ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

OBJETO: contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, com fornecimento de alimentação e bebidas, destinados à realização da Festa Anual dos Servidores Públicos do Município de São Luís de Montes Belos–GO, a ser realizada às 19h do dia 23 de dezembro de 2026, nas dependências da Associação Atlética do Banco do Brasil **(AABB)**, com atendimento estimado de 3.000 (três mil) pessoas.

INTRODUÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo analisar a viabilidade técnica e econômica da contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, compreendendo o fornecimento de alimentação e bebidas, destinados à realização da Festa Anual dos Servidores Públicos do Município de São Luís de Montes Belos–GO, prevista para o dia 23 de dezembro de 2026, às 19h com público estimado de 3.000 (três mil) pessoas.

A contratação busca assegurar o fornecimento de alimentação adequada e bebidas aos participantes do evento, mediante a disponibilização de cardápio previamente definido, preparação dos alimentos, fornecimento dos materiais necessários para servir e atendimento durante a realização da confraternização.

A elaboração deste estudo observa as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente o art. 18, § 1º, que estabelece os elementos necessários à caracterização da necessidade administrativa, avaliação das alternativas disponíveis e demonstração da viabilidade da contratação.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de São Luís de Montes Belos–GO promove anualmente a Festa dos Servidores Públicos Municipais, evento institucional destinado a proporcionar um momento de confraternização, integração e reconhecimento aos servidores que desempenham suas atividades nos diversos órgãos e setores da Administração Pública Municipal.

A realização da edição de 2026 está prevista para o dia 23 de dezembro de 2026, às 19h nas dependências da Associação Atlética Banco do Brasil **(AABB)**, com público estimado de 3.000 (três mil) pessoas, considerando os servidores municipais e demais participantes autorizados pela organização do evento.

A iniciativa representa uma oportunidade de valorização dos profissionais que contribuem diariamente para o funcionamento dos serviços públicos municipais, promovendo a integração entre os servidores, o fortalecimento das relações institucionais e o reconhecimento da importância dos recursos humanos para a execução das políticas públicas e atendimento à população.

Para a adequada realização do evento, torna-se necessária a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, responsável pelo fornecimento de alimentação e bebidas em quantidade suficiente para atender ao público estimado, observando os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e organização necessários.

A contratação deverá contemplar o preparo e fornecimento dos alimentos previstos no cardápio, bebidas não alcoólicas, materiais descartáveis e demais utensílios necessários ao serviço, bem como equipe operacional para atendimento e distribuição dos alimentos e bebidas aos participantes, conforme as especificações estabelecidas.

Ressalta-se que o presente estudo contempla exclusivamente a contratação dos serviços de buffet, não abrangendo locação do espaço físico, decoração, sonorização, iluminação, mesas, cadeiras, tendas ou outras estruturas destinadas à realização do evento, as quais serão objeto de procedimentos próprios, quando necessários.
Dessa forma, a contratação pretendida busca assegurar condições adequadas de alimentação e atendimento aos participantes, permitindo que a confraternização seja realizada de maneira organizada, segura e compatível com o quantitativo estimado de pessoas.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

A previsão da presente contratação deverá observar os instrumentos de planejamento administrativo, orçamentário e financeiro do Município, em conformidade com o disposto no art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.
Considerando que o Plano de Contratações Anual ainda não foi formalmente adotado pelo Município de São Luís de Montes Belos–GO, encontrando-se em elaboração e implementação, a presente demanda deverá ser compatibilizada com o planejamento administrativo e financeiro da Administração Municipal.
A contratação pretendida encontra-se relacionada ao planejamento institucional para o exercício de 2026, considerando a realização da Festa Anual dos Servidores Públicos Municipais, cuja finalidade está vinculada à integração, valorização e reconhecimento dos profissionais que compõem o quadro de servidores municipais.
A efetivação da despesa ficará condicionada à existência de dotação orçamentária própria, disponibilidade financeira e autorização da autoridade competente, observadas as disposições legais aplicáveis.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa a ser contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional compatível com a execução dos serviços de buffet para público estimado de 3.000 (três mil) pessoas, demonstrando condições de fornecer, preparar, transportar, conservar e distribuir os alimentos e bebidas previstos para o evento.
A contratação deverá contemplar, no mínimo, os seguintes requisitos:
a) Fornecimento de alimentação conforme o cardápio definido pela Administração Municipal, compreendendo entrada, jantar e sobremesa;
b) Fornecimento de bebidas, exclusivamente água mineral e refrigerantes, incluindo as variedades previstas na proposta;
c) Disponibilização de todos os ingredientes, matérias-primas e insumos necessários à preparação dos alimentos;
d) Fornecimento de materiais descartáveis e utensílios necessários para servir os alimentos e bebidas;
e) Disponibilização de equipe operacional em quantidade suficiente para atendimento adequado dos participantes, observada a previsão de 30 (trinta) garçons constante do orçamento de referência;
f) Disponibilização dos materiais e equipamentos necessários à preparação, conservação, acondicionamento e distribuição dos alimentos;
g) Organização do serviço de distribuição das entradas e bebidas diretamente nas mesas, conforme a dinâmica estabelecida para o evento;
h) Disponibilização de mesas de apoio operacional destinadas à preparação e organização dos alimentos, conforme previsto na proposta de referência;

i) Cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis aos serviços de alimentação;
j) Utilização de produtos de boa qualidade, dentro do prazo de validade e armazenados em condições adequadas de conservação;
k) Garantia de que os alimentos sejam preparados e servidos em condições apropriadas de temperatura, higiene e conservação;
l) Responsabilização integral pela equipe de trabalho, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e demais despesas decorrentes da execução dos serviços.
A empresa deverá observar especialmente as disposições da Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como demais normas sanitárias aplicáveis.
A contratada deverá realizar o planejamento operacional necessário para que todos os alimentos e bebidas estejam disponíveis nos horários estabelecidos pela organização do evento, evitando atrasos, insuficiência de produtos ou interrupções no atendimento.
Os serviços deverão ser executados nas dependências da Associação Atlética do Banco do Brasil **(AABB)**, no dia 23 de dezembro de 2026, às 19 horas.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

A estimativa das quantidades foi estabelecida considerando a realização de um único evento, com atendimento previsto para aproximadamente 3.000 (três mil) pessoas, utilizando como referência as especificações e os quantitativos apresentados nos orçamentos obtidos junto a fornecedores do ramo de buffet.
A contratação deverá contemplar alimentação, bebidas, materiais necessários para servir e equipe operacional, em quantitativos suficientes para atender satisfatoriamente ao público estimado.
O cardápio previsto compreende:
ENTRADA: Almôndegas; Mandioca.
JANTAR: Arroz; Feijão; Filé de frango ao molho; Lagarto recheado com molho; Salada.
SOBREMESA: Sorvete com calda.
BEBIDAS: Refrigerantes, incluindo Coca-Cola e guaraná; Água mineral com e sem gás.
Como referência para o dimensionamento da contratação, o orçamento apresentado contempla os seguintes quantitativos mínimos:

Descrição	Quantidade estimada
Lagarto bovino	250 kg
Filé de frango	250 kg
Almôndegas	10.000 unidades
Refrigerante em garrafas de 2 litros	650 unidades
Garfos descartáveis reforçados/premium	3.200 unidades
Pratos descartáveis	3.200 unidades
Garçons	30 profissionais
Água mineral	Conforme dimensionamento final do fornecedor
Arroz, feijão, mandioca, salada e sorvete	Quantidade suficiente para 3.000 pessoas;

As quantidades apresentadas constituem referência inicial de dimensionamento, devendo a especificação definitiva do Termo de Referência detalhar os quantitativos dos demais alimentos, sobremesas e bebidas, especialmente a água mineral, de modo a assegurar o atendimento integral do público estimado.
A memória de cálculo considera a necessidade de atendimento de aproximadamente 3.000 participantes, com margem operacional nos materiais descartáveis, conforme os quantitativos de referência apresentados pelo fornecedor.
Por se tratar de evento específico, com data previamente definida, a contratação deverá ocorrer em quantidade global suficiente para atender à demanda, não sendo prevista execução parcelada do serviço.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para identificação dos valores praticados no mercado e avaliação da viabilidade econômica da contratação, foram obtidos três orçamentos junto a empresas do ramo de prestação de serviços de buffet.
As propostas contemplam o mesmo cardápio e o mesmo escopo geral de serviços, permitindo a comparação entre os valores apresentados pelos fornecedores.
Os valores obtidos foram os seguintes:

Empresa 1: R$ 150.000,00; Empresa 2: R$ 157.000,00 e Empresa 3: R$ 180.000,00, totalizando o valor de R$ 487.000,00.

A análise dos valores demonstra que as propostas apresentam variação entre R$ 150.000,00 e R$ 180.000,00, sendo possível identificar uma média de preços compatível com a dimensão do evento e com os serviços pretendidos.
Foram consideradas as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Preparação e fornecimento da alimentação diretamente pela Administração Municipal: essa alternativa exigiria a aquisição individualizada dos alimentos, contratação ou disponibilização de profissionais para preparação e distribuição, aquisição de materiais e organização de toda a logística operacional. Considerando o público estimado de 3.000 pessoas, essa opção demandaria elevado esforço administrativo e operacional, além de maior complexidade no gerenciamento dos alimentos e serviços.

Alternativa 2 – Contratação de empresa especializada para prestação integral do serviço de buffet: consiste na contratação de fornecedor especializado, responsável pelo preparo e fornecimento dos alimentos e bebidas, disponibilização dos materiais necessários e equipe operacional para atendimento dos participantes. Essa alternativa proporciona maior organização, centralização das responsabilidades e segurança na execução dos serviços.
Após análise das alternativas, entende-se que a contratação de empresa especializada em serviços de buffet representa a solução mais adequada às necessidades da Administração Municipal, considerando a quantidade de pessoas a serem atendidas, a natureza pontual do evento e a necessidade de garantir alimentação e bebidas em condições adequadas.
A pesquisa de mercado demonstra a existência de fornecedores capazes de atender ao objeto pretendido, havendo concorrência e diversidade de propostas comerciais.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para estimativa do valor da contratação, foram considerados três orçamentos apresentados por empresas do ramo de buffet, todos referentes ao atendimento do mesmo cardápio e escopo geral dos serviços pretendidos.

Os valores apresentados foram:

MAPA DE COTAÇÃO							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UN**	**QTDE**	**VANDIRCE**	**FOGÃO**	**ALVORADA**	**V. MÉDIO**
1	Festa anual dos servidores 2026 – 3.000 pessoas, dia 23/12/2026. **Entrada:** Almôndega e mandioca. **Jantar:** Arroz, feijão, filé de frango ao molho, lagarto recheado com molho e salada. **Sobremesa:** Sorvete e calda. **Bebidas:** Refrigerante e água (servidos nas mesas). **30 Garçons.** Material para servir descartável. Contém: 650 garrafas de 2 litros de refrigerante (Coca-Cola e guaraná), água mineral com e sem gás. Material para confecção das comidas e para servir, em duas mesas. A entrada será entregue nas mesas. **Materiais mínimos presentes na contratação:** 250 kg de lagarto; 250 kg de filé de frango; 10.000 almôndegas; 3.200 garfos descartáveis reforçados/premium; 3.200 pratos de isopor. Serão atendidas bem as 3.000 pessoas presentes.	Sç	01	R$ 150.000,00	R$ 157.000,00	R$ 180.000,00	R$ 162.333,33

Dessa forma, considerando os três orçamentos apresentados, estima-se o valor global da contratação em **R$ 162.333,33 (cento e sessenta e dois mil, trezentos e trinta e três reais e trinta e três centavos)**.

Considerando o público estimado de 3.000 pessoas, o valor médio corresponde aproximadamente a R$ 54,11 por participante.

A estimativa deverá ser utilizada como referência para o planejamento da contratação, devendo os documentos que fundamentaram a pesquisa de preços integrar o processo administrativo.

A definição do valor final deverá observar os procedimentos de pesquisa de preços adotados pela Administração Municipal e a análise de compatibilidade dos valores com os preços de mercado.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, com fornecimento integral de alimentação e bebidas para a Festa Anual dos Servidores Públicos do Município de São Luís de Montes Belos–GO, prevista para o dia 23 de dezembro de 2026, nas dependências da Associação Atlética do Banco do Brasil **(AABB)**.

A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento dos alimentos e bebidas previstos no cardápio, abrangendo a aquisição dos ingredientes, preparação, acondicionamento, transporte, conservação e distribuição dos produtos no local do evento.

O serviço compreenderá entrada com almôndegas e mandioca; jantar composto por arroz, feijão, filé de frango ao molho, lagarto recheado com molho e salada; sobremesa de sorvete com calda; além de bebidas não alcoólicas, exclusivamente refrigerantes e água mineral.

A contratada também deverá disponibilizar os materiais descartáveis necessários ao serviço, utensílios e equipamentos de apoio operacional, bem como equipe de profissionais suficiente para atender ao público estimado, incluindo a previsão de 30 (trinta) garçons constante do orçamento de referência.
A distribuição da entrada e das bebidas deverá ocorrer diretamente nas mesas, conforme organização estabelecida pela Administração Municipal, garantindo atendimento adequado aos participantes.
A empresa deverá assegurar que os alimentos sejam preparados e servidos em condições apropriadas de higiene, qualidade e conservação, responsabilizando-se por toda a logística necessária à execução do objeto.
A solução não contempla a locação da Associação Atlética do Banco do Brasil **(AABB)** nem a disponibilização de estruturas gerais do evento, como decoração, sonorização, iluminação, mesas e cadeiras, uma vez que tais itens não integram o objeto desta contratação.
Dessa maneira, pretende-se contratar uma solução integrada de buffet, concentrando em uma única empresa a responsabilidade pelo fornecimento e execução dos serviços de alimentação e bebidas, proporcionando maior eficiência operacional e facilidade de fiscalização.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando a natureza do objeto, entende-se que a contratação deverá ocorrer de forma integrada, sem parcelamento, contemplando o fornecimento de todos os alimentos, bebidas, materiais e serviços operacionais necessários à execução do buffet.
A opção pela contratação conjunta justifica-se pela interdependência entre os componentes do serviço, uma vez que a preparação, conservação, transporte e distribuição dos alimentos e bebidas exigem planejamento operacional coordenado e responsabilidade centralizada.
O parcelamento entre diferentes fornecedores poderia ocasionar dificuldades de organização, incompatibilidade de horários, divergências na qualidade dos produtos e dificuldades na definição de responsabilidades em caso de falhas na execução.
Além disso, a contratação de uma única empresa especializada permite maior facilidade de fiscalização e acompanhamento dos serviços, garantindo unidade de execução e melhor coordenação das atividades.
Dessa forma, considerando as características específicas do evento e a necessidade de atendimento simultâneo de aproximadamente 3.000 pessoas, justifica-se a contratação em lote único, abrangendo integralmente os serviços de buffet.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação pretendida, a Administração Municipal busca assegurar a realização da Festa Anual dos Servidores Públicos de 2026, proporcionando alimentação e bebidas aos participantes em quantidade suficiente e com qualidade compatível com a dimensão do evento.
Entre os principais resultados pretendidos, destacam-se:

- Garantir o fornecimento de alimentação adequada para aproximadamente 3.000 participantes;
- Assegurar a disponibilidade de bebidas não alcoólicas durante a realização do evento;
- Proporcionar atendimento organizado e eficiente por meio de equipe operacional disponibilizada pela contratada;

- Garantir a qualidade, higiene e segurança dos alimentos fornecidos;
- Promover a integração e valorização dos servidores públicos municipais;
- Reduzir a necessidade de mobilização direta de servidores municipais para atividades de preparação e distribuição de alimentos;
- Centralizar a responsabilidade pela execução do buffet em empresa especializada;
- Assegurar a utilização eficiente dos recursos públicos, mediante contratação fundamentada em pesquisa de mercado e compatibilidade de preços.

Espera-se, assim, que a contratação contribua para a realização organizada da confraternização anual, atendendo satisfatoriamente aos participantes e proporcionando melhores condições para a execução do evento.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Antes da formalização da contratação, a Administração Municipal deverá adotar as providências necessárias ao adequado planejamento e execução dos serviços.
Entre as medidas necessárias, destacam-se:

- Elaboração e aprovação do Termo de Referência, contendo as especificações do cardápio, quantitativos, condições de execução, horários e demais obrigações da contratada;
- Confirmação da disponibilidade orçamentária e financeira para custeio da contratação;
- Verificação da regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e demais condições de habilitação da empresa a ser contratada;
- Definição dos horários de preparação, entrega, distribuição e atendimento dos participantes;
- Alinhamento prévio com a administração da Associação Atlética do Banco do Brasil **(AABB)** quanto às condições de acesso e utilização dos espaços necessários à execução do buffet;
- Designação formal de gestor e fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização dos serviços;
- Definição dos procedimentos de recebimento e avaliação dos serviços executados;
- Estabelecimento dos canais de comunicação entre a contratada e a comissão organizadora do evento.

Também deverá ser realizada reunião ou alinhamento operacional prévio com a empresa contratada, a fim de estabelecer a logística de execução, distribuição dos alimentos e bebidas, dimensionamento da equipe e demais detalhes necessários ao atendimento do público.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A realização da Festa Anual dos Servidores Públicos Municipais poderá envolver outras contratações relacionadas à organização e infraestrutura do evento, tais como locação ou utilização do espaço físico, decoração, sonorização, iluminação, estrutura de palco, mesas, cadeiras e demais serviços necessários.
Entretanto, tais itens não integram o objeto deste Estudo Técnico Preliminar, sendo tratados em procedimentos administrativos próprios, conforme as necessidades identificadas pela Administração Municipal.

A presente contratação limita-se exclusivamente à prestação dos serviços de buffet, com fornecimento de alimentação e bebidas, materiais necessários para servir e equipe operacional destinada ao atendimento dos participantes.
Embora exista relação entre os serviços necessários à realização da festa, a contratação do buffet possui objeto específico e execução independente, devendo haver apenas a devida compatibilização dos cronogramas e das condições operacionais com os demais procedimentos relacionados ao evento.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

A execução dos serviços de buffet poderá gerar impactos ambientais decorrentes principalmente do consumo de alimentos, utilização de embalagens e materiais descartáveis, geração de resíduos orgânicos e recicláveis e consumo de água e energia durante a preparação dos alimentos.
Para minimizar tais impactos, a empresa contratada deverá adotar práticas adequadas de sustentabilidade, observando, sempre que possível, as seguintes medidas:

- Planejamento das quantidades de alimentos, evitando desperdícios e produção excessiva;
- Utilização racional de água e energia durante a preparação dos alimentos;
- Destinação adequada dos resíduos orgânicos e recicláveis gerados durante a execução dos serviços;
- Utilização de embalagens e materiais descartáveis em conformidade com as normas ambientais e sanitárias aplicáveis;
- Acondicionamento adequado dos resíduos, evitando a dispersão de materiais no ambiente;
- Manutenção de condições adequadas de higiene e limpeza nas áreas utilizadas para preparação e distribuição dos alimentos.

A empresa deverá responsabilizar-se pela organização e limpeza das áreas utilizadas diretamente para execução dos serviços de buffet, bem como pela destinação adequada dos resíduos decorrentes de suas atividades, observadas as orientações da Administração Municipal e as regras do local do evento.
Dessa forma, busca-se reduzir os impactos ambientais associados à execução dos serviços, incentivando práticas responsáveis de consumo e destinação de resíduos.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após a análise da necessidade administrativa, das características do evento, das quantidades estimadas, das alternativas disponíveis no mercado e dos valores apresentados pelos fornecedores, conclui-se que a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, com fornecimento de alimentação e bebidas, destinada à Festa Anual dos Servidores Públicos do Município de São Luís de Montes Belos–GO, apresenta viabilidade técnica e econômica.
A solução proposta mostra-se adequada diante da necessidade de atendimento de aproximadamente 3.000 (três mil) pessoas em evento de realização pontual, cuja execução demanda planejamento específico, fornecimento de alimentos em quantidade expressiva, bebidas, materiais de apoio e equipe operacional capacitada.
O levantamento de mercado identificou três propostas comerciais para o mesmo cardápio e escopo geral de serviços, com valores de R$ 150.000,00, R$ 157.000,00 e R$ 180.000,00, resultando em valor médio estimado de R$ 162.333,33.

A contratação integrada dos serviços de buffet mostra-se conveniente à Administração Municipal, pois permite concentrar em um único fornecedor a responsabilidade pelo fornecimento, preparação e distribuição dos alimentos e bebidas, contribuindo para a organização, eficiência e qualidade da execução.

Ressalta-se que a contratação deverá observar os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, transparência e interesse público, ficando sua efetivação condicionada à disponibilidade orçamentária e financeira, aprovação do Termo de Referência e autorização da autoridade competente.

Diante do exposto, este Estudo Técnico Preliminar manifesta-se **FAVORAVELMENTE À VIABILIDADE TÉCNICA E ECONÔMICA DA CONTRATAÇÃO**, considerando que a solução apresentada atende à necessidade identificada pela Administração Municipal e apresenta condições adequadas para a realização da Festa Anual dos Servidores Públicos – Edição 2026.

São Luís de Montes Belos, Goiás, 13 de novembro de 2026.

_____

Antonio G. Morais Júnior
Assessor da Secretaria de Planejamento
Responsável pela elaboração deste documento

_____

Patrick Costa Pinto
Secretário Municipal de Administração