

1 - IDENTIFICAÇÃO DA AREA REQUISITANTE

AREA REQUISITANTE	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO PMFT
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA	JULIANA CLARA LEITE PEREIRA
E-MAIL	juliana-leite7@hotmail.com
AUTORIDADE COMPETENTE	ERNANDA TEXEIRA DE ABREU SOUSA

2 - IDENTIFICAÇÃO DA AREA REQUISITANTE

2.1 - A demanda consiste na contratação de serviço especializado de buffet para a Festa do Trabalhador de Fernandes Tourinho, atendendo 1.500 pessoas no dia 30/05/2026. A necessidade surge da decisão administrativa de substituir a execução direta por profissionais externos, garantindo que as cozinheiras municipais, que tradicionalmente operavam o evento, participem da celebração como homenageadas. O objeto inclui o fornecimento integral de insumos, materiais descartáveis e uma equipe de 33 profissionais para assegurar a eficiência logística. Com isso, busca-se profissionalizar o atendimento, eliminar custos com horas extras de servidores e garantir a segurança alimentar através de uma logística profissional de transporte e preparo. Esta mudança estratégica foca na valorização humana e na otimização dos recursos públicos destinados à tradicional festividade municipal

3 – DESCRIÇÃO SUNCITA DO OBJETO

3.1 - Prestação de serviço de buffet completo para jantar dos servidores, com fornecimento de insumos, preparo, transporte, equipe de serviço no local e materiais descartáveis.

4 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

4.1 - A presente contratação fundamenta-se na necessidade de profissionalizar a logística da tradicional Festa do Trabalhador, assegurando a transição do modelo de execução direta para o indireto por razões de interesse público e eficiência operacional. Primeiramente, a medida visa a valorização humana, permitindo que os servidores da rede municipal (cozinheiras e auxiliares), que historicamente operavam o evento, possam usufruir da festividade como homenageados, corrigindo um desvio de finalidade funcional durante um

feriado comemorativo. Sob o aspecto administrativo, a terceirização elimina a complexidade da gestão direta de múltiplos insumos extingue o passivo financeiro gerado por horas extras e encargos de pessoal próprio. Tecnicamente, a escala de 1.500 refeições exige uma estrutura de produção industrial, além de uma equipe especializada de profissionais para garantir o rigor sanitário e a celeridade no atendimento. Portanto, a contratação é a solução mais vantajosa, pois consolida o fornecimento de materiais, logística de transporte e mão de obra qualificada em um único instrumento contratual, garantindo a segurança alimentar e a qualidade do serviço sem sobrecarregar a estrutura física e de pessoal do Município

5 – DETALHES DA CONTRATAÇÃO

5.1 – DATA DA CONTRATAÇÃO: 20/05/2026

5.2 – GRAU DE PRIORIDADE: Alta. Devido a necessidade e a urgência da contratação, uma vez que o evento acontecerá no presente mês.

5.3 – NATUREZA DO OBJETO: Serviço não continuado

6 – DETALHAMENTO DO QUANTITATIVO

Item	Descrição do Objeto / Serviço	Quant.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	<p>Contratação de serviço especializado de buffet completo para a Festa do Trabalhador, com atendimento para 1.500 pessoas. O serviço inclui o fornecimento integral de insumos, materiais descartáveis e toda a infraestrutura operacional (fogões industriais, fornos, panelas e utensílios). Sendo cerca de 33 pessoas na preparação e na execução do evento.</p> <p>Cardápio e Quantitativos Mínimos:</p> <p>Carnes:</p> <ul style="list-style-type: none">• 110kg de Carne Suína de panela,• 110kg de Boi ao molho de redução• 110kg de Frango assado (forno e brasa) <p>Acompanhamentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• 225kg de Arroz pronto (80kg cru),• 225kg de Tutu de feijão pronto (70kg cru),	1	Serviço	R\$ 48.500,00	R\$ 48.500,00



	<ul style="list-style-type: none">• 180kg de Macarrão ao sugo pronto (60kg cru),• 150kg de Maionese pronta (120kg legumes)• 90kg de Salada Tropical. <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none">• 300 litros de refrigerante (Coca-Cola e Guaraná)• 150 litros de suco de caju. A contratada é responsável pelo transporte, gás, e equipe técnica de no mínimo 33 profissionais para preparo e serviço em 04 aparadores simultâneos.				
TOTAL					R\$ 48.500,00

Os serviços serão prestados através de solicitações virtuais, nos termos e condições estabelecidas através de Estudo Técnico Preliminar – ETP.

As descrições e quantitativos poderão sofrer alterações no momento da elaboração do estudo técnico preliminar para melhor atender as demandas oriundas da secretaria requisitante.

Fernandes Tourinho MG, 11 de Maio de 2026

JULIANA CLARA LEITE PEREIRA - CPF: 114.572.276-81

Responsável pela demanda

ERNANDA TEXEIRA DE ABREU SOUSA - CPF: 053.397.556-57

Autoridade Competente

Encaminha-se Documento de Formalização de Demanda (DFD), para integração ao Plano de Contratações Anual (PCA), e posteriormente ao Estudo Técnico Preliminar (ETP) se for o caso

DESPACHO DO PREFEITO: