

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

114/2025

CONTRATANTE (UASG)
982333

OBJETO

Registro de preço para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, incluindo o fornecimento de alimentação preparada, salgados, bolos, bebidas não alcoólicas e marmitas, com entrega em local determinado, conforme condições, quantidades e especificações estabelecidas, durante o período de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência:

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 457.728,00

11 de Setembro - 1928

Estudo Técnico Preliminar 114/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 114/2025

2. Descrição da necessidade

2.1 O Estudo Técnico Preliminar definido pelo art. 6º, XX, da Lei nº 14.133/2021, é definido como documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

2.2 O Art. 2º, XI, da Instrução Normativa nº 1, de 04/04/2019, da Secretária de Governo Digital do Ministério da Economia, constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e serve essencialmente para: assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; e embasar o termo de referência ou o projeto básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável.

2.3 Durante este Estudo, diversos aspectos foram levantados para que os gestores certifiquem-se de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, há condições de atendê-la, os riscos de atendê-la são gerenciáveis e os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente

2.4 A pretendida aquisição é necessária para a Secretária de Educação, Esporte e Tecnologia, tendo em vista, o novo cenário estabelecido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, onde este diploma legal estabeleceu novo marco das contratações públicas.

2.5 Assim, faz-se necessária a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, incluindo o fornecimento de alimentação preparada, destinada a capacitações e reuniões de alinhamento, promovidas pela Secretaria de Educação, sob responsabilidade da Gerência de Ensino.

2.6 O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade subsidiar a Administração no tocante ao procedimento licitatório para contratação serviço de buffet com garçons, incluindo alimentação destinada a atender formações e capacitações realizadas pela Secretaria de Educação, Esportes e Tecnologia.

3. Problema identificado

3.1 Se não houver serviços de buffet, incluindo o fornecimento de alimentação preparada, para as formações e capacitações, podem surgir diversos problemas, tais como:

3.2 **Desmotivação dos participantes:** A falta de alimentação adequada pode gerar desconforto e cansaço, comprometendo o engajamento e o aproveitamento das atividades propostas.

3.3 **Perda de foco e rendimento:** Durante períodos prolongados, a ausência de refeições prejudica a concentração, reduz a produtividade e pode impactar negativamente o aprendizado.

3.4 **Dificuldades de logística:** Participantes podem precisar se deslocar para se alimentar em locais externos, ocasionando atrasos, interrupções nas atividades e desafios para manter a programação.

3.5 **Impacto na organização do evento:** Prejudicando a programação e o cumprimento dos horários estabelecidos.

3.6 **Redução da participação efetiva:** Alguns profissionais podem se ausentar, chegar atrasados ou até abandonar parcialmente as atividades, comprometendo a efetividade das formações.

3.7 **Comprometimento da saúde e bem-estar dos participantes:** A falta de alimentação adequada aumenta o risco de mal-estar físico, fadiga, tontura, irritabilidade e queda de imunidade, prejudicando a capacidade de desempenho ao longo das formações.

3.9 **Aumento de custos indiretos:** A necessidade de soluções emergenciais, como fornecimento externo de alimentos de última hora, gera despesas adicionais e dificuldade de controle orçamentário.

3.8 Em resumo, a ausência do serviço de buffet e fornecimento de refeições durante formações e capacitações pode gerar desmotivação, perda de foco e rendimento, atrasos por dificuldades logísticas e menor participação dos profissionais, além de comprometer a saúde e o bem-estar dos participantes. Esses fatores prejudicam a organização das formações, a qualidade das atividades, a produtividade e desvalorizam as ações de capacitação.

3.9 Evidenciado o problema a ser resolvido, conforme art. 18, § 1º, da 14.133/2021.

4. Necessidade:

4.1 Suprir as necessidades das Secretaria de Educação, Esporte e Tecnologia.

4.2 O serviço de buffet, incluindo o fornecimento de alimentação preparada durante as formações e capacitações, é importante por diversos motivos, tais como:

4.3 **Garantir conforto e bem-estar dos participantes:** Proporcionando refeições, lanches, bebidas, salgados, bolos e marmitas, entregues no local das atividades.

4.4 **Manter a concentração e o rendimento:** A alimentação adequada evita cansaço, desmotivação e queda de desempenho durante as formações.

4.5 **Organização e pontualidade:** A entrega no local, aliada à atuação de garçons, assegura atendimento ágil e reduz atrasos ou interrupções nas atividades.

4.6 **Padronização e controle de custos:** A centralização das pesquisas de preços

pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) garante maior controle, evita compras emergenciais e proporciona preços mais competitivos.

4.7 Valorização das ações de capacitação: A oferta de alimentação adequada demonstra planejamento e cuidado, aumentando a percepção de profissionalismo e comprometimento da Secretaria de Educação.

4.8 Eficiência logística: evita que os participantes precisem se deslocar para se alimentar, mantendo a continuidade das formações e reuniões.

4.9 Portanto, o serviço de buffet, incluindo alimentação preparada durante formações e capacitações, é essencial para garantir conforto, bem-estar, concentração e rendimento dos participantes, além de organizar melhor as atividades, valorizar as ações de capacitação, reduzir riscos à saúde e otimizar custos e logística.

5. Plano de Contratação Anual:

5.1. A presente contratação está prevista no plano de contratação anual da Prefeitura Municipal de Belo Jardim-PE.

6. Área requisitante

6.1 Secretaria de Educação, Esporte e Tecnologia.

7. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. Os itens a serem licitados estão discriminados inicialmente no Documento Oficial de Demanda.
2. As especificações dos itens são as consideradas mínimas e qualquer referência a marcas ou modelos são meramente referenciais, podendo ser aceitos produtos superiores ou similares aos especificados, contanto que possuam as características mínimas de desempenho. Também serão aceitos equipamentos com componentes em regime de OEM (*Original Equipment Manufacturer*, ou *"Fabricante Original do Equipamento"*)
3. Seguindo o entendimento do TCU de que *"é admissível a flexibilização de critério de julgamento da proposta, na hipótese em que o produto ofertado apresentar qualidade superior à especificada no edital, não tiver havido prejuízo para a competitividade do certame e o preço obtido revelar-se vantajoso para a administração"* (Acórdão 394/2013- Plenário, TC 044.822/2012-0, relator Ministro Raimundo Carreiro, 6.3.2013), se o produto ofertado atender os pressupostos elencados nesse Acórdão, ou seja, (a) o produto ofertado é superior, (b) não haver prejuízo à competitividade e (c) o preço resultante for vantajoso à Administração, comprovados por meio de diligências, estes poderão ser aceitos.

4. Os bens objeto da aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG.

5. Critérios de sustentabilidade:

5.1 Bens com menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água, dando preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

5.2 Bens com maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia e que possuam maior vida útil e maior capacidade de impressão;

5.3 Bens que utilizem inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais e possuam origem ambientalmente regular dos recursos naturais;

5.4 Bens que utilizem peças, componentes, acessórios ou qualquer outro material que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclável, atóxico e, quando for o caso, biodegradável;

5.5 Bens que utilizem de peças, componentes, acessórios ou qualquer outro material sustentável ou de menor impacto ambiental e que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifênil-polibromados (PBBs), éteres difênil- polibromados (PBDEs);

5.6 Os bens deverão ser entregues nos endereços da Unidade Gestora Gerenciadora (UGG) e Participantes (UGP), se houver.

8. Levantamento de Mercado

1. Quanto ao Levantamento das Alternativas e a Análise de projetos similares realizados por outros órgãos da Administração, constatou-se que há alternativas viáveis no caso concreto, além de uma situação peculiar de localização da Unidade.

2. Análise das soluções existentes:

Requisitos	Opções	
Instaurar procedimento licitatório	SIM (X)	NÃO ()
Adesão de Ata SRP	SIM ()	NÃO (X)
Contratação direta por Dispensa de Licitação	SIM ()	NÃO (X)
Convênios ou parcerias	SIM ()	NÃO (X)

9. Descrição da solução como um todo

9.1 Solução Escolhida: Gerenciar procedimento licitatório modalidade Pregão Eletrônico.

9.2 Bens que compõe a solução:

9.2.1 A contratação do serviço de buffet tem como objetivo suprir as necessidades das formações, capacitações e reuniões promovidas pela Secretaria de Educação, garantindo a oferta adequada de alimentação preparada, contribuindo para o bem-estar, a concentração e o rendimento dos participantes, além de apoiar a organização das atividades e prevenir interrupções por questões logísticas.

9.3 Serviços que compõem a solução

9.3.1 Objeto da contratação (se for o caso)

9.4 Justificativa

A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, incluindo o fornecimento de alimentação preparada, salgados, bolos, bebidas não alcoólicas e marmitas, com entrega em local previamente definido, tem por finalidade atender às demandas de formações, programas e reuniões de alinhamento promovidas pela Secretaria de Educação, contemplando as seguintes ações:

Formação do Programa Criança Alfabetizada para professores dos Anos Iniciais;

Formação do Programa Criança Alfabetizada para professores da etapa Creche;

Formação do Compromisso Nacional Criança Alfabetizada para professores da Pré-escola;

Formação do Programa Escola das Adolescências para professores dos Anos Finais;

Formações Acerta Brasil para professores;

Formação Projeto de Vida;

Formação Ação Protagonista – Anos Finais (estudantes);

Formação Ação Protagonista – Anos Iniciais (professores);

Formação Fala Secretária (com as equipes da Secretaria);

Formação Oficina de Aprendizagem Socioemocional;

Formação Equipe Gestora;

Formação Equipe Gestora (coordenadores);

Educação de Jovens e Adultos

Educação do Campo

Educação Inclusiva

Relações Étnicos Raciais e Direitos Humanos

Reuniões de alinhamento com gestores e coordenadores, quando necessário.

O serviço de buffet fornecerá refeições, lanches, bebidas, salgados, bolos e marmitas, com entrega no local determinado, assegurando conforto, bem-estar e concentração dos participantes ao longo das ações. A atuação de garçons durante a prestação do serviço promove atendimento ágil, organização adequada e experiência aprimorada para os participantes.

Além disso, a centralização das pesquisas de preços por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP) garante maior controle, padronização e otimização dos recursos públicos, prevenindo compras emergenciais e proporcionando preços mais competitivos, mediante processo licitatório amplo e transparente.

10. Estimativa das quantidades.

10.1 Conforme Termo de Referência, segue detalhamento na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	CATSEV	UNIDADE	QUANT.	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	TOTAL
GRUPO 1						
01	ALMOÇO. Marmitex de isopor nº 8 ou nº 9, contendo uma opção de salada (salada verde ou vinagrete), uma opção de grãos (feijão preto, carioca ou fradinho), duas opções de proteínas, escolhidas entre linguíça ou calabresa, guisado ou assado de boi, guisado ou assado de frango ou fígado acebolado, uma opção de massa (macarrão com molho ou arroz), uma opção de farinha (farofa de cuscuz, mandioca ou farofa de manteiga) e uma opção de suco de frutas.	5320	UND	1.200	R\$ 25,00	R\$ 30.000,00
02	STROGONOFF DE FRANGO. Cubos de frango, com molho cremoso, acompanhado de arroz e batata palha. Tamanho aproximado marmitex isopor nº8 ou nº9.	5320	UND	1.200	R\$ 25,00	R\$ 30.000,00
03	BIFE AO MOLHO MADEIRA. Acompanha arroz branco soltinho e purê de batata cremoso. Corte de carne bovina macia grelhado, servido com molho madeira cremoso à base de fundo de carne e vinho, com champignons.	5320	UND	1.000	R\$ 25,00	R\$ 25.000,00
04	FRANGO 4 QUEIJOS. Filé de frango grelhado, coberto com molho cremoso à base de quatro queijos (muçarela, parmesão, provolone e requeijão). Servido com arroz branco soltinho.	5320	UND	1.000	R\$ 25,00	R\$ 25.000,00
05	FILÉ DE PEIXE GRELHADO. Filé de peixe fresco, temperado e grelhado, servido com arroz branco soltinho e legumes.	5320	UND	500	R\$ 25,00	R\$ 12.500,00

06	LASANHA. 1ª Opção: Lasanha de carne moída com arroz branco. 2ª Opção: Lasanha de frango com arroz branco.	5320	UND	500	R\$ 25,00	R\$ 12.500,00
07	PANQUECA. 1ª Opção: Panqueca de carne moída com arroz branco. 2ª Opção: Panqueca de frango com arroz branco.	5320	UND	500	R\$ 25,00	R\$ 12.500,00
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	CATMAT	UNIDADE	QUANT.	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	TOTAL
GRUPO 2						
08	SUCO DE CAIXA 200 ML. Bebida pronta para consumo, envasada em embalagem longa vida (tetra pak) individual de 200 ml. Produzida a partir de polpa de frutas selecionadas, preservando sabor e qualidade. Embalagem prática, higiênica e de fácil transporte, ideal para refeições, eventos e lanches rápidos. Os sabores serão variados, podendo incluir opções como uva, maracujá, goiaba, manga, pêssego, entre outros.	314238	UND	11.000	R\$ 2,69	R\$ 29.590,00
09	MINI REFRIGERANTE 200ML. Bebida gasificada pronta para consumo, em embalagem individual de 200 ml. Sabores variados (cola, guaraná, laranja, limão, entre outros).	305351	UND	11.000	R\$ 2,19	R\$ 24.090,00
10	REFRIGERANTE 2 LITROS. Bebida gasificada pronta para consumo, envasada em garrafa de 2 litros. Sabores variados (cola, guaraná, laranja, limão, entre outros).	217785	UND	2.000	R\$ 9,02	R\$ 18.040,00
11	ÁGUA MINERAL. Natural sem gás em garrafas de 500 ml, material da embalagem plástico.	445484	UND	11.000	R\$ 1,80	R\$ 19.800,00
GRUPO 3						
12	SALGADOS, COXINHA. Salgado assado com massa leve e crocante, recheado com frango desfiado temperado. Cada unidade possui aproximadamente 20g. Produto entregue quente ou resfriado, conforme necessidade.	610522	CENTO	400	R\$ 60,00	R\$ 24.000,00
13	SALGADOS, EMPADA. Salgado assado com massa leve e crocante, recheado com frango desfiado temperado. Cada unidade possui aproximadamente 20g. Produto entregue quente ou resfriado, conforme necessidade.	280141	CENTO	400	R\$ 65,00	R\$ 26.000,00
14	SALGADOS, PASTEL. Massa fina e crocante, recheada com sabores variados. Cada unidade pesa cerca de 20g, pode ser preparado frito ou assado, conforme a necessidade.	309618	CENTO	400	R\$ 60,00	R\$ 24.000,00
15	SALGADOS, PASTEL DOCE. Massa fina e crocante, recheada com carne temperada, frita e finalizada com envolvimento em açúcar, proporcionando um sabor doce e salgado ao mesmo tempo. Cada unidade pesa aproximadamente 20g.	309618	CENTO	400	R\$ 60,00	R\$ 24.000,00
16	SALGADOS, CANUDINHO. Massa leve e crocante, recheado com carne. Cada unidade pesa aproximadamente 20g,	610520	CENTO	400	R\$ 65,00	R\$ 26.000,00
17	PÃO DE QUEIJO, em unidade, tradicional, fresquinho, com casquinha crocante e macio. Peso aproximado de 30g.	460496	UND	2.000	R\$ 2,00	R\$ 4.000,00
18	SANDUICHE, com pão fresquinho, preparado com carne, queijo, vegetais frescos e molhos.	627120	UND	2.000	R\$ 5,00	R\$ 10.000,00
19	CACHORRO QUENTE. Tradicional, pão macio tipo hot dog, salsicha bovina cozida, molho de tomate caseiro com cebola, batata palha crocante, milho-verde e ketchup a gosto.	363089	UND	2.000	R\$ 4,11	R\$ 8.220,00
20	MISTO QUENTE. Sanduíche preparado com duas fatias de pão de forma branco ou integral, recheado com presunto e queijo, aquecido até o queijo derreter e o pão ficar levemente dourado. Servido embalado individualmente, ainda quente ou aquecido no momento do consumo.	363092	UND	2.000	R\$ 4,00	R\$ 8.000,00
GRUPO 4						

21	BOLO ALIMENTICIO. Produto assado pronto para consumo, com recheio. Sabores variados, a definir no ato do pedido. Embalagem individual, peso aproximado de 35 g a 45 g	266199	UND	1.000	R\$ 2,00	R\$ 2.000,00
22	BOLO DE MILHO. Bolo tradicional, fofinho, preparado com milho-verde, em formato de anel (redondo com buraco no centro). Peso aproximado de 800 g.	610527	UND	100	R\$ 18,00	R\$ 1.800,00
23	BOLO DE TRIGO. Tradicional, em formato de anel (redondo com buraco no centro). Peso aproximado de 800 g.	605243	UND	100	R\$ 20,00	R\$ 2.000,00
24	BOLO DE MACAXEIRA. Tradicional, em formato de anel (redondo com buraco no centro). Peso aproximado de 800 g.	605159	UND	100	R\$ 18,00	R\$ 1.800,00
25	BOLO DE MANDIOCA. Tradicional, em formato de anel (redondo com buraco no centro). Peso aproximado de 800 g.	605159	UND	100	R\$ 18,00	R\$ 1.800,00
26	BOLO MESCLADO. Bolo de trigo tradicional mesclado, em formato de anel (redondo com buraco no centro), com peso aproximado de 800 g.	617629	UND	100	R\$ 17,50	R\$ 1.750,00
27	BOLO ENGORDA MARIDO. Textura macia, em formato de anel (redondo com buraco no centro), com peso aproximado de 800 g.	610530	UND	100	R\$ 18,18	R\$ 1.818,00
28	BOLO DE NOIVA. Bolo de noiva tradicional, descrição: Massa escura com frutas secas (ameixa, passas, nozes, castanhas), cobertura em pasta americana ou glacê branco, com peso aproximado de 1 kg. Observações: Preparado com no mínimo 48h de antecedência. apresentação em formato quadrado ou redondo conforme solicitado.	456714	KG	500	R\$ 47,89	R\$ 23.945,00
29	TORTA DOCE. Torta doce tradicional, com peso aproximado de 1 kg, elaborada com base crocante de massa amanteigada, recheada com creme leve e saboroso (baunilha, chocolate ou limão) e finalizada com cobertura de frutas frescas, ganache ou merengue, conforme o sabor escolhido.	314227	KG	500	R\$ 55,15	R\$ 27.575,00
VALOR TOTAL						R\$ 457.728,00

11 Estimativa do Valor da Contratação

11.1 O valor total da contratação está estimado em **R\$ 457.728,00**

11.2 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Ou

11.3 A ata oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

12. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

12.1 O objeto da licitação é necessário para as atividades ligadas às Secretarias demandantes, os objetos contemplados por este ETP **não serão parcelados**, tendo em vista, a economia de escala, redução dos custos e maior vantagem na contratação do mesmo fornecedor ou o objeto configura sistema único e integrado ou a padronização e escolha levou a fornecedor exclusivo.

12.2 Esta solução está amparada pelo Art. 40, da Lei nº 14.133/21.

12.3 A súmula 247 do Tribunal de Contas da União é tácita ao afirmar: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

12.4 Sempre que possível, haverá o parcelamento da solução como forma de evitar erros decorrentes das operações de uma licitação exageradamente extensa e cujos itens sejam de segmentos diferentes.

13. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

13.1 As contratações decorrentes deste processo não serão seguidas de novas licitações.

13.2 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET.

13.3 O presente ETP versará especificamente sobre a contratação de buffet.

14. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

14.1 As aquisições têm por finalidade atender as necessidades elencadas e priorizadas em reunião com o Departamento de Compras e Ordenador de Despesas, além de levantamento de necessidades realizado.

14.2 O Planejamento da contratação está em conformidade com item 4 deste estudo.

15 Resultados Pretendidos

15.1 Atender população do Município de Belo Jardim-PE;

15.2 Manutenção dos padrões exigidos e almejados.

15.3 Busca de resultados positivos para Administração atingindo a sua atividade finalística.

16. Providências a serem adotadas

16.1 Não há necessidade de adequação do ambiente para execução da contratação.

17. Possíveis Impactos Ambientais

17.1 Possíveis impactos ambientais envolvidos na aquisição bem como emprego dos materiais contemplados neste ETP são de risco calculado, fiscalizações elencadas na execução do contrato e não constituem fator de inviabilidade para aquisição.

18. Declaração de Viabilidade

18.1 Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

19. Justificativa da Viabilidade

19.1 Com base no exposto acima, especialmente no que tange à solução de mercado escolhida, que inclui critérios e práticas de sustentabilidade, a Equipe de Planejamento da Contratação considera que a contratação é viável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Administração.

19. Responsáveis:

José Diêgo Leite Santana
Secretário Executivo de Ensino

Auzenita Maria de Souza
Secretária Executiva de Finanças e Administração

Renato Duarte Gomes
Secretário Municipal da SEETEC