ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Lei Federal nº 14.133/2021 – Município de Jacarezinho/PR)

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação decorre da necessidade de disponibilização de serviços de buffet para atendimento de eventos, reuniões, capacitações, treinamentos, seminários, palestras, conferências, solenidades, encontros institucionais e demais atividades promovidas ou apoiadas pela Administração Municipal, quando houver previsão e justificativa da unidade requisitante.

A realização dessas atividades integra as ações administrativas, técnicas, educacionais, culturais, sociais e de gestão desenvolvidas pelos órgãos municipais, demandando, em determinadas ocasiões, estrutura adequada para recepção e atendimento dos participantes, colaboradores, autoridades, convidados e demais públicos envolvidos.

Considerando a diversidade de eventos realizados ao longo do exercício, bem como a variação do quantitativo de participantes e das características de cada atividade, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento dos serviços de buffet, possibilitando atendimento padronizado, adequado e compatível com as necessidades institucionais da Administração.

A contratação visa assegurar condições adequadas para a execução dos eventos promovidos pelo Município, contribuindo para sua organização, eficiência operacional e atendimento das demandas administrativas das Secretarias e demais órgãos municipais.

Registra-se que procedimento licitatório anterior destinado à contratação do objeto foi declarado fracassado. Como a necessidade administrativa permanece, será promovido novo procedimento, considerando-se o resultado anterior na revisão do planejamento e das condições da contratação.

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento da necessidade identificada, a contratação deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos:

2.1. Requisitos quanto aos alimentos e bebidas

Os alimentos e bebidas fornecidos deverão apresentar qualidade, integridade, aparência, sabor, odor e textura compatíveis com sua natureza e forma de preparo, não sendo admitidos produtos que apresentem sinais de deterioração, contaminação, mofo, ressecamento excessivo, partes queimadas ou cruas, deformidades ou quaisquer características incompatíveis com o consumo adequado.

Os alimentos deverão ser preparados, acondicionados, transportados, disponibilizados e servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando-se a legislação sanitária aplicável e as boas práticas pertinentes à manipulação e fornecimento de alimentos.

Os produtos quentes deverão ser mantidos em condições adequadas de temperatura para conservação e consumo durante o período de realização do evento, sem prejuízo da qualidade e das características próprias dos alimentos.

Os produtos frios e demais preparações que demandem refrigeração deverão ser mantidos sob condições adequadas de conservação e temperatura, de modo a preservar sua qualidade, integridade e segurança para consumo.

2.2. Requisitos quanto à execução dos serviços

A contratada deverá disponibilizar os serviços de acordo com as características, horários, local, duração e quantitativo de participantes previamente informados pela Administração para cada evento.

A equipe necessária à execução dos serviços deverá comparecer ao local com antecedência suficiente para realização da montagem, organização e preparação da estrutura, de modo que o serviço esteja integralmente disponível no horário estabelecido para início do evento.

Quando previsto na contratação, os serviços de garçons deverão ser executados por profissionais devidamente uniformizados ou identificados, com adequada apresentação pessoal, asseio e postura compatível com a atividade, permanecendo no local durante o

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

período necessário à adequada execução dos serviços e à desmontagem da estrutura utilizada.

A contratada será responsável pela montagem, organização, manutenção e desmontagem da estrutura necessária à execução dos serviços contratados, incluindo o recolhimento dos materiais utilizados ao término do evento.

2.3. Requisitos quanto aos utensílios e materiais

A execução dos serviços deverá contemplar, de acordo com o quantitativo de participantes e as características de cada evento, os utensílios necessários ao adequado atendimento, incluindo pratos, talheres, copos, recipientes para sobremesas, guardanapos e demais materiais de uso individual ou coletivo previstos na contratação.

Deverão ser disponibilizados também os materiais e equipamentos necessários à adequada apresentação e conservação dos alimentos, tais como toalhas e sobreposições de mesa, bandejas, travessas, jarras, recipientes térmicos, réchauds e demais materiais de apoio compatíveis com o serviço contratado.

Os utensílios, equipamentos e materiais utilizados deverão estar em adequado estado de conservação, higiene, funcionamento e apresentação, sendo de responsabilidade da contratada sua disponibilização, transporte, montagem, higienização e recolhimento, conforme a natureza de cada item.

2.4. Requisitos de higiene, segurança e qualidade

A contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias, de higiene, segurança alimentar e demais disposições legais aplicáveis à execução dos serviços.

Os alimentos deverão ser provenientes de condições adequadas de produção, manipulação, armazenamento e transporte, cabendo à contratada adotar as medidas necessárias para assegurar sua qualidade e segurança até o momento do consumo.

A contratada deverá manter condições adequadas de higiene durante todas as etapas da execução, inclusive na montagem, disponibilização, reposição e retirada dos alimentos e materiais utilizados.

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

2.5. Requisitos de logística e responsabilidade da contratada

A contratada deverá dispor de estrutura e capacidade operacional compatíveis com a execução dos serviços nos locais e horários indicados pela Administração, responsabilizando-se pelo transporte dos alimentos, utensílios, equipamentos, materiais e demais recursos necessários à execução do objeto.

A execução deverá ocorrer de forma a não transferir à Administração responsabilidades ou encargos relacionados à preparação, transporte, montagem, conservação, disponibilização e retirada dos elementos necessários à prestação dos serviços.

Os serviços deverão ser executados de maneira a preservar a organização do ambiente utilizado, ficando a contratada responsável pela retirada dos materiais empregados e pela adequada limpeza e organização do espaço diretamente afetado pela execução do serviço, nos limites definidos no Termo de Referência.

Considerando a natureza dos serviços de buffet, cuja execução envolve preparação e/ou disponibilização de alimentos, transporte, conservação, montagem de estrutura, disponibilização de utensílios e materiais, eventual disponibilização de equipe de atendimento, reposição durante o evento e posterior desmontagem e recolhimento, a contratada deverá possuir capacidade operacional para realizar todas as etapas necessárias no local e nos horários previamente estabelecidos pela Administração.

A execução deverá observar os horários de montagem e início do evento, bem como as condições necessárias à adequada conservação, apresentação e disponibilização dos alimentos durante sua realização, de modo a assegurar a regularidade e a qualidade do serviço prestado.

A natureza presencial e operacional do objeto deverá ser considerada na definição da estratégia de contratação, especialmente quanto à logística, ao tempo de deslocamento, ao transporte e à conservação dos alimentos e à disponibilização de equipe e materiais necessários à execução.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando a necessidade identificada, foi realizado o levantamento das alternativas disponíveis no mercado capazes de atender à demanda da Administração, levando-se em consideração as características próprias dos serviços de buffet, que

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

envolvem não apenas o fornecimento de alimentos e bebidas, mas também, conforme a necessidade de cada evento, o transporte e acondicionamento dos produtos, conservação em condições adequadas, montagem e organização da estrutura, disponibilização de utensílios e materiais de apoio, atendimento por equipe de garçons, reposição dos alimentos durante o evento e posterior desmontagem e recolhimento.

A análise das soluções disponíveis buscou identificar a forma de atendimento que melhor concilie qualidade, segurança alimentar, capacidade operacional, flexibilidade, logística, economicidade e adequação às necessidades variáveis da Administração.

3.1. Alternativas de atendimento disponíveis no mercado

Foram consideradas, inicialmente, as seguintes alternativas para atendimento da necessidade:

a) **Contratação de empresa especializada para prestação integral dos serviços de buffet:** consiste na contratação de empresa responsável pelo fornecimento dos alimentos e bebidas e, conforme as especificações do evento, pela disponibilização de equipe, utensílios, materiais de apoio, equipamentos, montagem, conservação, atendimento, reposição e desmontagem. Essa alternativa concentra em um único prestador a responsabilidade pela execução do serviço, facilitando a coordenação e a fiscalização da prestação.

b) **Contratação separada de fornecimento de alimentos e de serviços acessórios:** nesta alternativa, os alimentos e bebidas poderiam ser adquiridos separadamente de outros serviços, como garçons, montagem, utensílios e equipamentos. Embora seja possível sob o ponto de vista mercadológico, essa configuração implica maior fragmentação da execução, com necessidade de coordenação entre diferentes fornecedores e maior complexidade operacional para a Administração, especialmente em eventos que dependam da execução simultânea de todas essas atividades.

c) **Execução direta pela Administração:** consistiria na aquisição individual dos alimentos, bebidas, utensílios e demais materiais, com organização, transporte, montagem e atendimento realizados diretamente pelo Município ou mediante utilização de servidores e estruturas próprias. A alternativa, contudo, demandaria disponibilidade de pessoal, equipamentos, estrutura de apoio e capacidade logística específica, além de transferir à Administração atividades relacionadas à preparação,

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

conservação, transporte, montagem, atendimento e desmontagem, que não constituem o objeto principal de atuação das unidades administrativas requisitantes.

Diante das características da necessidade, a contratação de empresa especializada para execução integrada dos serviços apresenta-se como alternativa capaz de concentrar as diferentes etapas necessárias à realização dos eventos, estabelecendo responsabilidade única pela adequada execução do serviço e reduzindo a necessidade de coordenação entre fornecedores distintos.

3.2. Formas de contratação e abrangência territorial

Quanto à forma de contratação, foram consideradas as possibilidades de realização de contratação pontual para cada evento, de contratação mediante instrumento contratual com demanda previamente definida e de utilização do Sistema de Registro de Preços para futuras contratações conforme a necessidade efetivamente apresentada pela Administração.

A contratação pontual para cada evento permitiria adequar integralmente cada aquisição à demanda específica, porém implicaria a instauração de procedimentos sucessivos sempre que surgissem novos eventos que demandassem os serviços, reduzindo a eficiência administrativa e dificultando o planejamento das contratações.

A contratação com quantitativos previamente definidos e execução concentrada em um único período também não se mostra a alternativa mais adequada quando a Administração não consegue estabelecer, com precisão, previamente à realização dos eventos, as datas, os locais, o número de participantes e a necessidade efetiva de cada serviço.

Por sua vez, o Sistema de Registro de Preços possibilita o registro prévio das condições e dos preços para futuras contratações, permitindo que os serviços sejam solicitados conforme a efetiva necessidade da Administração, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados. A Lei nº 14.133/2021 admite expressamente a utilização do sistema para prestação de serviços e estabelece que a existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar.

Essa característica mostra-se compatível com a natureza da demanda, considerando que os eventos podem ocorrer em momentos distintos e apresentar variação quanto ao número de participantes, local, duração, composição do serviço e demais necessidades operacionais.

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

Quanto à abrangência territorial, foram consideradas três possibilidades:

a) **contratação em âmbito amplo:** permitiria a participação de empresas estabelecidas em diferentes localidades, ampliando potencialmente o universo de fornecedores. Entretanto, para este objeto, a distância entre o fornecedor e o local de realização do evento deve ser considerada sob o aspecto operacional, em razão da necessidade de transporte dos alimentos e materiais, montagem prévia, disponibilização de equipe, eventual reposição durante o evento e desmontagem ao término da atividade.

b) **contratação em âmbito regional:** poderia ampliar a participação de empresas situadas em municípios próximos, preservando parte das vantagens logísticas decorrentes da proximidade territorial, sem limitar a competição exclusivamente ao mercado municipal. Essa alternativa deve ser considerada à luz da existência efetiva de fornecedores aptos e das características concretas dos eventos a serem atendidos.

c) **contratação em âmbito local:** consiste na participação de empresas estabelecidas no Município de Jacarezinho, alternativa que, além de possibilitar o atendimento por fornecedores próximos aos locais de realização dos eventos, pode apresentar vantagens operacionais relacionadas ao menor deslocamento de alimentos, equipamentos, utensílios e equipes, à maior facilidade de organização e montagem prévia, à necessidade de observância dos horários dos eventos e à possibilidade de resposta mais célere diante de eventuais ajustes ou ocorrências durante a execução.

Os serviços serão executados nos locais indicados pela Administração, no Município de Jacarezinho, conforme data, horário, número de participantes e especificações de cada solicitação. A contratação deverá assegurar o transporte e a conservação dos alimentos, a montagem prévia da estrutura, a disponibilização da equipe e dos materiais, o atendimento durante o evento e a retirada ao término, observados os prazos e condições definidos no Termo de Referência.

Quanto à abrangência territorial da contratação, verifica-se que as características operacionais do objeto possuem relação direta com a necessidade de execução presencial, contínua e imediata dos serviços no âmbito do Município de Jacarezinho. A prestação envolve não apenas o fornecimento de alimentos e bebidas, mas também atividades integradas de transporte, conservação, montagem de estrutura, disponibilização de

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

utensílios e materiais, mobilização de equipe de atendimento, reposição durante os eventos e posterior desmontagem e recolhimento dos itens utilizados.

A adequada execução dessas atividades exige elevado grau de coordenação logística e disponibilidade operacional, especialmente em razão da necessidade de cumprimento rigoroso dos horários definidos pela Administração, da preservação das condições adequadas de conservação dos alimentos e da pronta adoção de medidas corretivas ou complementares que eventualmente se façam necessárias durante a realização dos eventos.

A proximidade entre a estrutura operacional da contratada e os locais de execução dos serviços constitui fator diretamente relacionado à eficiência da prestação, favorecendo a mobilização de equipes, o transporte de alimentos e equipamentos, a realização da montagem prévia, a reposição de insumos durante os eventos e a resposta imediata a intercorrências operacionais, circunstâncias inerentes à natureza do objeto.

Considerando que a totalidade dos serviços será executada no território do Município de Jacarezinho e que sua adequada prestação depende da disponibilidade imediata de estrutura, equipe, materiais, equipamentos e suporte operacional, conclui-se que a contratação em âmbito local apresenta maior aderência às características da demanda identificada, mostrando-se compatível com a natureza dos serviços e com a busca da solução mais adequada ao atendimento do interesse público.

Dessa forma, para atendimento da necessidade objeto deste Estudo Técnico Preliminar, considera-se adequada a adoção de estratégia de contratação restrita ao âmbito local, em razão das características operacionais, logísticas e executivas inerentes aos serviços de buffet, visando assegurar maior eficiência na execução contratual, melhor capacidade de resposta às demandas da Administração e adequada prestação dos serviços durante a realização dos eventos.

3.3. Modalidade e procedimento de contratação

Considerando que os serviços de buffet podem ser descritos mediante padrões objetivos de desempenho e qualidade, com definição prévia dos alimentos, bebidas, materiais, equipamentos, equipe e demais condições necessárias à execução, não se identificam, em princípio, características de alta complexidade ou heterogeneidade que impeçam sua caracterização como serviço comum.

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

A Lei nº 14.133/2021 define como comuns os bens e serviços cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado e estabelece o pregão como modalidade obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns. Dessa forma, mostra-se adequada a adoção do Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por lote, observadas as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

Considerando as características da prestação pretendida, mostra-se adequada a adoção do critério de julgamento por menor preço por lote, uma vez que os serviços de buffet são compostos por atividades integradas e interdependentes, envolvendo o fornecimento de alimentos e bebidas, disponibilização de utensílios e materiais, mobilização de equipe, transporte, montagem da estrutura, atendimento durante o evento, eventual reposição de insumos e posterior desmontagem e recolhimento dos materiais utilizados. A execução dessas atividades demanda coordenação operacional contínua e responsabilidade unificada pela prestação dos serviços, de modo que a contratação em lote único favorece a adequada gestão da execução contratual, a padronização do atendimento, a definição clara das responsabilidades e a eficiência operacional necessária ao atendimento das demandas da Administração.

Considerando, ainda, a recorrência da necessidade e a impossibilidade de estabelecer previamente, com precisão, quais eventos serão realizados, suas respectivas datas, locais e quantitativos de participantes, mostra-se pertinente a utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo que as contratações decorrentes sejam realizadas de forma parcelada e conforme a efetiva demanda administrativa.

A adoção do Sistema de Registro de Preços também possibilita maior flexibilidade para a Administração, uma vez que os preços e condições ficam previamente registrados, sem gerar obrigação de contratação dos quantitativos estimados, permitindo que cada contratação seja realizada de acordo com a necessidade concreta verificada durante a vigência da ata.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet destinados ao atendimento de eventos, reuniões, capacitações, treinamentos, seminários, palestras, conferências, solenidades, encontros institucionais e

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

demais atividades promovidas ou apoiadas pela Administração Municipal, conforme as necessidades apresentadas pelas unidades requisitantes ao longo da vigência da contratação.

A prestação compreenderá, de forma integrada, o fornecimento de alimentos e bebidas, bem como a disponibilização de utensílios, materiais de apoio, equipamentos, equipe de atendimento, montagem e organização da estrutura necessária, conservação dos alimentos, reposição durante a realização dos eventos e posterior desmontagem e recolhimento dos materiais utilizados, observadas as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Os alimentos e bebidas deverão ser fornecidos em condições adequadas de qualidade, higiene, apresentação e segurança alimentar, observando-se as normas sanitárias aplicáveis e os padrões definidos para cada serviço. A contratada será responsável por toda a logística necessária à execução do objeto, incluindo transporte, acondicionamento, conservação e disponibilização dos alimentos, bem como pela mobilização da equipe e dos recursos materiais necessários ao atendimento das demandas.

Considerando que a realização dos eventos ocorrerá no Município de Jacarezinho, a solução deverá assegurar condições operacionais compatíveis com a necessidade de cumprimento dos horários estabelecidos pela Administração, realização de montagem prévia, manutenção da adequada conservação dos alimentos, disponibilização de equipe de atendimento, eventual reposição de insumos durante a execução e pronta resposta a intercorrências relacionadas à prestação dos serviços.

A solução adotada será executada por meio de contratação estruturada em lote único, contemplando de forma integrada todas as etapas necessárias à adequada prestação dos serviços de buffet. Tal estratégia busca assegurar unidade de gestão, padronização da execução, definição clara das responsabilidades contratuais e adequada coordenação operacional entre as diversas atividades que compõem o objeto.

Em razão da recorrência da demanda e da impossibilidade de definição prévia e precisa das datas, locais e quantitativos de participantes dos eventos a serem realizados ao longo do período contratual, a contratação será operacionalizada por meio do Sistema de Registro de Preços, permitindo que os serviços sejam solicitados conforme a efetiva necessidade da Administração, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados.

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

Considerando as características operacionais da prestação, especialmente a necessidade de mobilização de equipe, transporte de alimentos e equipamentos, montagem de estrutura, reposição de insumos e atendimento presencial durante a realização dos eventos, a solução deverá assegurar disponibilidade operacional compatível com as exigências da Administração, de modo a garantir a adequada execução dos serviços e o pleno atendimento do interesse público.

Dessa forma, a solução proposta contempla todos os recursos, atividades e condições necessários para que a Administração receba os serviços integralmente organizados e aptos à utilização, sem necessidade de assumir diretamente atividades inerentes à execução do objeto contratado.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALOR DA CONTRATAÇÃO

LOTE ÚNICO						
Item	**Catmat**	**Descrição**	**U.M**	**Qt**	**Valor Un**	**Valor Total**
1	12807	**BUFFET AMERICANO TIPO 03:** 02 tipos de salada crua (vinagrete e mix de folhas verdes) 01 tipos de salada cozida (salada de maionese e salada de vegetais crus) 01 Apoio (Salada de leguminosas/ grãos/ cereais), 03 tipos de proteínas: 1 bovina; 1 frango, porco ou peixe (grelhados ou cozidos) e 1proteína fixa, ovo e proteína vegetal. 200g, 2 Guarnições massa e tubérculos: (Massas, purês, batata inglesa, inhame, mandioca, mandioquinha etc), Feijão Carioca ou Feijão Preto, Arroz à Grega (cenoura, pimentão, ervilha e uva passas), Arroz integral, Arroz Branco **BEBIDAS**: 2 Tipos de Suco de frutas naturais ou caixa (200 ml), sabores de uva, pêssego, caju, Água mineral sem gás (copos individuais de 200 ml); Refrigerante (lata individual 350 ml) **SOBREMESA**: Pudim de leite; sorvete, Mousse (maracujá, chocolate ou limão). **Materiais por pessoa:** 02 pratos de jantas de vidro Garfo de mesa de inox	Und pessoa	3.000	R$ 87,32	R$ 261.960,00

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

		Faca de mesa de inox Copo para água o suco de vidro Prato ou cumbuca de sobremesa de vidro 03 guardanapos de mesa de papel. **Mão de obra:** Disponibilizar 01 garçom a cada 20 pessoas para o serviço de buffet.				
2	12807	**BUFFET AMERICANO – TIPO 04**: 01 tipo de salada crua (vinagrete), Churrasco: 03 tipos de carne (Carnes bovina de primeira qualidade, corte nobre), Linguiça toscana, coxa e sobrecoxa de frango, Arroz branco, Farofa, Feijão tropeiro. **BEBIDAS**: Suco de frutas caixa (200 ml), uva, pêssego, caju, Água mineral sem gás (copos individuais de 200 ml); Refrigerante (garrafa pet 200 ml) **SOBREMESA**: Pudim de leite Mousse (maracujá, chocolate, limão), Sorvete. **Materiais por pessoa:** 02 pratos de jantas de vidro Garfo de mesa de inox Faca de mesa de inox Copo para água o suco de vidro Prato ou cumbuca de sobremesa de vidro 03 guardanapos de mesa de papel. **Mão de obra:** Disponibilizar 01 garçom a cada 20 pessoas para o serviço de buffet.	Und pessoa	3.000	R$ 96,06	R$ 288.180,00
Valor total estimado						**R$ 550.140,00**

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

6. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Nos termos do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, foi analisada a viabilidade do parcelamento do objeto, considerando os aspectos técnicos, operacionais e econômicos envolvidos na prestação dos serviços.

A solução pretendida consiste na contratação de serviços de buffet para atendimento de eventos promovidos ou apoiados pela Administração Municipal, compreendendo atividades inter-relacionadas e executadas de forma integrada, tais como fornecimento de alimentos e bebidas, disponibilização de utensílios e materiais de apoio, transporte,

montagem da estrutura, conservação e reposição dos alimentos, atendimento por equipe de apoio quando necessário, bem como desmontagem e recolhimento dos materiais utilizados.

Embora seja possível identificar diferentes componentes na execução do serviço, verifica-se que tais atividades possuem elevado grau de interdependência operacional, sendo executadas de forma simultânea e coordenada durante a realização dos eventos. Nesse contexto, eventual parcelamento do objeto implicaria a necessidade de gerenciamento e fiscalização de múltiplos contratos ou fornecedores para uma mesma prestação, aumentando a complexidade da execução e os riscos de incompatibilidades operacionais.

A contratação por lote único favorece a centralização da responsabilidade pela execução dos serviços, permitindo que um único fornecedor responda pela coordenação de todas as etapas necessárias ao atendimento do evento, desde a preparação e disponibilização da estrutura até o encerramento das atividades. Tal medida contribui para maior uniformidade na prestação dos serviços, simplifica a gestão contratual e facilita a fiscalização pela Administração.

Além disso, a execução integrada do objeto possibilita melhor compatibilização entre equipe, materiais, equipamentos, logística de transporte, montagem e atendimento, aspectos que se mostram diretamente relacionados à qualidade e à eficiência da prestação contratada.

Diante dessas características, conclui-se que o parcelamento do objeto não se mostra a alternativa mais adequada ao interesse público, uma vez que a contratação em lote único apresenta maior compatibilidade com a natureza integrada dos serviços, favorecendo a eficiência operacional, a adequada execução contratual e a definição clara das responsabilidades da contratada.

7. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Após análise da necessidade e das características do objeto, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes cuja realização constitua condição necessária para a execução dos serviços de buffet objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

A prestação dos serviços poderá ocorrer de forma autônoma, mediante a disponibilização, pela contratada, dos alimentos, bebidas, utensílios, materiais,

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

equipamentos, equipe e demais recursos necessários à execução integral do objeto, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

Eventuais contratações destinadas à realização dos eventos promovidos pela Administração Municipal, quando existentes, possuem natureza complementar e independente, não constituindo requisito para a viabilidade da presente contratação.

8. ALINHAMENTO COM PCA

A presente contratação encontra-se alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Jacarezinho para o exercício de 2026, aprovado por meio do Decreto Municipal nº 11.046/2025, que autorizou o Planejamento Anual de Compras dos órgãos municipais e estabeleceu diretrizes para a organização e execução das contratações públicas no âmbito da Administração Municipal.

A contratação dos serviços de buffet mostra-se compatível com as necessidades administrativas previstas no planejamento institucional, destinando-se ao atendimento de eventos, reuniões, capacitações, treinamentos, seminários, solenidades e demais atividades promovidas ou apoiadas pela Administração Municipal ao longo do exercício.

Dessa forma, verifica-se a compatibilidade da presente demanda com os instrumentos de planejamento vigentes, observadas as disposições do Plano de Contratações Anual e da regulamentação municipal aplicável.

9. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se assegurar o adequado atendimento das demandas relacionadas à realização de eventos, reuniões, capacitações, treinamentos, seminários, palestras, solenidades e demais atividades promovidas ou apoiadas pela Administração Municipal.

Busca-se garantir a disponibilização dos serviços de buffet com qualidade, segurança alimentar, organização e suporte operacional compatíveis com as necessidades de cada evento, contribuindo para sua adequada execução e para o atendimento dos participantes.

Pretende-se, ainda, proporcionar maior eficiência administrativa por meio da contratação de solução integrada, com definição clara de responsabilidades, padronização da prestação dos serviços e possibilidade de atendimento das demandas ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, conforme a efetiva necessidade da Administração.

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

Por fim, almeja-se assegurar a adequada utilização dos recursos públicos, mediante contratação compatível com as características da demanda, observando os princípios da eficiência, do planejamento e da economicidade.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não foram identificadas providências prévias relevantes a serem adotadas pela Administração como condição para a celebração da contratação ou para o início da execução dos serviços.

As atividades necessárias à realização de cada evento consistirão, essencialmente, na definição e comunicação à contratada das informações pertinentes à execução, tais como local, data, horário, quantitativo estimado de participantes e demais especificações eventualmente necessárias ao atendimento da demanda.

Dessa forma, conclui-se que a contratação poderá ser implementada sem a necessidade de adaptações estruturais, aquisições complementares, capacitações específicas ou outras medidas preparatórias por parte da Administração.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação apresenta impactos ambientais de baixa magnitude, relacionados principalmente à geração de resíduos decorrentes do fornecimento e consumo de alimentos, bebidas, embalagens e demais materiais utilizados na prestação dos serviços.

Como medida de mitigação, a contratada deverá promover o adequado acondicionamento, recolhimento e destinação dos resíduos decorrentes diretamente da execução dos serviços, observando a legislação ambiental e as normas de higiene e segurança aplicáveis.

Deverá ser priorizado, sempre que tecnicamente viável, o uso racional de materiais e a redução de desperdícios, especialmente quanto a embalagens e materiais de uso único, sem prejuízo da qualidade, higiene e segurança dos serviços.

12. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante das análises realizadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade da contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet destinados ao atendimento das demandas da Administração Municipal.

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

A solução identificada mostra-se adequada às necessidades administrativas, considerando a natureza dos serviços, a possibilidade de definição objetiva dos padrões de qualidade e execução, a necessidade de atendimento conforme a ocorrência e as características de cada evento e a conveniência de contratação integrada, em lote único, para assegurar maior coordenação operacional e definição clara das responsabilidades.

Mostra-se igualmente adequada a adoção do Pregão Eletrônico, mediante Sistema de Registro de Preços, possibilitando a realização de contratações conforme a efetiva necessidade da Administração, diante da variação de datas, locais e quantitativos relacionados aos eventos.

Considerando, ainda, as características logísticas e operacionais da prestação, verifica-se a necessidade de contratação de empresa que possua capacidade de resposta imediata para executar integralmente os serviços nos locais, datas e horários definidos pela Administração, assegurando o adequado transporte, conservação dos alimentos, disponibilização de equipe, montagem da estrutura e atendimento das demais exigências contratuais.

A estratégia de contratação mostra-se compatível com a natureza do objeto, permitindo o atendimento por fornecedores que demonstrem condições efetivas de execução, observados os critérios de competitividade, eficiência e busca da proposta mais vantajosa para a Administração.

Assim, sob os aspectos técnico, operacional e administrativo, considera-se viável e adequada a contratação pretendida, devendo sua implementação observar as condições e especificações a serem estabelecidas no Termo de Referência e nos demais documentos que integrarão o processo de contratação.

13. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP

William Carlos Ganzela
Supervisor de Compras

14. DE ACORDO

Jailton Aparecido de Paula
Secretário de Administração

Documento assinado digitalmente em 03/11/2026 15:17:45
Acesse o endereço: https://sl.cidade360.cloud/850Kw para verificar a autenticidade.

Nome: Jailton Aparecido de Paula
CPF: ***.912.229-**
Assinado com certificado digital avançado
Nome: Marcelo José Bernardeli Palhares
CPF: ***.836.199-**
Assinado com certificado digital avançado
Nome: João Vergilio Neto Pereira
CPF: ***.984.309-**
Assinado com certificado digital avançado
Nome: Carla Cristiane Garcia Gomes Silva
CPF: ***.896.909-**
Assinado com certificado digital avançado