



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 11.294.402/0001-62



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.



Equipe de Planejamento

Valter Bomfim da Silva Júnior



Problema Resumido

A Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho enfrenta a falta de adequação na oferta de serviços de alimentação e confraternização em eventos oficiais promovidos pela Prefeitura.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por objetivo a formação de Registro de Preços para futura e eventual prestação de serviços de buffet, compreendendo coffee break, brunch, coquetel, almoço, fornecimento de bebidas, garçons, utensílios, toalhas, mesas de apoio e demais materiais necessários à execução dos eventos institucionais promovidos pela Secretaria Municipal de Educação, pela Secretaria Executiva de Logística e pelo Gabinete do Prefeito.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da impossibilidade de definição prévia e exata do quantitativo de eventos a serem realizados ao longo do exercício, bem como da necessidade de contratação parcelada, conforme a demanda efetivamente apresentada por cada órgão participante, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021.

A Secretaria Municipal de Educação promove, de forma contínua, reuniões pedagógicas, capacitações, jornadas educacionais, formação de professores, encontros com gestores escolares, seminários, conferências, audiências públicas, eventos de abertura e encerramento do ano letivo, premiações, ações de busca ativa escolar e demais atividades institucionais voltadas à melhoria da qualidade da educação municipal. Tais eventos, em regra, possuem longa duração e demandam o fornecimento de



alimentação adequada aos participantes, de forma a garantir condições mínimas de permanência, conforto e produtividade.

Além disso, os eventos da área educacional normalmente envolvem grande número de participantes, incluindo professores, diretores, coordenadores, servidores, estudantes, pais, representantes de conselhos, palestrantes e convidados externos, sendo indispensável a disponibilização de estrutura de alimentação padronizada, compatível com o porte e a natureza das atividades desenvolvidas.

No âmbito da **Secretaria Executiva de Logística**, a necessidade decorre da realização frequente de reuniões técnicas, treinamentos, capacitações operacionais, encontros de planejamento, oficinas, cursos, integração entre equipes, apresentação de fluxos administrativos, reuniões de alinhamento com fornecedores, bem como eventos relacionados à gestão de compras, almoxarifado, patrimônio, transportes e contratos administrativos.

Por sua natureza, a **Secretaria Executiva de Logística** atua como órgão transversal da Administração, prestando suporte às diversas secretarias municipais, o que gera demanda contínua por encontros presenciais e ações de integração institucional. Em muitos casos, tais atividades ocorrem em período integral, tornando necessária a oferta de coffee break, almoço ou coquetel, a fim de assegurar a adequada execução dos trabalhos e evitar interrupções que comprometam o cronograma das atividades.

Quanto ao **Gabinete do Prefeito**, verifica-se a necessidade de atendimento às solenidades, reuniões institucionais, recepção de autoridades, assinatura de ordens de serviço, inaugurações, audiências, coletivas, encontros com representantes de órgãos públicos, conselhos, entidades, lideranças comunitárias e demais eventos oficiais promovidos pela Chefia do Poder Executivo.

Os eventos realizados pelo Gabinete do Prefeito demandam estrutura adequada, padronizada e compatível com a representatividade institucional do Município, sendo indispensável a disponibilização de serviço de buffet para garantir a recepção adequada dos participantes e a boa condução das atividades oficiais.

A contratação pretendida também se justifica pela inexistência, no quadro da Administração, de estrutura própria, pessoal, insumos, utensílios e logística suficientes para preparação e fornecimento de alimentação em eventos dessa natureza. A execução direta pela Administração exigiria aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios, contratação de mão de obra específica, aquisição de equipamentos e utensílios, além de organização operacional incompatível com as atividades finalísticas dos órgãos envolvidos.

Desse modo, a terceirização do serviço apresenta-se como a solução mais vantajosa, eficiente e econômica, permitindo:

- padronização dos serviços prestados;
- atendimento simultâneo às demandas de diferentes órgãos;
- redução de custos administrativos e operacionais;
- contratação apenas quando houver necessidade;
- flexibilidade para variação do quantitativo de participantes e tipos de evento;



- maior celeridade na realização das ações institucionais.

A escolha pelo Registro de Preços também se justifica pelo fato de os eventos ocorrerem de forma eventual, imprevisível e em datas variadas ao longo do exercício, impossibilitando a celebração de contrato único com quantitativo fixo. Assim, o registro permitirá que cada órgão participante solicite apenas os itens efetivamente necessários, evitando desperdício de recursos públicos e garantindo maior eficiência na gestão da despesa.

QUADRO DE EVENTOS

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Tipo do Evento	Tipo do Serviço	Quantidade de Eventos	Média de Pessoas	Quantidade Total
Formações pedagógicas (curta duração)	Coffee Break	25	80	2.000
Reuniões administrativas/g erenciais	Coffee Break	18	50	900
Projetos educacionais e ações pedagógicas	Coffee Break	10	56	560
Formações pedagógicas (intermediária)	Brunch	12	80	960
Eventos institucionais	Brunch	8	60	480
Projetos educacionais ampliados	Brunch	5	35	175
Formações pedagógicas integrais	Almoço	15	100	1.500



Seminários e conferências	Almoço	8	120	960
Eventos institucionais de grande porte	Almoço	5	80	400

SECRETARIA EXECUTIVA DE LOGÍSTICA

Tipo do Evento	Tipo do Serviço	Quantidade de Eventos	Média de Pessoas	Quantidade Total
Reuniões operacionais	Coffee Break	12	40	480
Capacitações técnicas	Coffee Break	8	50	400
Planejamento	Coffee Break	5	28	140
Capacitações ampliadas	Brunch	6	50	300
Reuniões estratégicas	Brunch	4	40	160
Eventos operacionais integrados	Brunch	2	12	24
Planejamento estratégico	Almoço	6	80	480
Capacitações integrais	Almoço	4	70	280
Eventos institucionais	Almoço	3	32	97

GABINETE DO PREFEITO



Tipo do Evento	Tipo do Serviço	Quantidade de Eventos	Média de Pessoas	Quantidade Total
Reuniões institucionais	Coffee Break	10	40	400
Agendas oficiais	Coffee Break	12	30	360
Recepções e pequenos eventos	Coffee Break	8	33	264
Eventos institucionais	Brunch	6	50	300
Reuniões ampliadas	Brunch	4	40	160
Recepções oficiais	Brunch	2	12	24
Eventos oficiais	Almoço	6	80	480
Reuniões estratégicas	Almoço	4	70	280
Solenidades e recepções	Almoço	3	32	96

A Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho enfrenta um desafio significativo relacionado à qualidade e à adequação dos serviços de alimentação e confraternização durante a realização de eventos oficiais. A ausência de um plano estruturado para a oferta desses serviços compromete não apenas a logística dos eventos, mas também a experiência dos participantes e a efetividade das ações da administração pública. Eventos oficiais são oportunidades importantes para fomentar a integração social, promover iniciativas governamentais e disseminar informações relevantes para a comunidade.

A necessidade de aprimoramento na prestação dos serviços de alimentação emerge da constatação de que a falta de opções adequadas pode resultar em insatisfação entre os participantes, impactando negativamente a imagem institucional da Prefeitura e diminuindo o engajamento da população nas



atividades propostas. Além disso, a inadequação nos serviços alimentares pode interferir na realização de atividades culturais e sociais, que são essenciais para fortalecer laços comunitários, estimular a participação cidadã e promover a coesão social.

É imperativo, portanto, que a Prefeitura atenda a essa demanda por meio da contratação de serviços especializados que garantam a oferta de alimentação de qualidade, alinhada às necessidades e expectativas do público-alvo dos eventos. A adoção de práticas adequadas no planejamento e na execução desses serviços não apenas valoriza a experiência dos cidadãos, mas também demonstra o compromisso da gestão pública com a promoção do bem-estar individual e coletivo.

Em síntese, a identificação clara dessa necessidade não se resume a um mero desejo de melhoria, mas configura-se como um requisito fundamental para assegurar que os eventos públicos sejam conduzidos de forma digna, respeitosa e condizente com os princípios da administração pública. Atender a esta demanda é essencial para consolidar a confiança da população nas ações da Prefeitura e para contribuir de maneira efetiva para o desenvolvimento local.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A solução contratada para atender à demanda da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho, que visa melhorar a oferta de serviços de alimentação e confraternização em eventos oficiais, deve observar requisitos específicos que garantam a qualidade dos serviços prestados, a segurança alimentar e a satisfação dos participantes. A seguir, estão os requisitos indispensáveis e necessários para a contratação.

Requisitos da contratação:

1. Capacidade técnica comprovada por meio de registro ou regularidade junto ao órgão responsável pela vigilância sanitária, atestando a conformidade com as normas de segurança alimentar.
2. Oferta de cardápios variados, adaptáveis a diferentes perfis de público, incluindo opções vegetarianas, veganas e sem glúten.
3. Disponibilidade de atendimento personalizado durante o evento, com equipe capacitada para fornecer informações sobre os pratos servidos e atender restrições alimentares específicas.
4. Uso de ingredientes frescos e de qualidade, priorizando produtos locais e orgânicos sempre que possível.
5. Apresentação visual adequada dos alimentos, garantindo atratividade e higiene, com utensílios descartáveis ou reutilizáveis que cumpram normas ambientais.
6. Capacidade de atender grupos de diferentes tamanhos, com flexibilidade na quantidade de refeições a serem servidas, respeitando prazos definidos pela Prefeitura.
7. Realização de procedimentos de controle de temperatura para armazenamento e preparação dos alimentos, assegurando a inocuidade dos mesmos.
8. Garantia de serviços completos, incluindo montagem, operação e desmontagem do espaço de alimentação, com disponibilidade de mesas, cadeiras e toalhas se necessário.



9. Seguro de responsabilidade civil abrangendo danos decorrentes da prestação dos serviços de alimentação durante os eventos.
10. Apresentação de um plano de continuação de serviços em caso de imprevistos, como falta de produtos ou afastamento de pessoal chave durante a execução do contrato.

Esses requisitos visam assegurar a eficiência e eficácia na contratação, promovendo a qualidade dos serviços de alimentação e confraternização em eventos oficiais da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para adequação na oferta de serviços de alimentação e confraternização em eventos oficiais promovidos pela Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho:

1. **Contratação de Empresas Especializadas**

- Vantagens:
 - Qualidade dos produtos oferecidos, com cardápios diversificados e opções personalizadas.
 - Flexibilidade na adaptação das ofertas conforme o perfil do evento (audiência, tipo de comida, estilo).
 - Experiência proveniente de eventos anteriores, resultando em um serviço mais eficiente.
 - Suporte logístico inclusivo (como equipamentos e pessoal).
- Desvantagens:
 - Custos geralmente mais altos em comparação com soluções DIY (faça você mesmo).
 - Dependência das condições do fornecedor, que pode impactar a qualidade do serviço se a empresa não for bem avaliada.
 - Tempo de implementação pode ser longo, especialmente para grandes eventos, devido à necessidade de planejamento prévio.

2. **Parcerias com Restaurantes Locais**

- Vantagens:
 - Estímulo à economia local, fortalecendo parcerias com empresários da região.
 - Potencial redução de custos, uma vez que os restaurantes poderão oferecer preços competitivos sem necessidade de deslocamento.
 - Variedade de opções alimentares, contribuindo para a diversidade e a satisfação do público.
- Desvantagens:
 - Falta de garantias quanto à capacidade dos restaurantes em atender grandes demandas simultâneas.
 - Possibilidade de inconsistência na qualidade do serviço, dependendo do restaurante selecionado para cada evento.
 - Necessidade de coordenação entre diferentes fornecedores, podendo complicar a logística.



3. ****Organização de Eventos Internos com Equipe Própria****

- Vantagens:

- Controle total sobre a qualidade dos alimentos e serviços prestados, com possibilidade de formar uma equipe adaptada às necessidades da Prefeitura.

- Potencial redução de custos operacionais a longo prazo, eliminando intermediários.

- Maior flexibilidade e adaptabilidade na criação de menus específicos e no atendimento dos diversos tipos de eventos.

- Desvantagens:

- Necessidade de investimento inicial significativo em treinamento, equipamentos e insumos.

- Demanda maior de tempo e recursos humanos para manter a operação constante e eficiente.

- Risco de ineficiência operacional em eventos de grande porte, devido à falta de experiência.

4. ****Utilização de Food Trucks e Quiosques Móveis****

- Vantagens:

- Atratividade do formato, proporcionando uma experiência inovadora aos frequentadores dos eventos.

- Flexibilidade de personalização, permitindo diversas opções de cozinha e adaptações ao contexto do evento.

- Menores custos iniciais comparativos, potencialmente facilitando o processo seletivo para a contratação.

- Desvantagens:

- Limitações em termos de quantidade de pessoas atendidas, o que pode gerar filas e insatisfação em eventos maiores.

- Questões logísticas referindo-se à infraestrutura necessária (como eletricidade, água e esgoto).

- Menor controle sobre a qualidade se houver múltiplos fornecedores envolvidos no evento.

****Análise Comparativa:****

- ****Custo****: A contratação de empresas de catering tende a ser mais cara, seguidas pelas parcerias com restaurantes locais e a utilização de food trucks, enquanto a equipe própria pode ter investimento inicial elevado, mas menor custo a longo prazo.

- ****Qualidade****: Empresas especializadas em catering geralmente oferecem a melhor qualidade, seguidas por restaurantes locais, com a equipe própria podendo variar dependendo da experiência do staff.

- ****Flexibilidade e Adaptabilidade****: Catering tem boa flexibilidade, restaurantes podem se adaptar mas têm limitações, enquanto food trucks são altamente adaptáveis. A equipe própria depende do planejamento, podendo ser menos ágil.

- ****Suporte e Manutenção****: Empresas de catering fornecem suporte abrangente, restaurantes relacionados apresentam suporte limitado, e food trucks dependem das próprias unidades, enquanto a equipe interna precisa de formação contínua.



- ****Tempo de Implementação****: O contrato com empresas de catering pode demandar mais tempo devido à personalização; parcerias com restaurantes podem ser rápidas, enquanto food trucks e equipe própria exigem cuidado na integração e no planejamento preliminar.

Cada uma dessas soluções possui suas vantagens e desvantagens que devem ser cuidadosamente ponderadas à luz dos objetivos específicos da contratação, levando em consideração as características dos eventos a serem promovidos pela Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

Justificativa Técnica e Econômica para a Contratação de Serviços de Buffet

A escolha pela modalidade de Registro de Preço para futura e eventual contratação de empresa especializada em serviços de Buffet e correlatos junto à Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho é fundamentada em uma análise minuciosa das necessidades específicas da administração pública diante da carência de serviços adequados de alimentação e confraternização em eventos oficiais. Essa solução, além de atender a demanda emergencial, proporciona uma série de vantagens em termos técnicos, operacionais e econômicos.

Em termos técnicos, a contratação por meio de Registro de Preços permite garantir a aderência dos serviços às normas de execução e padronização exigidas pela Administração Pública. Através dessa metodologia, é possível selecionar empresas que apresentem não apenas a experiência comprovada na execução de serviços de buffet, mas também a capacidade de entrega de um produto final que respeite padrões elevados de qualidade e segurança alimentar, fundamentais para a satisfação dos participantes dos eventos. Ademais, a solução assegura compatibilidade com as diretrizes e anseios da Prefeitura, dado que possibilita um alinhamento entre os menus oferecidos e as particularidades culturais e regionais da população local, promovendo assim a valorização da gastronomia local nos eventos oficiais.

Os benefícios operacionais desta solução são notáveis. Ao optar pelo Registro de Preços, a Prefeitura poderá realizar contratações de forma mais ágil e dinâmica, adequando-se a diferentes demandas por eventos ao longo do ano, sem a necessidade de processos licitatórios complexos para cada evento específico. Essa abordagem proporciona maior flexibilidade, permitindo a realocação de recursos conforme necessário, além de facilitar a gestão dos serviços, redução do tempo de resposta e aumento da eficiência na prestação dos serviços. Adicionalmente, a possibilidade de escalabilidade se torna uma vantagem significativa, pois a Prefeitura pode aumentar ou diminuir a quantidade de serviços demandados de acordo com a variação no número de eventos programados, otimizando assim sua alocação orçamentária.

Do ponto de vista econômico, o modelo de Registro de Preços oferece uma vantajosa relação custo-benefício. As empresas concorrentes tendem a apresentar propostas competitivas, visto que o mecanismo de registro fomenta a concorrência saudável entre fornecedores. Isso não apenas resulta



em preços mais acessíveis, mas também em condições de pagamento que podem ser ajustadas conforme a disponibilidade financeira do município. Com isso, espera-se um retorno positivo sobre o investimento, tanto em termos de economia direta quanto em satisfação do público atendido. Um serviço de buffet bem realizado não só agrega valor aos eventos como pode potencializar a imagem institucional da Prefeitura, atraindo atenção positiva da comunidade e promovendo uma maior interação social.

Assim, a escolha pelo Registro de Preços para a contratação de serviços de Buffet se mostra uma alternativa eficaz e eficiente para sanar a inadequação atual na oferta desses serviços. Aliada à qualidade técnica, flexibilidade operacional e viabilidade econômica, essa solução irá atender de maneira plena as necessidades da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho em suas atividades de confraternização e representação oficial, evidenciando o compromisso da gestão pública com um atendimento à altura das expectativas da população.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
SERVIÇO DE BUFFET					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	COFFEE BREAK (preço por pessoa): Fornecimento de COFFEE BREAK composto por: 02 - tipos de bolos, sabores: (leite, chocolate, macaxeira, mandioca - 70 gramas); 02 - tipos de frutas da estação: (melancia, melão, maçã, mamão - 100 gramas) ou 01 - salada de frutas (150 gramas); 03 tipos de salgados: (coxinha, risole, pãozinho delícia, mini pizza, quiche de queijo, empada -30 gramas); 01 - tipo de pão com recheio: (pão com queijo, sanduíche natural ou cachorro quente 50 gramas pão e 30 gramas de recheio); 03 - tipos de bebidas: suco de polpa de fruta, refrigerante zero/normal, café com e sem açúcar (200 ml). Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas para as pessoas servirem-se pessoalmente. O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da secretaria no momento da solicitação, neste caso, deverá ser fornecido açúcar e adoçante em sachês. Devem ser incluídos nos custos todos os materiais e serviços necessários tais como: Copos de vidro, pratos, guardanapos de tecido ou de papel (a critério da requisitante), equipe necessária para atender o quantitativo de pessoas.	UND	3.460,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	BRUNCH - (preço por pessoa): Fornecimento BRUNCH composto por: 02 - tipos de bolos, sabores: (leite, chocolate, macaxeira, mandioca -70 gramas); 01 (uma) salada de frutas (150 gramas); 02 - tipos Sanduíches variados, com mini pães e diferentes recheios como: queijo, presunto, tomate e alface, sanduíches de frango ou atum em mini pães de 50 gramas e 30 gramas de recheio; 01 - tipo de comida típica (cuscuZ recheado 200 gramas); 04 - tipos de bebidas, suco de polpa de fruta, refrigerante zero/normal, café com e sem açúcar e achocolatado. Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas para as pessoas servirem-se pessoalmente. O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da	UND	1.613,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	secretaria no momento da solicitação, neste caso, deverá ser fornecido açúcar e adoçante em sachês. Devem ser incluídos nos custos todos os materiais e serviços necessários tais como: Copos de vidro, pratos, talheres de inox, guardanapos de tecido ou de papel (a critério da requisitante), equipe necessária para atender o quantitativo de pessoas.				
3	ALMOÇO - (preço por pessoa) : Fornecimento ALMOÇO composto por: 02 - Tipos de proteínas que poderá ser servida com molho (branca e vermelha) podendo ser: lombo recheado, carne de sol acebolada, peixe grelhado, peixe à pernambucana, frango grelhado, frango ao creme, frango a parmegiana -100 gramas); 01 Tipo de arroz (arroz branco ou arroz com cenoura -70 gramas); 01 - tipo de feijão (preto ou macassar -70 gramas); 01 - tipo de guarnição (macarrão ao molho ou macarrão penne 50 gramas), 01 - tipo de legumes; batatas sauté, purê de batatas ou legumes cozidos - 50 gramas); 01 - tipo de salada crua -50 gramas); 01 - tipo de sobremesa: pudim ou mousse, ou sorvete gourmet -50 gramas); 02 tipos de bebidas: refrigerante zero ou normal, suco de polpa de frutas 200 ml). O serviço de buffet será do tipo americano (self-service). As bebidas serão servidas por garçons e deverão estar refrigeradas/geladas. O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da secretaria no momento da solicitação, neste caso, deverá ser fornecido açúcar e adoçante em sachês. Devem ser incluídos nos custos todos os materiais e serviços necessários tais como: Copos de vidro, pratos para refeição e sobremesa, talheres de inox, guardanapos de tecido ou de papel (a critério da requisitante), equipe necessária para atender o quantitativo de pessoas.	UND	2.857,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Valor Total					R\$ 0,00



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação não será parcelada.

A contratação para serviços de Buffet e correlatos não será parcelada devido à necessidade de garantir a unidade e a coerência dos serviços oferecidos em eventos da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho. A natureza dos serviços de alimentação e confraternização exige uma execução integrada, onde a coordenação entre a preparação, o fornecimento de louças e a atuação dos garçons deve ser assegurada por uma única empresa. Isso evita problemas relacionados à desarticulação dos serviços, que poderiam comprometer a qualidade do atendimento e a satisfação dos participantes dos eventos.

Além disso, o parcelamento poderia acarretar desafios na gestão contratual, como a dificuldade de monitorar e avaliar a qualidade da prestação de serviços sob diferentes fornecedores. A complexidade da logística envolvida na realização de eventos também indica que uma única contratação é mais eficiente, facilitando a comunicação e a resolução de eventuais problemas que possam surgir durante a execução dos serviços. A falta de sinergia entre prestadoras diferentes poderia resultar em atrasos ou falhas logísticas, prejudicando o sucesso dos eventos.

Por fim, a decisão de não parcelar a contratação está alinhada com o interesse público e a busca pela eficiência. Com uma única empresa responsável, garante-se uma resposta rápida às demandas da prefeitura, além da possibilidade de negociar melhores condições comerciais e garantir um padrão



elevado de qualidade. Dessa forma, a escolha pela não parcelamento fortalece a efetividade das contratações e promove o adequado atendimento das necessidades da população durante os eventos oficiais.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A solução proposta para a contratação de serviços de Buffet e correlatos por meio de registro de preços visa à otimização dos recursos financeiros da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho. Com essa abordagem, espera-se que a Administração Pública consiga obter preços mais competitivos por meio da compra em quantidade, resultando em uma economia significativa. A centralização das contratações permite à Prefeitura negociar melhores condições, garantindo um custo-benefício adequado, já que os valores pactuados no registro de preços serão baseados em uma estimativa realista das necessidades da gestão pública.

Além disso, a proposta de utilização de uma empresa especializada assegura a qualidade na prestação dos serviços de alimentação e confraternização, reduzindo o risco de falhas e insatisfação nas demandas dos eventos oficiais. Isso implica uma melhor utilização dos recursos humanos, uma vez que a equipe interna da Prefeitura poderá concentrar esforços em tarefas administrativas e organizacionais, ao invés de se preocupar com a execução dos serviços de catering. Assim, a solução não apenas melhora a eficiência operacional como também promove a satisfação dos servidores e da comunidade envolvida nos eventos.

Por outro lado, a contratação de serviços especializados também libera os recursos materiais, pois elimina a necessidade de aquisição, manutenção e armazenamento de utensílios, louças e equipamentos necessários para a realização dos eventos. Ao optar por empresas que forneçam esses itens, a Prefeitura garante que sua estrutura física será utilizada de forma mais estratégica, evitando gastos desnecessários com compra ou locação.

Em suma, a implementação do registro de preços para contratação de empresa especializada em serviços de Buffet e correlatos permitirá à Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho não apenas economizar recursos financeiros, mas também maximizar a eficiência do uso dos recursos humanos e materiais. Isso se traduz em uma gestão pública mais eficaz e em melhor atendimento às necessidades da sua população durante os eventos oficiais.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação eficaz da solução escolhida pelo município do Cabo de Santo Agostinho, que consiste na contratação de serviços de Buffet e correlatos através de registro de preços, são necessárias algumas providências que atendam às especificidades desse tipo de serviço.



Primeiramente, é imperativo realizar um mapeamento detalhado das demandas prevendo o volume de eventos oficiais nos quais os serviços de alimentação serão requeridos. Essa informação deve ser coletada junto aos diversos departamentos da Prefeitura envolvidos na organização de eventos, para garantir que a contratação atenda ao número de participantes previsto e à diversidade de necessidades alimentares, como opções vegetarianas, veganas e para pessoas com restrições alimentares.

Adicionalmente, recomenda-se desenvolver um plano de gestão e fiscalização rigoroso que contemple a alocação de servidores capacitados para monitorar a execução dos serviços contratados. Essa capacitação é essencial considerando a complexidade dos serviços de buffet, que exige atenção a detalhes como o controle de higiene, qualidade dos alimentos servidos e atendimento adequado. A formação deverá abordar não apenas aspectos técnicos da fiscalização, mas também as características e padrões esperados na prestação de serviços de buffet.

Outra providência necessária é a definição clara de indicadores de desempenho para avaliação contínua do serviço prestado. Esses indicadores devem incluir métricas relacionadas à satisfação dos participantes, pontualidade na entrega dos serviços e o cumprimento das condições contratuais estipuladas. A adoção de instrumentos de avaliação periódica permitirá ajustes rápidos nos serviços e garantirá a eficiência do gasto público.

Além disso, é crucial estabelecer critérios transparentes para a seleção das empresas que farão parte do registro de preços. Esses critérios devem considerar a experiência prévia no setor, capacidade técnica e infraestrutura disponível, garantindo que somente empresas qualificadas sejam habilitadas, reduzindo riscos de problemas durante a execução do contrato.

Por fim, deve-se prever a elaboração de um manual de procedimentos operacionais para uniformizar as diretrizes quanto à utilização dos serviços de buffet nos eventos. Este manual auxiliará todos os setores da Prefeitura envolvidos na contratação e utilização dos serviços, assegurando que estejam alinhados às normas de qualidade, higiene e apresentação.

Essas providências, ao serem implementadas, contribuirão diretamente para o melhor aproveitamento dos recursos públicos, promovendo a efetividade e qualidade dos serviços de alimentação nos eventos oficiais promovidos pela Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise realizada revela que, para a solução escolhida de "Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada para serviços de Buffet e correlatos com louças e garçons", não há contratações correlatas e/ou interdependentes que precisem ser realizadas antes da efetivação deste contrato. A contratação de serviços de buffet, incluindo fornecimento de alimentos, louças e equipe de garçons, é uma atividade autônoma e suficiente em si mesma para atender às demandas dos eventos oficiais promovidos pela Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho.



Adicionalmente, eventos realizados com os serviços de buffet não requerem adequações prediais específicas ou manutenção de infraestrutura, considerando que as instalações atualmente disponíveis são adequadas para a realização de confraternizações e eventos oficiais. Assim, não se faz necessária a prévia contratação de serviços de adaptações físicas ou quaisquer intervenções estruturais nas dependências utilizadas para os referidos eventos.

Portanto, conclui-se que a contratação da empresa especializada em buffet e serviços correlatos pode ocorrer de forma independente, sem a necessidade de contratações adicionais ou interdependentes prévias, garantindo assim uma resposta ágil e eficaz às necessidades de alimentação e confraternização nos eventos oficiais da Prefeitura.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A realização de serviços de buffet e correlatos para eventos oficiais na Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho pode gerar diversos impactos ambientais que precisam ser avaliados e mitigados. Os principais impactos identificados incluem a geração de resíduos sólidos, o consumo elevado de energia e água, e a utilização de produtos com origem em cadeias produtivas insustentáveis.

Um dos impactos mais significativos é a geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens, utensílios descartáveis e restos de alimentos. Para mitigar esse impacto, é recomendável que a contratação priorize fornecedores que utilizem materiais biodegradáveis ou compostáveis, reduzindo a quantidade de plástico e outros materiais nocivos ao meio ambiente. Além disso, deve-se instituir a separação adequada dos resíduos na fonte, possibilitando a reciclagem e o reaproveitamento de materiais recicláveis.

Outro aspecto a ser considerado é o consumo energético. É fundamental estabelecer requisitos de eficiência energética na contratação, incentivando o uso de equipamentos modernos e sustentáveis, que operem com menor consumo de eletricidade e que sejam alimentados por fontes renováveis, quando possível. A contratação deve priorizar empresas que demonstrem um compromisso com a redução do consumo energético em suas operações.

Em relação à água, os serviços de buffet podem contribuir para um consumo excessivo desse recurso. Medidas mitigadoras incluem a adoção de práticas para economizar água, como a implementação de sistemas de reuso de água em atividades onde ainda houver viabilidade, assim como a escolha de fornecedores que adotem tecnologias que permitam o uso consciente da água.

A logística reversa é um componente importante para a gestão dos resíduos gerados durante as atividades de buffet. Deve-se exigir que a empresa contratada possua um plano de logística reversa que inclua a devolução e o destino adequado dos produtos usados, incluindo embalagens e utensílios. Esse planejamento deve contemplar parcerias com cooperativas de catadores ou empresas especializadas em reciclagem.



Considerando os impactos ambientais e as oportunidades de melhorias, é essencial que a Prefeitura estabeleça critérios claros na proposta técnica exigida aos fornecedores, buscando promover uma contratação com baixo impacto ambiental, eficiência no uso de recursos, e um ciclo de vida sustentável dos produtos utilizados nos eventos. Essas ações são fundamentais para garantir que as iniciativas públicas estejam alinhadas aos princípios de sustentabilidade e responsabilidade socioambiental.



CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.

Cabo de Santo Agostinho - PE, 2 de Fevereiro de 2026

Valter Bomfim da Silva Júnior
Coordenador