ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 013/2026

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

Objeto: A contratação é necessária para viabilizar a Festa do Grupo Conviver, prevista para 17 de dezembro de 2026, com público estimado de 350 pessoas. O evento demanda fornecimento coordenado de jantar, bebidas não alcoólicas, mobiliário, utensílios e equipe apta a preparar, organizar e servir a refeição no local indicado pela Administração.

Necessidade da contratação: A contratação busca proporcionar condições adequadas de acolhimento e convivência aos participantes, com serviço organizado e compatível com o porte do evento, sem transferir à Prefeitura a logística de aquisição, transporte, montagem, preparo e distribuição dos itens.

Finalidade e justificativa da contratação: A finalidade da contratação é viabilizar a realização da Festa do Grupo Conviver, prevista para 17 de dezembro de 2026, com atendimento estimado de 350 pessoas, mediante o fornecimento integrado de jantar, bebidas não alcoólicas, mobiliário, utensílios e equipe de cozinha e atendimento no local indicado pela Prefeitura.

A justificativa é assegurar condições adequadas de organização, higiene, segurança alimentar e atendimento ao público, oferecendo uma refeição completa e estrutura compatível com o evento. A contratação de empresa especializada permite reunir a logística de transporte, montagem, preparo e serviço, reduzindo a necessidade de a Administração coordenar separadamente esses componentes e favorecendo uma execução organizada

Interesse público a ser satisfeito: O interesse público a ser satisfeito é promover a convivência, a integração social e o bem-estar dos participantes do Grupo Conviver, por meio da realização de evento organizado e acessível, com alimentação e estrutura adequadas para o público estimado de 350 pessoas. A contratação busca assegurar atendimento apropriado no local, com jantar, bebidas, mobiliário, utensílios e equipe, contribuindo para o acolhimento dos participantes e para a execução eficiente da atividade municipal

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

- **Está alinhado com qual objetivo estratégico?**
  A contratação está alinhada ao objetivo estratégico de fortalecer as políticas municipais de assistência social e convivência comunitária, promovendo a integração, o bem-estar e a participação social dos integrantes do Grupo Conviver. Também contribui para a oferta organizada das atividades socioassistenciais, em consonância com o planejamento institucional da Prefeitura.
- **Está contemplado no PPA?**
  O município ainda não criou um PPA, mas todas as licitações fazem parte dos planejamentos anuais.
- **Está contemplado na LOA?**
  Função Programática: 08.241.0306-1.442-339039 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.
- **Está contemplado no PCA?**
  O município ainda não criou o PCA, mas já está em fase de adequação para os próximos anos.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratada deverá prestar o serviço de forma integrada no local indicado pela Prefeitura, incluindo transporte, carga e descarga, montagem, organização, atendimento durante o evento, desmontagem e retirada dos materiais e equipamentos utilizados.

O serviço deverá atender a aproximadamente 350 pessoas e compreender:

- Jantar completo por pessoa, com entrada, prato principal, acompanhamentos e sobremesa. A composição detalhada do cardápio deverá ser apresentada pela contratada e aprovada pela Administração antes do evento.
- Bebidas não alcoólicas, incluindo água, refrigerantes e sucos, em quantidade compatível com o público e a duração do serviço. Os tipos, sabores e quantitativos deverão ser detalhados na proposta e definidos no Termo de Referência.
- Mesas e cadeiras em quantidade suficiente para acomodar todos os participantes sentados. As mesas deverão ser de ferro, próprias para o serviço de buffet ou para a disposição definida pela fiscalização; as cadeiras poderão ser de acrílico ou ferro, em condições adequadas de uso. Cada mesa deverá comportar de 8 a 10 pessoas, observada a disposição aprovada pela Administração.

- Utensílios e itens de mesa posta, incluindo pratos, taças, talheres, sousplats e guardanapos de tecido, em quantidade suficiente para o público e para eventual reposição durante o serviço.
- Equipe de cozinha e de atendimento, incluindo garçons em número compatível com o público, além dos profissionais necessários ao preparo, reposição e organização do serviço.

A contratada deverá cumprir as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, manter os alimentos protegidos e em condições adequadas de temperatura, higiene, conservação e apresentação, utilizar água potável e adotar boas práticas de manipulação. Os trabalhadores deverão apresentar-se com vestimenta apropriada e observar as regras de higiene e segurança aplicáveis às atividades.

A contratada deverá manter responsável pelo serviço no local durante a execução e atender às orientações da fiscalização. O cardápio, a relação de bebidas, a quantidade de profissionais, o plano de montagem e os horários de entrega e início do atendimento deverão ser submetidos previamente à aprovação da Prefeitura.

Não foram informadas exigências alimentares específicas. A Administração deverá comunicar à contratada, antes da execução e dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência, eventual necessidade alimentar identificada entre os participantes, para avaliação e definição de atendimento compatível.

O objeto não inclui decoração do espaço, pois esse serviço não foi solicitado. Também não inclui fornecimentos ou serviços que não estejam expressamente previstos no Termo de Referência.

4 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE
1.	345378-2	**BUFFET COMPLETO POR PESSOA** SERVIÇOS DE BUFFET PARA JANTAR: BUFEET COMPLETO POR PESSOA (PARA 350 PESSOAS) ENTRADA - SALAMINHO, LOMBO CANADENSE, QUEIJO MINEIRO E TEMPERADO, AZEITONA, OVO DE CODORNA, MUSSARELA, PRESUNTO, QUIBE CRU, BERINJELA A ESCABECHE, TORRADAS, MINI PÃO SÍRIO; PRATO PRINCIPAL; ARROZ BRANCO, ARROZ À GREGA, SALADA VERDE VARIADA, FAROFA DE BANANA, CREME DE MILHO, STROGONOFF DE CARNE, BATATA PALHA; SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA COM ERVAS FINAS;	350,0000

		BEBIDAS: ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, SUCO E REFRIGERANTES. OBS.: COM MESAS COM CADEIRAS COM CAPACIDADE ENTREA 8 E 10 PESSOAS POR MESAS, SENDO MESAS DE FERRO DE BUFFET, CADEIRAS DE ACRÍLICO OU FERRO, PRATO, TAÇAS, TALHERES SOUSPLAT, GUARDANAPO DE TECIDO, GARCOM, EQUIPE DE COZINHA.	

A estimativa de mobiliário corresponde à acomodação de pelo menos 350 pessoas sentadas. Considerando mesas para 8 a 10 pessoas, serão necessárias aproximadamente 35 a 44 mesas, com a quantidade final definida conforme a planta do local e a disposição aprovada pela Prefeitura. Cadeiras, pratos, taças, talheres, sousplats e guardanapos deverão ser fornecidos em quantidade suficiente para todos os participantes, com reposição necessária durante o evento.

O horário, a duração do serviço e o local serão definidos pela Administração e informados à contratada antes da execução. Esses dados deverão constar da ordem de serviço ou documento equivalente, sem prejuízo dos prazos de mobilização previstos no Termo de Referência.

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram consideradas, em caráter preliminar, as seguintes alternativas:

1. Execução direta pela Administração: aquisição de alimentos, bebidas, mobiliário e utensílios, com organização de transporte, preparo, montagem e atendimento por meios próprios ou contratações separadas. Essa alternativa exige estrutura operacional, coordenação de diversos fornecedores e disponibilidade de pessoal e equipamentos, aumentando o risco de falhas de integração e de atrasos.

2. Contratação separada de alimentação, bebidas, mobiliário e equipe: permite contratar cada componente individualmente, mas amplia o número de contratos e a necessidade de coordenação de entregas, montagem, horários e responsabilidades no local.

3. Contratação integrada de empresa especializada em buffet para evento: reúne, sob responsabilidade de um único fornecedor, alimentação, bebidas, mobiliário, utensílios, equipe e logística de execução. Essa solução concentra a responsabilidade pelo resultado e tende a facilitar a fiscalização e a coordenação do serviço.

Para a demanda descrita, a contratação integrada apresenta-se como solução preliminarmente mais adequada, por reunir os componentes necessários à realização do evento e reduzir interfaces operacionais. A conclusão deverá ser confirmada pela pesquisa de mercado

e pela avaliação da competitividade, sem prejuízo da definição da forma de parcelamento no Termo de Referência, caso a pesquisa demonstre vantagem técnica e econômica em separar itens.

A pesquisa de preços deverá ser realizada na fase de instrução da contratação, mediante fontes idôneas e compatíveis com o objeto, observadas as normas aplicáveis. Recomenda-se comparar propostas que contemplem o mesmo escopo, quantitativos, logística, período de atendimento e condições de execução, evitando comparação entre serviços de composição distinta.

6 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

OBJETO	QUANT.	Fornecedor CNPJ: 11.419.676/0001-30	Fornecedor CNPJ: 59.041.499/0001-28	Fornecedor CNPJ: 67.628.232/0001-60	VALOR MÉDIA DO ITEM	VALOR TOTAL PELA MÉDIA DE PREÇO
BUFFET COMPLETO POR PESSOA	350,0000	R$ 135,0000	R$ 110,0000	R$ 115,0000	R$ 120,00	R$ 42.000,00

O valor estimado não pode ser fixado neste estudo sem pesquisa de preços atualizada e propostas comparáveis. O setor responsável deverá apurá-lo antes da publicação do instrumento convocatório ou da formalização da contratação, conforme o procedimento adotado, registrando as fontes consultadas, a metodologia de cálculo e a memória dos preços.

Valor total estimado: **42.000,00 (quarenta e dois mil reais).** Preço unitário estimado por pessoa: **120,00 (cento e vinte reais).**

A estimativa deverá considerar o custo total do serviço, incluindo alimentação, bebidas, pessoal, mobiliário, utensílios, transporte, montagem, atendimento, desmontagem, tributos e demais despesas necessárias à execução.

7 – SOLUÇÃO DA DESCRIÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para fornecer e executar serviço de buffet para aproximadamente 350 pessoas, na Festa do Grupo Conviver, em 17 de dezembro de 2026.

A contratada será responsável por disponibilizar o jantar completo, as bebidas não alcoólicas, os móveis e utensílios previstos, bem como a equipe de cozinha e atendimento.

Também deverá realizar o transporte, a montagem e a organização dos itens no local indicado, executar o serviço durante o período definido pela Administração e, ao final, desmontar e retirar seus materiais e equipamentos.

A contratação deverá ser formalizada com especificações que permitam verificar objetivamente a qualidade, a quantidade e os horários de execução. A proposta e o cardápio deverão ser compatíveis com as exigências sanitárias e aprovados previamente pela unidade requisitante.

8 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Nesse caso, podemos destacar que não se trata de serviço de natureza contínua. Em relação ao item, embora todos os serviços se conectem, acreditamos que assim possibilitaríamos maior concorrência na participação do certame.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se:

- oferecer refeição e bebidas em condições adequadas ao público estimado;
- disponibilizar espaço organizado, mobiliário e utensílios suficientes para o atendimento dos participantes;
- garantir serviço pontual, higiênico e compatível com o porte do evento;
- concentrar a responsabilidade operacional em fornecedor especializado;
- reduzir a necessidade de aquisições avulsas, armazenamento e mobilização de pessoal e equipamentos pela Administração;
- garantir condições adequadas de convivência e participação na Festa do Grupo Conviver.

10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Todas as providências necessárias foram adotadas, com antecedência, além de que com o item a ser contratado, os quantitativos da presente contratação estão de acordo com o espaço disponível para o armazenamento adequado, garantindo a segurança do local.

A fiscalização é de responsabilidade dos funcionários listados a seguir que forma designados para tal função:

Nome	Função	Decreto ou Portaria
Luciana Moraes de Oliveira	Fiscal da Assistência Social	Portaria 285/2024 16 de Dezembro 2024

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

12 - IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução poderá gerar resíduos de alimentos, embalagens, copos e outros descartáveis, além de consumo de água e energia. Para reduzir impactos, o Termo de Referência deverá prever, quando compatível com a segurança sanitária e a natureza do serviço:

- priorização de utensílios reutilizáveis, conforme os itens previstos para mesa posta;
- acondicionamento e destinação adequada dos resíduos gerados pela contratada;
- redução do uso de embalagens e materiais descartáveis desnecessários;
- prevenção de desperdício de alimentos, com planejamento das quantidades e reposição controlada;
- manutenção da limpeza e organização da área utilizada durante e após o evento.

A contratada deverá observar as normas ambientais e sanitárias aplicáveis à destinação de resíduos e às atividades de alimentação.

13 – ANÁLISE DE RISCOS

Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas preventivas e de resposta	Responsável principal
Pesquisa de preços insuficiente ou valor estimado incompatível com o mercado	Média	Alto	Consultar fontes diversas e propostas comparáveis; registrar metodologia e memória de cálculo; revisar especificações se houver grande variação de preços	Setor responsável pela contratação
Licitação deserta ou fracassada	Média	Alto	Divulgar adequadamente a contratação; adotar especificações claras e proporcionais; verificar previamente a existência de fornecedores aptos e preços compatíveis	Setor responsável pela contratação
Atraso na montagem ou no início do atendimento	Média	Alto	Estabelecer horários e prazos de mobilização; exigir plano de execução; manter contato prévio com a contratada e prever medidas contratuais para atraso	Contratada e fiscalização
Quantidade ou qualidade inadequada de alimentos e	Média	Alto	Aprovar previamente o cardápio e os quantitativos; fiscalizar a entrega e a	Contratada e fiscalização

Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas preventivas e de resposta	Responsável principal
bebidas			reposição; registrar ocorrências e exigir correção imediata	
Falha de higiene, conservação ou segurança alimentar	Baixa a média	Alto	Exigir observância das normas sanitárias e boas práticas; fiscalizar condições de transporte, armazenamento, preparo e serviço; interromper o fornecimento de itens impróprios	Contratada e fiscalização
Mobiliário ou utensílios insuficientes, danificados ou inadequados	Média	Médio	Definir quantitativos mínimos e condições de uso; conferir a montagem antes do início do evento; exigir substituição imediata de itens inadequados	Contratada e fiscalização
Indisponibilidade ou insuficiência de equipe	Média	Alto	Exigir equipe compatível com o público e responsável presente; prever substituição de profissionais e cumprimento das obrigações trabalhistas e de segurança	Contratada
Alteração ou indefinição tardia do local, horário ou duração	Média	Médio	Informar os dados à contratada no prazo previsto; verificar previamente as condições do local; formalizar alterações pelos meios admitidos no contrato	Unidade requisitante
Falta de recursos orçamentários ou atraso no pagamento	Baixa a média	Alto	Confirmar disponibilidade orçamentária e empenho antes da execução; observar o fluxo de ateste e pagamento previsto no contrato	Unidade requisitante e setor financeiro

14 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante de toda a análise desenvolvida no presente estudo técnico preliminar, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, forma de fornecimento do objeto, competitividade do mercado.

15 - NECESSIDADE OU NÃO DE CLASSIFICAR A INFORMAÇÃO COMO DE ACESSO RESTRITO OU SIGILOSO

Visando a transparência do processo não há a necessidade de classificar qualquer informação deste processo como sigiloso.

Guiratinga/MT, 10 de novembro de 2026.

JULIANA ARRUDA ROSA DE LIMA:84417510130
Assinado de forma digital por JULIANA ARRUDA ROSA DE LIMA:84417510130
Dados: 2026.11.12 16:04:15 -04'00'

Juliana Arruda Rosa de Lima
Secretária Municipal de Assistência Social
Portaria n° 008/2021.