



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - LEI 14.133/21

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 9/2026/018

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE COQUETÉIS E SERVIÇOS DE BUFFET.

Unidade Demandante: Câmara Municipal de Rondon do Pará
Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento de coquetéis e serviços de buffet, sob demanda, para atendimento às necessidades institucionais no exercício de 2026.

1. INTRODUÇÃO

presente Estudo Técnico Preliminar – ETP é elaborado em consonância com o artigo 18 e demais dispositivos pertinentes da Lei nº 14.133/2021, com o escopo de demonstrar a necessidade da contratação, analisar as possíveis soluções disponíveis no mercado e fundamentar tecnicamente a futura instauração de procedimento licitatório destinado à contratação de empresa especializada para fornecimento de coquetéis e serviços de buffet.

Ressalta-se que o Estudo Técnico Preliminar constitui apenas uma ferramenta técnica de análise da contratação, não implicando em qualquer responsabilidade do signatário quanto ao prosseguimento do processo. A responsabilidade pela condução e continuidade da contratação é exclusiva do gestor, que deverá observar parâmetros como disponibilidade financeira, prioridades institucionais, plano anual de contratações e orçamento vigente.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa atender às demandas institucionais decorrentes da realização de:

- Sessões solenes;
- Audiências públicas;
- Reuniões institucionais e administrativas;
- Eventos comemorativos oficiais;
- Solenidades de entrega de títulos e honrarias;
- Capacitações, seminários e encontros técnicos;
- Recepções de autoridades e representantes da sociedade civil.

Tais eventos compõem a agenda oficial do Poder Legislativo Municipal e representam instrumentos legítimos de fortalecimento institucional, promoção da transparência e aproximação com a sociedade.

A disponibilização de coquetéis e serviços de buffet revela-se medida necessária para assegurar adequada recepção aos participantes, manutenção do protocolo institucional e preservação da imagem pública da Câmara, observando-se padrões de urbanidade, eficiência e respeito ao interesse público.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação encontra respaldo nos princípios constitucionais que regem a Administração Pública notadamente legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência — bem



como nas disposições da Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, que exige planejamento prévio e justificativa técnica para as contratações públicas. Ressalta-se que a Câmara Municipal não dispõe, em seu quadro funcional, de estrutura operacional, equipamentos ou pessoal qualificado para a execução direta dos serviços pretendidos, tornando inviável a prestação por meios próprios.

Ademais, a natureza eventual e variável dos eventos recomenda a contratação sob regime de fornecimento parcelado e sob demanda, evitando custos fixos desnecessários e promovendo racionalidade administrativa.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A futura contratação deverá contemplar, no mínimo:

- Fornecimento de alimentos variados (salgados, doces, frios, pratos quentes, conforme demanda);
- Bebidas não alcoólicas (água, sucos, refrigerantes, café, chá);
- Disponibilização de equipe de apoio (garçons, copeiros, auxiliares);
- Materiais e utensílios necessários (mesas, toalhas, bandejas, talheres, copos, pratos);
- Montagem, organização e desmontagem do espaço destinado ao evento;
- Observância rigorosa às normas sanitárias vigentes;
- Garantia de qualidade, pontualidade e adequação ao perfil institucional do evento.

Os serviços deverão ser prestados de forma parcelada, conforme cronograma e solicitações formais da Administração.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizada análise preliminar do mercado local e regional, constatando-se a existência de empresas especializadas aptas à prestação dos serviços, com experiência comprovada em eventos institucionais e corporativos.

Verificou-se que o modelo mais adequado consiste na contratação por lote único, compreendendo fornecimento de alimentos e serviços correlatos, de modo a assegurar padronização, responsabilidade integrada e melhor gestão contratual.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

LOTE 1	DISCRIMINAÇÃO DOS COQUETÉIS E BUFFET	QUANT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO COQUETEL CARDÁPIO - I			
01	Cardápio <ul style="list-style-type: none">• Bolo de coco molhado, macio e delicadamente umedecido.• Bolo de brigadeiro com cobertura cremosa.• Bolo simples tradicional, leve e aromático.• Mini pães de queijo, assados e servidos quentes.• Mini pizzas marguerita com queijo e manjericão.• Seleção de salgadinhos fritos e assados.• Mini sanduíches naturais artesanais.• Mini-hambúrgueres suculentos.	195		R\$ 16.575,00



MUNICÍPIO DE RONDON DO PARÁ
PODER LEGISLATIVO
PALÁCIO MANOEL ALVES LACERDA



	<ul style="list-style-type: none">• Torradas artesanais acompanhadas de patês especiais.• Salada de frutas frescas da estação. <p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none">• Água mineral.• Chocolate quente cremoso.• Café preto recém passado.• Seleção de sucos naturais em três sabores.• Refrigerantes: Coca-Cola tradicional e Guaraná Antarctica. <p>Serviço de Buffet</p> <ul style="list-style-type: none">• Toda a louça necessária para o serviço completo do evento.• Pratos de jantar e sobremesa.• Talheres completos para jantar e sobremesa.• Taças refinadas.• Equipe profissional composta por auxiliares de cozinha e garçons uniformizados.			
--	---	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO COQUETEL CARDÁPIO - II			
02	<p>Cardápio</p> <ul style="list-style-type: none">• Bolo de coco molhado, macio e delicadamente aromatizado.• Bolo simples tradicional, leve e fresco.• Mini pães de queijo artesanais, assados ao ponto ideal.• Seleção de salgadinhos fritos e assados, preparados com ingredientes selecionados.• Mini sanduiches naturais com recheios equilibrados e frescos.• Salada de frutas frescas, cuidadosamente selecionadas. <p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none">• Água mineral.• Chocolate quente cremoso.• Café preto recém passado.• Seleção de sucos naturais (2 sabores).• Refrigerantes: Coca-Cola tradicional e Guaraná Antarctica. <p>Serviço de Buffet</p> <ul style="list-style-type: none">• Toda a louça necessária para o serviço completo do evento.• Pratos de jantar e sobremesa.• Talheres completos para jantar e sobremesa.• Taças refinadas.• Equipe profissional composta por auxiliares de cozinha e garçons uniformizados.	190		R\$ 15.516,67



MUNICÍPIO DE RONDON DO PARÁ
PODER LEGISLATIVO
PALÁCIO MANOEL ALVES LACERDA



ITEM	DESCRIÇÃO COQUETEL CARDÁPIO - III			
03	<p>Cardápio</p> <ul style="list-style-type: none">• Bolo de coco molhado, macio e delicadamente aromatizado.• Mini pães de queijo, assados ao ponto ideal, com textura leve e sabor marcante.• Seleção de salgadinhos fritos e assados, preparados com ingredientes selecionados.• Mini sanduíches naturais elaborados com recheios frescos e equilibrados. <p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none">• Água mineral.• Chocolate quente cremoso.• Café preto, recém passado e aromático.• Seleção de sucos naturais em dois sabores.• Refrigerantes: Coca-Cola tradicional e Guaraná Antarctica. <p>Serviço de Buffet</p> <ul style="list-style-type: none">• Toda a louça necessária para o serviço completo do evento.• Pratos de jantar e sobremesa.• Talheres completos para jantar e sobremesa.• Taças refinadas.• Equipe profissional composta por auxiliares de cozinha e garçons uniformizados.	180		R\$ 13.980,00

ITEM	DESCRIÇÃO CARDÁPIO BUFFET - I			
04	<p>Cardápio</p> <ul style="list-style-type: none">• Bolo de coco molhado, macio e delicadamente aromatizado.• Mini pães de queijo, assados ao ponto ideal, com textura leve e sabor marcante.• Seleção de salgadinhos fritos e assados, preparados com ingredientes selecionados.• Mini sanduíches naturais elaborados com recheios frescos e equilibrados. <p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none">• Água mineral.• Chocolate quente cremoso.• Café preto, recém passado e aromático.• Seleção de sucos naturais em dois sabores.• Refrigerantes: Coca-Cola tradicional e Guaraná Antarctica. <p>Serviço de Buffet</p> <ul style="list-style-type: none">• Toda a louça necessária para o serviço completo do evento.• Pratos de jantar e sobremesa.	190		R\$ 17.087,33



MUNICÍPIO DE RONDON DO PARÁ
PODER LEGISLATIVO
PALÁCIO MANOEL ALVES LACERDA



	<ul style="list-style-type: none">• Talheres completos para jantar e sobremesa.• Taças refinadas.• Equipe profissional composta por auxiliares de cozinha e garçons uniformizados.			
--	--	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO CARDÁPIO BUFFET - II			
05	<p>Entradas</p> <ul style="list-style-type: none">• Torradas artesanais crocantes acompanhadas de pastas selecionadas. <p>Jantar</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz branco tradicional, preparado com técnica que garante leveza e soltura.• Salada tropical com ingredientes frescos, finalizada com molho aromático de ervas finas.• Sobrecoxas de frango assadas com batatas douradas, suculentas e bem temperadas.• Escondidinho de carne seca, elaborado com purê cremoso e carne selecionada.• Farofa crocante especial, dourada e aromática. <p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none">• Água mineral.• Seleção de sucos naturais em três sabores.• Refrigerantes: Coca-Cola tradicional e Guaraná Antarctica. <p>Sobremesas</p> <ul style="list-style-type: none">• Pudim três leites, cremoso e delicadamente caramelizado. <p>Serviço de Buffet</p> <ul style="list-style-type: none">• Toda a louça necessária para o serviço completo do evento.• Pratos de jantar e sobremesa.• Talheres completos para jantar e sobremesa.• Taças refinadas.• Equipe profissional composta por auxiliares de cozinha e garçons uniformizados.	180		R\$ 16.800,00
VALOR TOTAL				R\$ 79.959,00

A estimativa preliminar de quantitativos será baseada:

- Na média de eventos realizados nos exercícios anteriores;
- Na projeção da agenda institucional para 2026;
- Na expectativa de ampliação das atividades legislativas e institucionais.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de valor será apurada mediante pesquisa de preços realizada conforme os parâmetros do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, utilizando:

- Contratações similares realizadas por outros órgãos públicos;
- Pesquisa direta com fornecedores;



- Sistemas oficiais de banco de preços.

O valor estimado terá caráter referencial e servirá como parâmetro para análise da vantajosidade da proposta vencedora.

8. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a natureza integrada dos serviços (fornecimento de alimentos e execução operacional do evento), conclui-se que a contratação por lote único mostra-se tecnicamente mais adequada, garantindo:

- Padronização na execução;
- Responsabilidade concentrada;
- Maior eficiência logística;
- Redução de riscos de falhas operacionais.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se:

- Assegurar a adequada realização dos eventos institucionais;
- Manter elevado padrão de organização e recepção;
- Garantir economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos;
- Cumprir os princípios da boa governança e do planejamento administrativo.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Para viabilizar a contratação, deverão ser adotadas as seguintes providências:

1. Elaboração do Termo de Referência detalhado;
2. Realização de pesquisa de preços;
3. Verificação de disponibilidade orçamentária;
4. Definição da modalidade de licitação adequada;
5. Instauração formal do processo administrativo.

11. ANÁLISE DE RISCOS

Os principais riscos identificados são:

- Fornecimento de produtos em desacordo com padrões de qualidade;
- Atrasos na execução dos serviços;
- Descumprimento de normas sanitárias.

Tais riscos poderão ser mitigados mediante:

- Exigência de qualificação técnica;
- Previsão de sanções contratuais;
- Fiscalização efetiva do contrato.

12. CONCLUSÃO

À luz das considerações expendidas, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de coquetéis e serviços de buffet para o exercício de 2026 revela-se necessária, adequada e alinhada ao interesse público.

O presente Estudo Técnico Preliminar constitui apenas uma ferramenta técnica de análise da contratação, não implicando em qualquer responsabilidade do signatário quanto ao prosseguimento do processo. A responsabilidade pelo andamento da contratação é exclusiva



do gestor, que deverá observar parâmetros como disponibilidade financeira, prioridades institucionais, plano anual de contratações e orçamento vigente.

Na definição dos valores estimados, deverá ser considerada a média das contratações realizadas nos últimos três anos, de modo a assegurar a economicidade e a vantajosidade da proposta, evitando sobrepreço e garantindo que os valores praticados se mantenham dentro dos limites da razoabilidade administrativa..

Por fim, este Estudo Técnico Preliminar demonstra a viabilidade técnica e econômica da contratação, recomendando-se o prosseguimento do feito com a elaboração do Termo de Referência e subsequente instauração do competente procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021

Rondon do Pará – PA, 18 de março de 2026.

EDCARLOS PEREIRA DA SILVA
Responsável pelo Estudo Técnico Preliminar