

## **ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **1 - INTRODUÇÃO**

**1.1** - O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade fundamentar a contratação de empresa especializada para o fornecimento de buffet completo destinado à Festa do Trabalhador de Fernandes Tourinho. A transição do modelo de execução direta para o indireto justifica-se pela necessidade de profissionalizar a logística de atendimento para um público estimado de 1.500 pessoas, garantindo a plena segurança alimentar e a eficiência operacional. Ao externalizar o serviço, a administração municipal promove a valorização humana, permitindo que os servidores da cozinha participem da celebração como homenageados, e não como executores da produção laboral. Sob a ótica econômica, a solução de "Buffet Completo" mostra-se superior ao eliminar custos variáveis com horas extras de pessoal interno e simplificar a gestão de insumos em um único instrumento contratual. Portanto, este estudo demonstra que a contratação é a via mais vantajosa para assegurar a qualidade do evento e a correta aplicação dos recursos públicos municipais.

### **2 - OBJETO**

**2.1** - A presente solução consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet completo (modalidade global/integral), visando o atendimento da Festa do Trabalhador do Município de Fernandes Tourinho para um público estimado de 1.500 (mil e quinhentos) convidados. O objeto compreende a responsabilidade integral da contratada pelo fornecimento de todos os insumos alimentícios (matérias-primas e guarnições), bebidas e materiais descartáveis de primeira linha, bem como a disponibilização de toda a infraestrutura operacional e logística necessária. A execução abrange o pré-preparo, cocção, transporte especializado, montagem de aparadores, serviço de reposição contínua e a higienização final da área utilizada. Fica estabelecido que a contratada deverá prover todos os equipamentos de suporte — incluindo fogões industriais, fornos, panelas, recipientes térmicos e utensílios de servir — assegurando a autonomia total da prestação sem dependência de equipamentos ou mão de obra do quadro de servidores da Administração Municipal.

### **3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

**3.1-** A necessidade de contratação fundamenta-se na realização da tradicional Festa do Trabalhador, evento de grande relevância social que visa homenagear toda a classe trabalhadora de Fernandes Tourinho. Historicamente, a alimentação era produzida de

## ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

forma direta por servidores do quadro municipal (cozinheiras escolares), modelo que, embora tradicional, gerava desvios de finalidade funcional e custos elevados com horas extras em feriado comemorativo. A transição para o modelo de execução indireta justifica-se pela política de valorização humana, garantindo que as profissionais da cozinha, que sempre atuaram na produção, possam agora usufruir da celebração como convidadas e homenageadas. Adicionalmente, a escala do evento para 1.500 pessoas exige um rigor técnico e sanitário que a infraestrutura escolar não comporta para preparo simultâneo, demandando uma logística industrial de pré-preparo, transporte térmico e serviço especializado. Portanto, a contratação externa é a solução necessária para profissionalizar o evento, eliminar o passivo trabalhista de pessoal próprio e garantir a segurança alimentar de todos os munícipes participantes.

### 4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**4.1** - A presente contratação será regida pelo regime de execução indireta, sob o tipo por preço global, visando a entrega de uma solução integral para a **Festa do Trabalhador**, devendo a contratada observar os seguintes requisitos de excelência:

#### **4.2. Escopo Logístico e Infraestrutura Operacional**

- **Responsabilidade Integral e Autonomia:** A Administração Municipal disponibilizará exclusivamente o espaço físico para o evento.
- **Mobilização de Equipamentos:** Caberá à contratada o fornecimento, instalação e manutenção de toda a infraestrutura de cozinha industrial, incluindo, mas não se limitando a: fogões industriais, fornos de alta performance, painéis de grande volume, recipientes de conservação térmica (richauds) e utensílios de servir.
- **Insumos e Matéria-Prima:** Fornecimento total de proteínas (110kg de carne suína, 110kg de carne bovina e 110kg de frango desossado), guarnições, hortifrúti e bebidas (450 litros entre refrigerantes e sucos), em estrita observância aos quantitativos do planejamento operacional.
- **Materiais de Consumo:** Disponibilização de kits de descartáveis de primeira linha (pratos, talheres, copos e guardanapos) para 1.500 convidados.
- **Custos Operacionais:** Todas as despesas com transporte, fretes, fornecimento de gás de cozinha, materiais de limpeza e encargos trabalhistas correm por conta exclusiva da contratada.

## ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 4.3. Dimensionamento e Gestão de Mão de Obra

- **Quantitativo Mínimo:** O serviço deverá ser executado por uma equipe técnica composta por, no mínimo, **33 profissionais** devidamente uniformizados e portando Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).
- **Estrutura Hierárquica:** A equipe deve contar com 01 Coordenador Geral (Chef), equipes especializadas em produções quentes, saladas, massas e churrasco.
- **Eficiência de Fluxo:** O serviço de jantar será distribuído em **04 (quatro) aparadores simultâneos**, com 03 profissionais em cada estação, além de 05 profissionais dedicados exclusivamente à reposição contínua, visando mitigar a formação de filas e assegurar a celeridade do atendimento.

### 4.4. Cronograma Operacional e Rito de Execução

- **Fase de Pré-Produção:** Início do processamento e armazenamento técnico das proteínas em até 05 dias antes do evento, garantindo a maturação e segurança alimentar dos insumos.
- **Mobilização no Local:** No dia do evento (30/05/2026), a equipe técnica deverá iniciar a montagem estrutural impreterivelmente às **07:00h**.
- **Processamento e Cocção:** Início da higienização às 07:30h e finalização das proteínas (forno e brasa) entre 15:00h e 17:00h, assegurando o frescor dos alimentos.
- **Serviço de Jantar:** O buffet deverá estar operacional e pronto para o início do serviço pontualmente às **19:00h**.

### 4.5. Obrigações Acessórias e Higienização

- **Segurança Sanitária:** A contratada é a única responsável técnica pela qualidade microbiológica dos alimentos, devendo realizar a limpeza pesada da área de manipulação e o recolhimento total dos resíduos sólidos e líquidos gerados.
- **Vistoria Prévia:** É obrigatória a realização de visita técnica ao local por representante da empresa para validação das condições de instalação elétrica e hidráulica dos equipamentos industriais.

### 4.6. Requisitos de Habilitação e Qualificação Técnica

## ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Para assegurar a idoneidade da contratação, a proponente deverá apresentar:

- **Regularidade Fiscal e Trabalhista:** CNPJ, Certidões negativas de débitos junto à União, Estado e Município, além da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), FGTS e Falência e Concordata.

### 5 - ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E DE VALORES

Item	Descrição do Objeto / Serviço	Quant.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	<p><b>Contratação de serviço especializado de buffet completo</b> 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><b>Cardápio e Quantitativos Mínimos:</b></p> <p><b>Carnes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 110kg de Carne Suína de panela,</li> <li>• 110kg de Boi ao molho de redução</li> <li>• 110kg de Frango assado (forno e brasa)</li> </ul> <p><b>Acompanhamentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 225kg de Arroz pronto (80kg cru),</li> <li>• 225kg de Tutu de feijão pronto (70kg cru),</li> <li>• 180kg de Macarrão ao sugo pronto (60kg cru),</li> <li>• 150kg de Maionese pronta (120kg legumes)</li> <li>• 90kg de Salada Tropical.</li> </ul> <p><b>Bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 litros de refrigerante (Coca-Cola e Guaraná)</li> <li>• 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.</li> </ul>	1	Serviço	R\$ 48.500,00	R\$ 48.500,00
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 48.500,00</b>

## **6 - POSSIBILIDADES DE CONTRATAÇÃO E ANÁLISE DE ALTERNATIVAS**

### **6.1. Execução Direta pelo Município (Administração Direta)**

- **Descrição:** A Prefeitura realizaria a compra fragmentada de todos os insumos (carne, vegetais, bebidas, descartáveis) via licitação de gêneros alimentícios e utilizaria os servidores do quadro próprio (cozinheiras e auxiliares) para o preparo e serviço.
- **Inviabilidade Técnica:** O município não dispõe de infraestrutura de cozinha industrial (fogões, fornos e panelas de grande porte) necessária para processar **780kg de guarnições e 330kg de proteínas** simultaneamente para 1.500 pessoas.
- **Inviabilidade Administrativa:** Geraria um alto custo com o pagamento de horas extras em feriado comemorativo e manteria o **desvio de finalidade funcional** das cozinheiras escolares, impedindo a homenagem pretendida a esses servidores.

### **6.2. Contratação Fragmentada (Insumos + Locação + Mão de Obra)**

- **Descrição:** O município contrataria três empresas distintas: uma para fornecer os alimentos, outra para locação de equipamentos/louças e uma terceira (ou diaristas) para a mão de obra.
- **Inviabilidade Técnica:** Esta solução fragmenta a **responsabilidade sanitária**. Em caso de intercorrência alimentar, seria impossível determinar se o problema ocorreu na qualidade da matéria-prima, na conservação térmica dos equipamentos locados ou na manipulação da equipe contratada.
- **Risco Operacional:** A falta de coordenação entre fornecedores distintos coloca em risco o cumprimento do cronograma de serviço, que deve iniciar pontualmente às **19:00h**.

### **6.3. Contratação de Serviço de Buffet Completo**

- **Descrição:** Contratação de empresa especializada para entrega total do serviço, onde o fornecedor assume integralmente o fornecimento de insumos, equipamentos, logística e mão de obra.

## ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

- **Vantagens:** Centraliza a responsabilidade técnica e sanitária em um único CNPJ, garantindo que quem prepara o alimento seja o mesmo responsável pelo transporte e serviço.
- **Economicidade:** Ao consolidar todos os custos (gás, transporte, encargos e materiais) tudo já em valor único e fixo.

### 7- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

**7.1** - A escolha pela contratação de um serviço especializado integral fundamenta-se na centralização da responsabilidade técnica e sanitária, garantindo que a mesma empresa gerencie desde a aquisição dos insumos até o serviço final nos aparadores. Esta solução mitiga riscos operacionais ao transferir para a contratada a obrigação de prover toda a infraestrutura industrial, como fogões e fornos, desonerando o município de manutenções e falhas logísticas. Administrativamente. No âmbito social, o modelo promove a dignidade humana ao permitir que as profissionais da cozinha municipal participem da celebração como convidadas e homenageadas, cumprindo o objetivo central da festividade. A especialização da equipe técnica assegura o cumprimento rigoroso do cronograma, garantindo pontualidade e um padrão de atendimento superior para o grande público previsto. O contrato global simplifica a fiscalização e a prestação de contas, consolidando encargos e materiais em um único instrumento transparente. Por fim, a autossuficiência da contratada, que assume inclusive a limpeza e o descarte de resíduos, entrega uma solução completa sem sobrecarregar a estrutura física e de pessoal da prefeitura. Assim, a solução integral configura-se como a via mais segura e eficiente para a realização de um evento de grande porte com excelência técnica.

### 8 - JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

**8.1** - A Administração opta pela **não divisão do objeto** em parcelas, fundamentando-se na natureza técnica e na complexidade logística da demanda festiva, uma vez que a empresa responsável pelo preparo deve deter o controle total sobre a qualidade da matéria-prima e a integridade térmica durante o transporte. Sob o aspecto administrativo, a centralização em um único fornecedor especializado evita a fragmentação de responsabilidades e garante a unicidade de comando necessária para o cumprimento do rigoroso cronograma operacional. A separação entre fornecimento de insumos e mão de obra dificultaria a fiscalização e aumentaria o risco de falhas na sincronia do serviço simultâneo para mil e quinhentas pessoas. Portanto, a contratação global é a única via capaz de assegurar o melhor custo-benefício, reduzindo custos de gestão e garantindo que quem produz o alimento seja o responsável direto pelo serviço final.

## ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 9 - RESULTADOS PRETENDIDOS

**9.1** - A contratação visa, primordialmente, assegurar a excelência na execução da Festa do Trabalhador, garantindo que o atendimento aos 1.500 convidados ocorra com celeridade e total segurança alimentar através de equipe técnica especializada. Pretende-se consolidar a política de valorização do servidor municipal, permitindo que as cozinheiras da rede pública usufruam da festividade como homenageadas, é esperado a eficiência logística, com o fornecimento de insumos de alta qualidade e o uso de infraestrutura industrial própria da contratada, o que desonera o patrimônio público de manutenções ou riscos de falhas operacionais. Busca-se ainda a otimização dos recursos fiscais por meio de uma contratação global transparente, que simplifica a prestação de contas e assegura o desperdício zero. Ao final, o objetivo é a entrega de um serviço profissionalizado que reforce a imagem institucional do Município e promova a plena satisfação da classe trabalhadora de Fernandes Tourinho.

### 10 - MAPA DE RISCO OPERACIONAIS

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Grau de Risco	Medidas Mitigadoras (Prevenção)	Ações de Contingência
<b>Deficiência Qualitativa ou Quantitativa de Insumos</b>	Baixa	Muito Alto	<b>Crítico</b>	Exigência de detalhamento rigoroso de quantidades (330kg de carnes) e marcas de referência no TR/DFD.	Notificação imediata para reposição urgente por conta da empresa antes do horário de servir.
<b>Inadequação Sanitária e Risco de Intoxicação</b>	Muito Baixa	Muito Alto	<b>Crítico</b>	Exigência de Alvará Sanitário, Nutricionista Responsável (RT) e início do preparo em ambiente industrial controlado.	Interrupção do serviço de itens suspeitos e acionamento da responsabilidade de civil integral da contratada.





## ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

<b>Risco Identificado</b>	<b>Probabilidade</b>	<b>Impacto</b>	<b>Grau de Risco</b>	<b>Medidas Mitigadoras (Prevenção)</b>	<b>Ações de Contingência</b>
<b>Formação de Filas e Lentidão no Atendimento</b>	Média	Médio	<b>Moderado</b>	Obrigatoriedade de 04 aparadores simultâneos e equipe mínima de 33 profissionais uniformizados.	Remanejamento imediato da equipe de apoio para os pontos de distribuição com maior gargalo.
<b>Falha na Infraestrutura (Equipamentos/ Gás)</b>	Baixa	Alto	<b>Alto</b>	Cláusula que obriga a contratada a fornecer maquinário industrial próprio, revisado e com reserva de gás (GLP).	Substituição imediata do equipamento defeituoso por reserva técnica que deve integrar o kit logístico da empresa.
<b>Uso Indevido de Mão de Obra Municipal</b>	Baixa	Alto	<b>Alto</b>	Proibição contratual expressa de utilização de servidores (cozinheiras/auxiliares) para funções de execução do buffet.	Notificação formal e aplicação de multa contratual, com exigência de recomposição imediata do quadro da empresa.

### 11 - CONCLUSÃO

**11.1** - Diante do detalhado levantamento técnico e da análise de riscos apresentada, este Estudo Técnico Preliminar conclui pela **total viabilidade e necessidade** da contratação de serviço especializado de buffet integral para a realização da Festa do Trabalhador. A solução escolhida demonstra ser a única capaz de atender simultaneamente aos princípios da eficiência administrativa, economicidade e segurança jurídica.



## ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**11.2** - Ao transferir a responsabilidade operacional e sanitária para uma empresa capacitada, o Município mitiga riscos de intercorrências alimentares e operacionais, assegura o cumprimento de um cronograma industrial rigoroso e, primordialmente, corrige o histórico desvio de finalidade funcional de seus servidores, promovendo a devida valorização humana. O valor estimado reflete a realidade do mercado para uma operação de alta complexidade, garantindo o melhor custo-benefício ao consolidar insumos, equipamentos e mão de obra em um único instrumento contratual. Portanto, recomenda-se o prosseguimento do feito para a fase de licitação/contratação, visando garantir o sucesso do evento e a plena satisfação do interesse público.

FERNANDES TOURINHO, MG - 11 de maio de 2026

ERNANDA TEIXEIRA DE ABREU SOUSA - CPF: 053.397.556-57

---

Responsável pelo ETP