessoa: I) - Mesa de frios: tábua (salaminho, presunto, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, azeitonas) 50g por pessoa, II) Patês; carpaccio de lagarto, antepasto de berinjela; Patê de tomate seco, patê de atum com tomate, patê de ricota com tomate seco, patê de frango com quatro queijos. III) _ Pães: pães diversos. (pão fresco e torrada) IV - 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. - V) Frutas - 3 tipos de frutas ; VI) - Bebidas: Água (comessem gás) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) suco diversos.	UND	100	R\$ 19,50	R\$ 1.950,00

27	COFFE BREAK COMPLETO por pessoa: I) - Salgados: empadinha de frango; esfirra aberta folhada; quibe assado recheado com mussarela, pastel de carne, pastel de frango, Rissole de carne, biscoito de queijo. II) - Bolos: Confeitado, chocolate, formigueiro, coco, fubá e bolo de milho frito. III) - Tortas: Torta Salgada: carne, frango, palmito. Torta Doce: Pavê de maracujá, Torta de coco. IV) - Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light.	UND	100	R\$ 23,50	R\$ 2.350,00
28	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 comum(boa qualidade) e suco natural.	UND	100	R\$ 28,00	R\$ 2.800,00



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

29	ALMOÇO COMPLETO 1 (por pessoa): I) – Entrada: prato de frios (muçarela, presunto, salame, azeitona). II) - Saladas: vinagrete; salada tropical. III) - Prato principal: Feijão tropeiro, arroz branco, mandioca, fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão), medalhão ao molho madeira, filé mignon ao molho de palmito; IV) - Sobremesa: pudim de leite, e torta de mousse de chocolate. V) - Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light e água mineral.	UND	100	R\$ 33,00	R\$ 3.300,00
30	ALMOÇO COMPLETO 2 (por pessoa): I) – Entrada: Torradas, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. II) - 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, pêsego e abacaxi em conserva); Molho para salada: molho rose, molho tradicional. III) - 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 á brasileira (bacon, cenoura e cebola á milanese). IV) - Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. V) - Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light e água mineral.	UND	100	R\$ 33,00	R\$ 3.300,0
31	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 comum (boa qualidade) e suco natural.	UND	100	R\$ 30,00	R\$ 3.000,00
32	JANTAR COMPLETO 1 (por pessoa): I) – Entrada: prato de frios (muçarela, presunto, salame, azeitona). II) - Saladas: vinagrete; salada tropical. III) - Prato principal: Feijão tropeiro, arroz branco, mandioca, churrasco. IV) - Sobremesa: pudim de leite, e torta de mousse de chocolate. V) - Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light e água mineral	UND	100	R\$ 35,00	R\$ 3.500,00



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

33	JANTAR COMPLETO 2 (por pessoa): I) – Entrada: Torradas, patê de ricota com tomate seco, patê de frango aos quatro queijos. II) - 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, pêssego e abacaxi em conserva); Molho para salada: molho rose, molho tradicional. III) - 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 à brasileira (bacon, cenoura e cebola à milanesa). IV) - Sobremesa: pudim de leite, pavê de coco, torta de mousse de chocolate. V) - Bebidas: 03 tipos de sucos naturais, 03 tipos de refrigerante sendo um light e água mineral	UND	100	R\$ 35,00	R\$ 3.500,00
34	Salgadinhos festa: coxinha, pastel, quibe e empada (100 salgados)	UND	300	R\$ 100,00	R\$ 30.000,00
35	TORTA SALGADA DE FRANGO 2kg com recheio cremoso de frango desfiado, milho verde, azeitonas, tomate picado e requeijão, tudo envolvido em uma massa de trigo. A torta deve ser apresentada assada, com superfície uniforme e textura macia, sem sinais de ressecamento, e ter sido preparada em até 24 horas antes da entrega.	UND	100	R\$ 50,08	R\$ 5.008,00
VALOR TOTAL ESTIMADO:					R\$ 215.127,50

7.1.1. Para estimar o valor de referência da presente contratação, foi realizada pesquisa de preços em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e com o art. 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a obrigatoriedade de pesquisa de mercado como subsídio para a elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

7.1.2. A coleta dos dados foi efetuada por meio do Sistema Consultec, ferramenta utilizada pelo Município de Colinas do Tocantins para levantamento de preços praticados no mercado. O sistema disponibiliza banco de dados de contratações públicas realizadas por outros entes e órgãos, permitindo a extração de valores de referência atualizados, com base em registros formais extraídos de processos licitatórios e contratações diretas. Conforme relatório anexado a este Estudo Técnico.

7.1.3. Os preços coletados foram tratados estatisticamente, adotando-se como parâmetro o valor [médio/mediano/mínimo — conforme o caso, excluindo-se valores considerados discrepantes, em conformidade com as diretrizes da IN 65/2021.

7.2. Dos Preços Referenciais

7.2.1. 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



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

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, ornamentação de local para eventos e locação de brinquedos, para atender as necessidades da Administração 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, ornamentação de local para eventos e locação de brinquedos. 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 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



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

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, ornamentação de local para eventos e locação de brinquedos, 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.

LUANA MARQUES DE OLIVEIRA

Portaria Nº696 de 10/09/2025

ELLÂINE SANTOS

Portaria Nº696 de 10/09/2025