

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 013/2026

SIGILO: ()SIM (X) NÃO

Unidades Requisitantes:	Secretaria de Cultura e Turismo.
--------------------------------	----------------------------------

1. Descrição da necessidade:

A presente demanda decorre da necessidade de atendimento às ações institucionais promovidas pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, especialmente no que se refere à realização da Mostra Nacional de Teatro de Porangatu – TeNpo 2026, evento oficial de caráter cultural e artístico. A contratação de serviços de buffet justifica-se pela necessidade de atender adequadamente artistas, equipes técnicas, convidados e demais participantes envolvidos na programação do evento, garantindo suporte alimentar durante sua realização.

Tais eventos exigem infraestrutura adequada para recepção de participantes, autoridades e público em geral, sendo indispensável a disponibilização de serviços de alimentação, incluindo refeições (almoço e jantar), de forma a garantir condições adequadas de permanência, conforto e acolhimento dos envolvidos.

Ressalta-se que a demanda possui caráter contínuo e variável, não sendo possível mensurar previamente, com exatidão, os quantitativos a serem utilizados ao longo do período, em razão da natureza dinâmica das programações institucionais. Além disso, a inexistência de estrutura própria e de equipe especializada para execução dos serviços de alimentação inviabiliza a realização direta por parte da Administração.

Dessa forma, evidencia-se a necessidade de contratação de empresa especializada, visando assegurar a adequada execução dos serviços, com qualidade, segurança alimentar e eficiência, em consonância com os princípios da Administração Pública previstos na Lei nº 14.133/2021

2. Área requisitante:

Área Requisitante	Responsável
Secretaria de Cultura	Dayane Ceci Batista Lopes

3.1 Descrição da Solução:

A solução mais adequada para atendimento da necessidade identificada consiste na constituição de

Sistema de Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, compreendendo o fornecimento de refeições (almoço e jantar), bem como a organização, preparação e fornecimento de coffee-break, conforme demanda da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se tecnicamente viável e economicamente vantajosa, tendo em vista a natureza parcelada e incerta da demanda, permitindo à Administração realizar as contratações conforme a necessidade, sem obrigatoriedade de consumo total dos quantitativos registrados, otimizando a aplicação dos recursos públicos.

A solução deverá contemplar:

- Fornecimento de refeições completas (almoço e jantar), incluindo preparo, transporte, montagem e, quando necessário, disponibilização de estrutura e utensílios;
- Observância rigorosa às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes;
- Disponibilização de equipe capacitada para execução dos serviços, quando exigido pela natureza do evento.

A contratação de empresa especializada garante maior padronização, qualidade na prestação dos serviços e mitigação de riscos operacionais, contribuindo para o sucesso das ações institucionais e para o adequado atendimento ao interesse público.

3.2 Condições para execução dos serviços:

- a) O licitante deverá atender a todos os requisitos descritos nesse estudo, inclusive toda a documentação para qualificação técnica, além dos cuidados apropriados na prestação dos serviços.
- b) A contratada deverá:
Por se tratar de prestação de serviços no fornecimento de Buffet, haverá solicitação para serviços em prazos de 15 (quinze) dias antes do (s) evento(s), na qual estarão descritos quais os tipos de serviços que deverão ser prestados, especificações de acordo com a ETP e as quantidades.
- c) Poderá haver o cancelamento do serviço, mediante prévia comunicação ao Fornecedor, sem ônus para esta Secretaria até 10 (dez) dias antes da data prevista para a realização do evento.
- d) Os eventos serão realizados na zona urbana, com duração de 05 a 08 horas conforme o evento.
- e) Eventualmente, mediante prévio acordo entre a solicitante e o Fornecedor, poderá haver modificação dos itens componentes do cardápio especificado, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de serviços.
- f) Quando esta Secretaria solicitar qualquer serviço de Buffet/coffe break, o Fornecedor, deverá se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estarão incluídas no preço do serviço:
- g) Organização adequada do ambiente;
- h) Disponibilização de serviço de garçom, na proporção de 01 (um) para cada 15 (quinze) convidados, sendo estes devidamente treinados e uniformizados, devidamente para o evento.

- i) MATERIAIS PARA O SERVIÇO: utensílios descartáveis (bandejas, pratos, talheres e copos), guardanapos e outros que se fizerem necessários. O fornecimento poderá ser para almoço ou jantar.
- j) Disponibilização de materiais para jantares/almoço; bandejas de inox; travessas de vidro ou inox; jarras térmicas para o transporte dos sucos até o local do evento e jarras de vidro para servir; louças; réchauds de inox adequados para cada tipo de comida, caso seja necessário; taças adequadas para cada tipo de bebida; pratos de porcelana; talheres de inox; sendo todos estes itens em quantidade proporcional ao número de participantes;
- k) Responsabilizar-se pelo recolhimento do material utilizado após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados a esta Secretaria;
- l) Nos casos de disponibilização de equipamentos e/ou outros materiais por esta Secretaria, o Fornecedor se responsabiliza pela integridade dos equipamentos e/ou materiais que estiverem sob os seus cuidados, ressarcindo esta Secretaria por quaisquer despesas decorrentes de sua má utilização.
- m) Esta Secretaria, por meio do seu representante, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe do Fornecedor que participará da execução dos serviços, a fim de lhe dar as orientações que se fizerem necessárias.
- n) Havendo a ocorrência de fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá o Fornecedor comunicar ao fiscal de contrato, responsável pelos eventos, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.
- o) A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto da Lei nº 14.133/2021.

3.2.3 Sustentabilidade

A empresa, além de seguir as normas do “Guia Nacional de Contratações Sustentáveis”, deverá tomar todos os cuidados necessários, adotando práticas de sustentabilidade ambiental para que não decorra qualquer degradação do meio ambiente.

A mesma, deverá atender no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental. Destaca-se, as recomendações contidas no Capítulo III, DOS BENS E SERVIÇOS, com ênfase no art. 5º da Instrução Normativa nº 01/2010 STI/MPOG, bem como, o Decreto nº 7.746/2012 que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e a Lei nº 12.305/2010 que institui a política de resíduos sólidos, no que couber.

3.2.4 Indicações de marcas ou modelos

Não se aplica

3.2.5 Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço:

Não se aplica

3.2.6 Da exigência de amostra:

Não se aplica

3.2.7 Da exigência de carta de solidariedade:

Não se aplica

3.2.8. Da subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.2.9. Garantia da contratação

Não será exigida garantia contratual, diante do baixo risco quanto ao fornecimento do objeto e serviria apenas para encarecer o valor da contratação.

4. Modelo de execução do objeto

4.1 Condições de entrega

4.1.1. Estima-se que os serviços que eventualmente serão realizados nos seguintes quantitativos conforme tabela abaixo:

QUANTITATIVOS

DISCRIMINAÇÃO	SERVIÇO	EVENTO	SECRETARIA
SERVIÇOS DE BUFFET PARA ATENDIMENTO À MOSTRA NACIONAL DE TEATRO DE PORANGATU – TeNpo 2026, COM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO (COFFEE BREAK, ALMOÇO E/OU JANTAR), BEBIDAS, INSUMOS, EQUIPE DE APOIO, UTENSÍLIOS, PREPARO, TRANSPORTE, ORGANIZAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS, DESTINADOS A ARTISTAS, EQUIPE TÉCNICA E CONVIDADOS, DURANTE O PERÍODO DE REALIZAÇÃO DO EVENTO.	PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	Mostra Nacional de Teatro de Porangatu – TeNpo	SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

4.1.1.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 15 (quinze) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.1.2. Endereço de entrega

4.1.2.1. O Local e o horário serão especificados pela secretaria requisitante, 15 (quinze) dias antes ao evento, e conforme for solicitado os serviços de acordo com a necessidade/eventos.

4.2. Garantia, manutenção e assistência:

4.2.1. - A contratada deverá arcar com toda e qualquer despesa relativa aos serviços ora pactuados, dentre elas, carga, descarga, armazenagem, frete, impostos, mão de obra, taxas, contribuições, encargos sociais.

4.2.2. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano e/ou prejuízo que, eventualmente, venha a sofrer a CONTRATANTE ou terceiros, em decorrência dos serviços, objeto deste contrato.

4.2.3. Responsabilizar-se por todos e quaisquer acidentes ou sinistros que venham a prejudicar funcionários e/ou bens da CONTRATADA, da CONTRATANTE, ou terceiros, verificados em decorrência dos serviços, objeto deste contrato.

4.2.4. Responsabilizar-se civil e penalmente por todo e qualquer dano que venha causar a CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão, em decorrência dos serviços, não sendo a CONTRATANTE, em nenhuma hipótese, responsável por danos indiretos ou lucros cessantes.

4.2.5. Permitir que a CONTRATANTE, sempre que convier, fiscalize os serviços.

4.2.6. Prestar esclarecimentos à CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolva independente de solicitação. - Comunicar verbalmente, de imediato, e confirmar por escrito à CONTRATANTE, a ocorrência de qualquer impedimento na prestação dos serviços;

4.2.7. Quaisquer ônus decorrentes de despesas ou indenizações por acidente de trabalho serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, assim como, no caso de ajuizamento de reclamações trabalhistas;

4.2.8. Executar os serviços em perfeitas condições de uso e consumo, no local, dia e horário nos locais indicados por escrito pela Secretaria.

4.2.9. O retardamento na execução dos serviços, objeto do certame, não justificado considerar-se-á como infração contratual;

4.2.10. Fornecer os materiais e prestar os serviços dentro das especificações exigidas e constantes da proposta de preços apresentada no prazo preestabelecido e no local indicado por esta Secretaria;

4.2.11. Retirar, substituir e transportar, de imediato, por conta própria, todo ou em parte, o objeto contratado que vier apresentar defeito ou ser rejeitado, sem ônus para esta Secretaria. Em caso de não cumprimento, caberá esta Secretaria aplicar multa compensatória/indenizatória no percentual de 5% (cinco por cento) calculado sobre o valor do contrato;

4.2.12. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimo ou supressões limitados ao estabelecido no § 1º do art. 65 da Lei Federal Nº 14.133/21, tomando-se por base o valor contratual;

4.2.13. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venha a incidir sobre a execução contratual, inclusiva as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específica de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução do contrato;

4.2.14. Manter durante toda a execução do objeto contratado, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas.

5. Gestão do Contrato

5.1 Método de aferição dos resultados:

Pretende-se contratar os serviços nesta solução com o melhor preço, com qualidade que atenda a especificação, correspondendo às necessidades da unidade requisitante da administração. Será designado um fiscal do município que ficará responsável para acompanhar e fiscalizar todos os serviços ofertados pela contratante de acordo com a solicitação de cada evento.

5.2. Rotinas de fiscalização:

5.2.1. O fiscal de contrato acompanhará a realização dos serviços nos locais determinados. Essa fiscalização se dará conforme as necessidades da solicitante referente a cada evento.

6. Medição e Pagamento

6.1 Recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7. Qualificação técnica

7.1. 7.1 Apresentar Alvará de Licença Sanitária Estadual ou Municipal; ou Alvará Sanitário da empresa licitante, expedido por Departamento de Vigilância Sanitária, devidamente atualizado pertinente com o objeto licitado, autorizando exercer atividades de comercialização e ou fabricação/envasamento do objeto licitado/cotado.

7.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos que a licitante tenha executado objeto semelhante e que tenha as autorizações pertinentes ao ramo de atividade.

7.1.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

7.1.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Secretaria de Cultura e Turismo de Porangatu, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

7.2 Prova de atendimento aos requisitos de Autorização Especial

Não se aplica.

8. Estimativa de quantidades e memórias de cálculo

CATSER	DESCRIÇÃO	QUANT	VAL. UNT.	VAL. TOTAL
17019	ALMOÇO/JANTAR. BUFFET: BEBIDAS: refrigerante (1un 290ml por pessoa), suco de frutas naturais (1un 300ml por pessoa). PRATOS: arroz, feijão, 2tipos de salada (folhas e legumes variados), 2opções de carne nos pratos quentes principais (1 vermelha:alcatra, strogonoff, 1 branca tipo: filé de frango, peixe grelhado), molhos variados, 2tipos de sobremesas..	300	R\$ 66,00	R\$ 19.800,00
VALOR TOTAL:				R\$ 19.800,00

8.1. A Forma da prestação dos serviços se dará, conforme detalhado na tabela acima e em consonância às especificações complementares constantes nesta ETP e Termo de Referência.

7. Levantamento do mercado e justificativa da escolha da solução a contratar

7.1. Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, nesse estudo foram priorizados os parâmetros previstos nos incisos I (Painel de Preços) e II (contratações similares de outros entes públicos) combinado ao inciso IV (pesquisas com fornecedores) do art. 5º da IN n° 73, de 05 de agosto

2020. Em adição, realizou-se análise dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

7.2. Considerando a nossa disponibilidade orçamentária enquadram-se os seguintes cenários: Esses serviços são necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo de Porangatu, via registro de preços (SRP), o que causaria um impacto relativamente menor para a Administração.

7.3. Todos os serviços são de natureza comum, realizados de forma continuada, e a forma de escolha do fornecedor deverá ser por Pregão Eletrônico mediante Sistema de Registro de Preço.

8. Estimativa de preços ou preços referenciais

O valor estimado da contratação é de **R\$ R\$: 19.800,00** (dezenove mil e oitocentos reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente solução propõe que a contratação seja dividida em lote com vistas a estimular uma maior disputa com potencial de impacto na redução do preço final de cada lote. Garantindo, assim, a ampla concorrência. Tal decisão fundamenta-se na Súmula nº 247 do TCU no tocante à obrigatoriedade da adjudicação por lote e não por preço global.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes:

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

11. Declaração de viabilidade ou não da solução:

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação

12. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:

12.1. Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução para a contratação dos serviços de Buffet/Coffe-Break são indispensáveis para realização dos eventos. Para atender às demandas Secretaria de Cultura e Turismo mostra-se viável tecnicamente e necessária, mediante a aprovação da Secretária de Assistência Social. Levando-se em conta as questões orçamentárias e de disponibilidade de empresas nesse ramo da prestação de serviço para a Administração Pública Municipal, visando a garantia do fornecimento e eventual.

12.2. Os serviços a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados por meio da modalidade Pregão Eletrônico e julgamento por menor preço

Porangatu, 30 de abril de 2026.

Walbervan Pereira dos Santos
Coord. Artístico
Portaria nº250/2025 de 31/01/2025

