

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de Vacaria-RS

Órgão Demandante: Secretaria de Desenvolvimento Social

Necessidade da Administração:

Prestação de serviços de alimentação para evento alusivo ao Dia da Pessoa Idosa realizado anualmente pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

Trata-se de Estudo Técnico Preliminar da primeira etapa do planejamento da contratação, o qual caracteriza o interesse público envolvido e evidencia o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e dá base ao termo de referência a ser elaborado. O ETP atende ao art. 18, §1º, incisos I a V da Lei nº 14.133/2021, ao art. 6º, XX da mesma lei e ao art. 7º da IN SEGES/MP nº 40/2020.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7º, inciso I da IN 40/2020)

A presente contratação visa atender à necessidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Vacaria/RS na realização do evento alusivo ao Dia da Pessoa Idosa, programado para ocorrer em 1º de outubro de 2025, no CTG Porteira do Rio Grande.

O referido evento é promovido anualmente como parte das ações de valorização da pessoa idosa no município, estando inserido no calendário institucional da Secretaria. Tem como objetivo fortalecer vínculos sociais, promover a inclusão, o reconhecimento e o bem-estar das pessoas idosas, por meio de atividades culturais e de confraternização.

Assim, a descrição da necessidade fundamenta-se no interesse público em oferecer um evento digno, organizado e com alimentação de qualidade à população idosa, não sendo viável, técnica ou economicamente, a realização do serviço com recursos próprios da Administração.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(x) A demanda não consta no Plano de Contratação Anual do Município.

() Consta no Plano de Contratação Anual do Município. Justificativa:

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 7º, inciso II da IN 40/2020).

A empresa contratada deverá fornecer alimentação completa, conforme cardápio previamente definido pela Administração, que inclui: galeto, macarrão, arroz branco, maionese, salada de tomate e alface, e pão. Os alimentos deverão ser preparados com qualidade e acondicionados de forma a garantir sua conservação e temperatura até o momento do consumo.

Além disso, caberá à contratada a execução de todas as etapas do serviço, desde o preparo, transporte, montagem e distribuição das refeições, até a reposição contínua dos alimentos durante o evento, prezando pela boa apresentação dos pratos e atendimento eficiente ao público. A montagem do espaço de alimentação também será responsabilidade da contratada, que deverá providenciar a estrutura necessária ao atendimento de 600 pessoas, incluindo mesas de apoio, utensílios de serviço e demais equipamentos adequados.

A empresa deverá disponibilizar utensílios para os participantes, tais como pratos descartáveis, talhares de reserva podendo ser descartáveis ou reutilizáveis higienizados, desde que em quantidade suficiente e compatível com as normas sanitárias. Também deverá disponibilizar equipe operacional composta por, no mínimo, cozinheiros, garçons para reposição dos pratos no atendimento no salão, e profissionais responsáveis pela limpeza do ambiente antes, durante e após o evento. A atuação da equipe deverá ser coordenada por um supervisor designado pela empresa, que será o responsável pela interface com a Administração no dia do evento.

Por fim, é de responsabilidade da contratada garantir a limpeza e organização do local ao final da atividade, assegurando que o espaço seja devolvido nas mesmas condições em que foi recebido. Esses requisitos visam assegurar que o serviço contratado atenda com eficiência aos objetivos do evento, respeitando os princípios da legalidade, eficiência, segurança alimentar e valorização da população atendida.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso V da IN 40/2020).

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi realizada com base no histórico de público dos eventos anteriores alusivos ao Dia da Pessoa Idosa, organizados pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Vacaria, e nos dados atualizados do cadastro de beneficiários atendidos pela política municipal voltada à população idosa e profissionais atuante no seguimento estimou-se a presença de aproximadamente 600 pessoas para o almoço comemorativo considerando os dados no evento anterior.

A memória de cálculo parte da seguinte premissa: o evento tem abrangência municipal e é amplamente divulgado, contando com apoio logístico da Secretaria. Em edições anteriores, a média de participantes girou entre 500 e 550 pessoas. Adotou-se uma margem técnica de segurança de aproximadamente 10% sobre esse número, alcançando o total de 600 refeições estimadas, o que permite atender tanto à demanda direta quanto a eventuais variações no público participante no dia do evento.

4.1 RISCOS ASSOCIADOS À CONTRATAÇÃO

Nº	Risco Identificado	Impacto Potencial	Medidas Mitigadoras
1	Risco de atraso na montagem do espaço ou início da alimentação	A empresa contratada pode não cumprir os prazos acordados para montagem da estrutura ou início da distribuição das refeições.	Estabelecimento de cronograma detalhado no Termo de Referência, exigência de planejamento prévio e presença obrigatória de supervisor da contratada no local com antecedência mínima. Aplicação de penalidades contratuais em caso de descumprimento.
2	Risco de fornecimento de alimentos em quantidade ou qualidade inadequada	Possibilidade de a contratada não fornecer a quantidade correta de refeições ou entregar alimentos em condições insatisfatórias.	Definição clara do cardápio e das quantidades no contrato, fiscalização ativa da execução por servidor designado, exigência de amostras e testes prévios se necessário, além de cláusulas de responsabilização por descumprimento.
3	Risco sanitário	Manipulação inadequada de alimentos ou uso de insumos impróprios pode causar problemas de saúde nos participantes.	Exigência de licenças sanitárias, cumprimento das normas da ANVISA, apresentação de certificados de boas práticas de manipulação e fiscalização rigorosa durante o preparo e o serviço.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções: (Art. 7º, inciso III da IN 40/2020)

O levantamento de mercado constitui etapa fundamental do Estudo Técnico Preliminar, tendo como objetivo a análise das alternativas possíveis para atendimento da demanda da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Vacaria/RS, no que se refere à prestação de serviços de buffet para o evento comemorativo ao Dia da Pessoa Idosa, previsto para 1º de outubro de 2025.

Análises de Contratações Similares Implementadas por Outros Órgãos Públicos

Foram identificadas as seguintes contratações formalizadas por outros Órgãos Públicos, com demandas similares às do objeto a ser contratado



Órgão Público	Ato Administrativo	Data de Realização
BOA VISTA DO SUL,	Contrato, Nr. : 21, Ano : 2025	Assinatura : 19/02/2025
PM DE COTIPORÃ	Instrumento : Contrato, Nr. : 371, Ano : 2024,	Assinatura : 05/11/2024
FAGUNDES VARELA	Instrumento : Contrato, Nr. : 128, Ano : 2024,	Assinatura : 19/11/2024

Tabela de preços levantados:

Município / Fonte	Item	Unidade	Valor Unitário (R\$)	Observações
BOA VISTA DO SUL	Contratação de empresa para prestação de serviços de preparação de alimentação, tipo "buffet".	600	55,00	
PM DE COTIPORÃ	Almoço	600	77,00	Acompanha sobremesa
FAGUNDES VARELA	serviço de refeição tipo janta ou almoço	400	55,00	

Órgão : PM DE FAGUNDES VARELA, Instrumento : Contrato, Nr. : 128, Ano : 2024, Assinatura : 19/11/2024

Item	Qtd.	Un.	Valor Un. Inicial	Valor Total Inicial	CPF/CNPJ	Fornecedor
🔍 Serviço de refeição tipo janta ou almoço	400,00	unidade	55,00	22.000,00	18410777000190	DAROS & MOLOSSI LTDA ME

Órgão : PM DE BOA VISTA DO SUL, Instrumento : Contrato, Nr. : 21, Ano : 2025, Assinatura : 19/02/2025

Item	Qtd.	Un.	Valor Un. Inicial	Valor Total Inicial	CPF/CNPJ	Fornecedor
🔍 Contratação de empresa para prestação de serviços de preparação de alimentação, tipo "buffet".	600,00	unidade	55,00	33.000,00	51134279000137	Ah Buffet e Eventos Ltda

Análises das Soluções Disponíveis no Mercado

Foram consideradas as seguintes alternativas de solução:

IDENTIFICAÇÃO	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO
Solução 1	execução direta pela própria Administração Pública,
Solução 2	Contratação por Credenciamento de empresa especializada na prestação de serviços de buffet completo

Solução 1 –

Inicialmente, analisou-se a viabilidade de execução direta pela própria Administração Pública, essa alternativa foi descartada por inviabilidade técnica e operacional, uma vez que o município não dispõe de estrutura adequada, recursos humanos capacitados nem equipamentos suficientes para atender a um evento com a dimensão estimada de 600 participantes.

Solução 2 –

A contratação de empresas especializadas por meio de fornecimento de alimentação buffet. com estrutura montada no local, serviço humanizado e ambientação condizente com a proposta de confraternização e valorização da pessoa idosa.

Escolha do Objeto da Contratação

Optou-se pelo modelo de buffet presencial por se tratar de um evento de confraternização institucional, cujo propósito transcende o simples fornecimento de alimentação. O evento busca proporcionar à população idosa um momento de acolhimento, integração social e reconhecimento, sendo essencial que o serviço contratado reflita esses valores.

Dessa forma, a estrutura física montada no local, o serviço humanizado por equipe treinada e a ambientação adequada são aspectos fundamentais para garantir a experiência completa aos participantes, alinhando-se à proposta de valorização da pessoa idosa.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VI da IN 40/2020).

Município / Fonte	Item	Unidade	Valor Unitário (R\$)	Média de Valores encontrados
BOA VISTA DO SUL	Contratação de empresa para prestação de serviços de preparação de alimentação, tipo "buffet".	600	55,00	R\$ 56,50
PM DE COTIPORÃ	Almoço	600	77,00	
FAGUNDES VARELA	serviço de refeição tipo janta ou almoço	400	55,00	
Pesquisa direta - Gilberto José Facchini	Prestação de Serviço de fornecimento de alimentação tipo buffet	600	39,00	

Valor preliminar: MENOR PREÇO R\$ 39,00 Média de Valor R\$ R\$ 56,50

A média dos valores apurados foi de R\$ 56,50, sendo o menor valor identificado o de R\$ 39,00, obtido por meio de cotação direta com fornecedor local, com efetivo conhecimento da realidade de mercado regional. O referido valor mostrou-se viável, consistente e compatível com as condições técnicas e econômicas da contratação, não apresentando indícios de inexecuibilidade ou distorção.

O uso do menor valor como referência para o preço estimado encontra amparo no princípio da economicidade

Nos termos do art. 6º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, a obtenção do preço estimado deve basear-se em um conjunto de três ou mais preços aceitáveis, sendo obrigatória a exclusão de valores inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados. Esse critério técnico visa garantir maior representatividade da amostra e, conseqüentemente, maior qualidade e fidedignidade da pesquisa.

A metodologia adotada observou, ainda, que os parâmetros utilizados para a formação do preço estimado podem ser combinados, desde que ao menos um deles seja considerado prioritário, como também previsto no art. 57 do Decreto Municipal nº 177/2024. No presente caso, foram utilizados dois parâmetros prioritários:

- Contratações similares realizadas por outros entes públicos, obtidas por meio de consulta a fontes e sistemas oficiais de contratações públicas;
- Pesquisa direta com fornecedor local, com proposta individualizada, demonstrando compatibilidade com a realidade econômica da localidade e com as exigências do objeto a ser contratado.

Por sua vez, a IN SEGES/ME nº 73/2020 orienta que, embora se deva priorizar os dados obtidos em sistemas oficiais, as pesquisas diretas com fornecedores locais também são plenamente aceitáveis, desde que atendam aos critérios de confiabilidade e atualidade, sendo especialmente indicadas em contratações cujo objeto possui peculiaridades regionais ou forte influência da dinâmica local de mercado.

Diante de todo o exposto, conclui-se que a adoção do menor valor apurado (R\$ 39,00) como referência para o preço estimado é tecnicamente fundamentada, legalmente admissível e justificada com base no interesse público, razão pela qual não há impedimento à sua utilização como parâmetro na formação do preço estimado para fins de julgamento no futuro certame licitatório.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso IV da IN 40/2020).

A solução consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação em formato de buffet completo, com estrutura montada no local do evento, destinado ao almoço comemorativo ao Dia da Pessoa Idosa, promovido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Vacaria/RS. A empresa contratada será responsável pelo preparo dos alimentos conforme cardápio definido, transporte adequado até o local, montagem do espaço de alimentação, fornecimento de utensílios

O serviço deverá atender aproximadamente 600 pessoas e será executado em data e local previamente definidos pela Administração. Por se tratar de serviço eventual e pontual, não há exigência de manutenção ou assistência técnica contínua, sendo responsabilidade da contratada o cumprimento integral de todas as etapas do serviço no dia do evento.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VII da IN 40/2020).

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Considerando a natureza do objeto e a necessidade de execução integrada dos serviços no dia do evento alusivo ao Dia da Pessoa Idosa, não se justifica o parcelamento da solução. A prestação dos serviços de buffet envolve atividades interdependentes e complementares — como o preparo dos alimentos, transporte, montagem da estrutura, fornecimento de utensílios, atendimento ao público e limpeza do local — que, se realizadas por fornecedores distintos, poderiam comprometer a eficiência, a coordenação e a qualidade do serviço prestado.

A execução por uma única empresa garante maior controle, padronização, responsabilidade centralizada e melhor organização logística, fatores essenciais para o sucesso do evento. O fracionamento da contratação geraria riscos operacionais significativos, como conflitos de atribuições, atrasos, problemas sanitários e perda da qualidade no atendimento, especialmente considerando o perfil do público-alvo (pessoas idosas).

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso XI da IN 40/2020).

Adequação do ambiente do local do evento, no caso, o CTG Porteira do Rio Grande, para receber a estrutura a ser montada pela empresa contratada. Isso inclui a verificação de acesso à rede elétrica, pontos de água, áreas para montagem do buffet, circulação de pessoas e descarte adequado de resíduos. Também é recomendável que a equipe técnica da Secretaria de Desenvolvimento Social realize visita técnica ao local previamente, de modo a planejar e alinhar todos os aspectos logísticos com a empresa executora e evitar contratemplos no dia da realização do evento.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VIII da IN 40/2020).

A presente contratação de serviços de buffet para o evento alusivo ao Dia da Pessoa Idosa é, por sua natureza, autônoma e pontual, não estando vinculada a outras contratações interdependentes para sua execução.

Nº	Objeto Correlato / Interdependente	Finalidade	Forma de Contratação Prevista

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

A contratação de serviços de buffet para o evento alusivo ao Dia da Pessoa Idosa, por se tratar de uma atividade pontual e de curta duração, a ser realizada em local previamente definido, não implica em impactos ambientais relevantes de médio ou longo prazo. Entretanto, é possível a ocorrência

de impactos ambientais imediatos, especialmente relacionados à geração de resíduos sólidos, como restos de alimentos, embalagens e utensílios descartáveis, bem como ao consumo de recursos naturais, como água e energia elétrica, utilizados durante o preparo, transporte e serviço das refeições.

Para mitigar esses impactos, recomenda-se a preferência pelo uso de utensílios reutilizáveis devidamente higienizados ou, quando descartáveis, que sejam biodegradáveis ou recicláveis, minimizando a quantidade de resíduos não reaproveitáveis. A empresa contratada será responsável pela limpeza integral do espaço utilizado e pelo descarte ambientalmente adequado de todos os resíduos gerados, conforme as normas municipais de manejo de resíduos sólidos, sendo essa obrigação expressamente prevista em contrato, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

14- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação em formato de buffet completo, a serem executados no evento alusivo ao Dia da Pessoa Idosa, promovido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Vacaria/RS. A empresa deverá fornecer refeições completas conforme cardápio estabelecido, transportar os alimentos até o local do evento, montar toda a estrutura necessária distribuir os alimentos por equipe capacitada e humanizada, fornecer os utensílios para consumo e realizar a limpeza e organização do ambiente após o término do evento.

Toda a solução deverá ser executada de forma integrada, pontual e personalizada, considerando o público-alvo composto por pessoas idosas. O serviço inclui ainda a ambientação e atendimento cuidadoso e respeitoso, condizente com o caráter social e comemorativo da atividade. A solução será prestada exclusivamente no dia do evento, não havendo necessidade de manutenção ou suporte contínuo, sendo responsabilidade da contratada garantir a entrega completa e satisfatória de todos os serviços no tempo, local e condições estabelecidos pela Administração.

15- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL esta contratação.

Considerando que o evento alusivo ao Dia da Pessoa Idosa é realizado anualmente pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Vacaria/RS, com características semelhantes de público, escopo e estrutura, verifica-se a possibilidade de racionalização do processo de contratação por meio da adoção do credenciamento de empresas prestadoras de serviços de buffet.

O credenciamento permitirá à Administração realizar chamamento público para que interessados se habilitem previamente, conforme critérios técnicos e requisitos mínimos estabelecidos em edital, nos termos da Lei nº 14.133/2021. A partir disso, será possível constituir um cadastro de fornecedores habilitados para atender às demandas do Município em eventos de natureza similar, conferindo celeridade, eficiência, isonomia e ampla concorrência, em total alinhamento com os princípios que regem a Administração Pública.

A formação do preço estimado seguiu metodologia robusta, com pesquisa de mercado amparada no art. 6º da IN SEGES/ME nº 65/2021 e art. 57 do Decreto Municipal nº 177/2024, utilizando ao menos dois parâmetros prioritários: contratações similares de entes públicos e orçamento direto com

fornecedor local. Após exclusão de valores inconsistentes ou fora do padrão, a média dos valores válidos foi de R\$ 56,50, e **o menor preço aferido — R\$ 39,00 — será adotado como teto de referência, por ser exequível, vantajoso e aderente à realidade de mercado.** As propostas dos credenciados deverão observar esse valor como limite máximo unitário, conforme tabela de precificação anexa.

No tocante à seleção entre os fornecedores credenciados, será adotado o critério de rodízio, respeitada a ordem cronológica de chamadas, disponibilidade e a execução satisfatória dos serviços. Essa sistemática assegura tratamento equitativo, evita favorecimentos e amplia a previsibilidade contratual, promovendo a justa distribuição das contratações entre os fornecedores aptos.

Importa ressaltar que não haverá cláusulas que restrinjam indevidamente a competitividade. O edital será amplamente acessível, permitindo o credenciamento de todos os interessados que atendam aos requisitos mínimos estabelecidos, sem limitação arbitrária de quantitativo de empresas ou exigências desproporcionais, garantindo plena observância aos princípios da igualdade, publicidade e impessoalidade.

Além disso, estabelece-se como condição técnica indispensável que a alimentação seja preparada, montada e servida no local do evento, dentro dos limites do município de Vacaria/RS, com fornecimento de toda a estrutura necessária para o serviço de buffet, incluindo utensílios, mão de obra e equipamentos de apoio. Não será admitido o fornecimento de alimentos previamente preparados em outro local, garantindo-se, assim, a qualidade, segurança sanitária, conservação e apresentação adequada das refeições, em conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos e as normas da vigilância sanitária.

Vacaria, 05 de Setembro de 2025.

Tayse Abreu

Marli M. Kovaleski
Secretária de Desenvolvimento Social