

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Contratação de Empresa Especializada em Serviço de Buffet, para servir refeições em Reuniões Plenárias.

ÓRGÃO/ENTIDADE	CREF11/MS - Conselho Regional de Educação Física da 11ª Região
PROCESSO ADMINISTRATIVO	2025/000093
UNIDADE REQUISITANTE	Diretoria Executiva / Presidência
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO	Vivian Rodrigues
DATA	Campo Grande, 01 de dezembro de 2025.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação visa atender à necessidade de fornecimento de serviços de buffet completo para servir os Conselheiros, convidados e colaboradores durante as Reuniões Plenárias ordinárias e extraordinárias do CREF11/MS, que serão realizadas no exercício de 2026. Este ETP está atrelado ao TR e Contrato.

1.1. Justificativa

As Reuniões Plenárias, essenciais para as deliberações e gestão do Conselho, possuem duração estendida, com realização integral em dias de sábado. A provisão de almoço adequado e de qualidade *in loco* é indispensável para:

- Garantir a eficiência e a produtividade dos trabalhos, evitando longos deslocamentos externos e o conseqüente atraso na retomada das sessões.
- Assegurar o conforto dos Conselheiros e participantes, muitos dos quais se deslocam de outras cidades do Estado.
- Zelar pela imagem institucional do Conselho ao oferecer um serviço padronizado e de qualidade compatível com a natureza das reuniões.

2. QUANTITATIVO E ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

2.1. Quantitativo Estimado

A contratação será baseada em 5 (cinco) eventos/reuniões ao longo do exercício de 2026.

Evento	Tipo	Período (Estimado)	Quantidade Estimada de Pessoas (por evento)	Total Estimado de Refeições anual
Reuniões Plenárias	Almoço Buffet	5 Sábados	Mínimo 30 / Máximo 45	Mínimo 150 / Máximo 225

*A quantidade final de participantes será confirmada pela Contratante com antecedência mínima de 72 horas antes de cada evento.

2.2. Objeto da Contratação (Escopo do Serviço)

A contratação terá como objeto a prestação de serviços de Buffet de Almoço completo, por pessoa (tipo *Self-Service*), a ser servido nas instalações do CREF11/MS (local fornecido pela Contratante) ou em outro local a ser definido, abrangendo:

- Fornecimento de alimentos e bebidas de alta qualidade e em conformidade com as normas sanitárias vigentes (ANVISA).
- Fornecimento de todo o material necessário: Louças, talheres (inox), copos (vidro ou acrílico premium), guardanapos de tecido (ou papel de alta qualidade), toalhas de mesa/cobre-manchas, *réchauds* e travessas para o *buffet*.
- Mão de Obra Especializada: Garçons, copeiros e *chef* responsável, devidamente uniformizados, identificados e treinados para o serviço. Deverá ser observada a proporção mínima de 1 (um) garçom para cada 20 (vinte) pessoas.
- Logística Completa: Transporte, montagem e desmontagem do *buffet* e de todos os equipamentos, bem como a limpeza da área de serviço imediatamente após o término do almoço.

Exclusivo da Contratante (CREF11/MS): O Conselho fornecerá apenas o local físico e a infraestrutura básica (mesas e cadeiras no espaço do refeitório/sala, água, energia elétrica, se necessário e previamente acordado).

2.3. Especificações Mínimas do Cardápio (Almoço Buffet)

O *buffet* de almoço deverá ser composto, no mínimo, dos seguintes itens, com variação de cardápio a ser acordada para cada reunião, priorizando ingredientes frescos e naturais:

Categoria	Descrição Mínima por Evento
Proteínas (2 opções)	1 Opção de Carne Vermelha e 1 Opção de Ave (Ex: Lagarto ao molho madeira, Filé de Frango Grelhado ou Assado).
Arroz (2 opções)	1 Opção de Arroz Branco e 1 Opção de Arroz Especial (Ex: Arroz à grega, Arroz com brócolis, Arroz com alho).
Guarnição (1 opção)	(Ex: Purê de batatas, Batata Sauté, Farofa especial).
Massa (1 opção)	(Ex: Lasanha, Rondelli, Macarrão com molho branco ou bolonhesa).
Saladas (2 opções)	1 Salada verde (folhas) e 1 Opção de Salada especial (Ex: Salpicão, Maionese).
Bebidas (4 opções)	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de Sucos Naturais ou de Polpa de fruta (sempre gelados), Refrigerantes (tradicionais e <i>diet/light</i>).
Sobremesa (2 opções)	1 Doce cremoso/pudim e 1 Fruta da estação.

A Contratada deverá prever a substituição de itens por opções vegetarianas/veganas e adequadas a restrições alimentares (ex: diabéticos, celíacos), mediante aviso prévio da Contratante.

3. SOLUÇÃO ADOTADA E ALTERNATIVAS

3.1. Solução Adotada (Contratação de Buffet Completo)

A solução mais adequada e viável é a contratação de empresa especializada em serviço de *buffet* completo (tipo Almoço *Self-Service* com serviço de copeiragem/garçons), sob demanda (por evento).

- Vantagens: Garante a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos, oferece padronização no serviço e apresentação, desonera o quadro de pessoal do CREF11/MS de tarefas logísticas e de manipulação de alimentos.
- Riscos Mitigados: Risco de interrupção da reunião plenária por longos períodos; risco de má qualidade ou falha no serviço.

4. REQUISITOS E COMPROVAÇÕES

A Contratada deverá comprovar os seguintes requisitos no Termo de Referência:

4.1. Habilitação Técnica e Jurídica

- Registro no órgão competente (Junta Comercial ou Cartório de Pessoas Jurídicas).
- Comprovação de Atestado de Capacidade Técnica de prestação de serviços similares (fornecimento de *buffet* para eventos institucionais/corporativos) em quantidade e complexidade compatíveis.
- Alvará de funcionamento e Certificado de Vistoria Sanitária (ou documento equivalente) expedido pela Vigilância Sanitária.

4.2. Condições de Execução

- Apresentar equipe técnica (garçons, copeiros) com uniformização adequada, higiene impecável e treinamento em boas práticas de manipulação de alimentos (RDC ANVISA nº 216/2004 e correlatas).
- Dispor de logística adequada para transporte de alimentos sob temperatura controlada.

5. RESULTADOS E CUSTO ESTIMADO

5.1. Resultados Esperados

- Fornecimento de 5 (cinco) almoços de alta qualidade, de forma pontual e profissional, para as Reuniões Plenárias de 2026.
- Satisfação plena dos Conselheiros e participantes com o serviço de alimentação e apoio logístico.

- Garantia da continuidade e eficiência das Reuniões Plenárias.

5.2. Custo Estimado

O custo estimado será apurado em fase de Pesquisa de Preços (conforme Art. 23 da Lei nº 14.133/2021), considerando o valor unitário por pessoa (almoço *buffet* completo) multiplicado pela quantidade total estimada de refeições (225 pessoas/refeições).

Item	Unidade	Valor Unitário Estimado (Média de Mercado)
Serviço de Buffet Completo - Almoço Plenária	Pessoa/Refeição	R\$ 154,63

6. CONCLUSÃO

A contratação de empresa especializada em *buffet* completo para o almoço nas Reuniões Plenárias de 2026 é a solução que melhor atende à necessidade institucional do CREF11/MS, garantindo segurança, qualidade, padronização e otimização do tempo.

Declaramos a viabilidade técnica e econômica da contratação, devendo o processo seguir para a próxima fase de elaboração do Termo de Referência e pesquisa de preços.

Campo Grande, 16 de janeiro de 2026

Vivian Rodrigues

Diretora Executiva