

ESP-DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACAO ADM.PENIT4

Estudo Técnico Preliminar 120/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00343903/2025-80

2. Descrição da necessidade

A contratação de serviço de buffet justifica-se pela realização do evento institucional em alusão à **Campanha Setembro Amarelo**, promovido pela **Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário**.

O referido evento integra as ações de **prevenção ao suicídio e promoção da saúde mental dos servidores penitenciários**, sendo espaço de sensibilização, orientação e acolhimento, além de reforçar a valorização da vida no ambiente de trabalho.

Considerando que a instituição não dispõe de estrutura própria para o preparo e serviço de alimentos e bebidas, faz-se necessária a contratação de empresa especializada, a fim de garantir o adequado fornecimento de coffee break aos participantes.

A oferta de alimentação e bebidas durante o evento tem como objetivos:

- proporcionar maior conforto e bem-estar aos servidores presentes;
- favorecer a integração e permanência dos participantes durante toda a programação;
- assegurar padrão de qualidade, higiene e sustentabilidade na prestação do serviço.

A contratação permitirá que o evento atinja seus objetivos de forma organizada e eficiente, contribuindo para o fortalecimento das ações de cuidado e valorização da saúde mental dos profissionais do Sistema Penitenciário.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Planejamento e Gestão da Qualidade de Vida e Saúde do Agente Público	Sérgio Ricardo Ruiz Bassitt

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para atender adequadamente à realização do evento institucional da **Campanha Setembro Amarelo**, promovido pela **Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário**, a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

1. **Qualidade e segurança alimentar**
 - Fornecimento de alimentos frescos, preparados com rigoroso controle de higiene.
 - Atendimento às normas da **Vigilância Sanitária** e demais legislações aplicáveis.
2. **Cardápio pré-definido**

- Bebidas: suco (laranja, limão e uva), café e água sem gás.
 - Salgados assados: torta de frango, empadinha de palmito e de frango, enroladinho de presunto e queijo, esfiha de carne.
 - Mini salgados fritos: coxinha, bolinha de queijo, risole de queijo, kibe.
 - Dois tipos de mini lanche: presunto e queijo; queijo com requeijão (opção vegetariana).
 - Doces: bolo de chocolate, bolo de laranja, torta de limão e bolo de milho.
 - Salada de frutas.
3. **Equipe de apoio**
- Disponibilização de garçons e copeiras em número suficiente para atendimento e reposição dos alimentos.
 - Equipe uniformizada e treinada em boas práticas de manipulação de alimentos e atendimento cordial.
4. **Infraestrutura e logística**
- Presença da equipe no local com antecedência mínima de **2 a 3 horas** para montagem do serviço.
 - Disponibilização de todos os materiais necessários ao atendimento (copos, pratos, talheres, guardanapos etc.).
 - Execução da **limpeza completa do espaço** ao término do evento, incluindo recolhimento e destinação adequada dos resíduos.
5. **Sustentabilidade**
- Utilização de materiais **reutilizáveis, recicláveis, biodegradáveis ou compostáveis**, evitando plásticos descartáveis de uso único.
 - Adoção de práticas que minimizem o desperdício de alimentos.
 - Segregação e destinação correta dos resíduos gerados.
6. **Capacidade de atendimento**
- Atendimento dimensionado para público de aproximadamente **120 pessoas**.
 - Garantia de quantidade suficiente de alimentos e bebidas, assegurando variedade e reposição durante todo o período contratado.

5. Levantamento de Mercado

Com vistas à obtenção de parâmetros de preços e condições de fornecimento, foi realizado **levantamento de mercado** por meio de:

- **Consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP):** pesquisa de contratações similares já realizadas por outros órgãos da Administração Pública, permitindo identificar valores médios praticados e condições usuais de fornecimento de serviços de buffet em eventos institucionais.
- **Levantamento junto a fornecedores locais:** coleta de informações junto a empresas do ramo de alimentação e buffet atuantes na região, com vistas à comparação de preços, cardápios, práticas de sustentabilidade e capacidade de atendimento.

Esse levantamento possibilitou identificar valores de referência e avaliar a viabilidade da contratação, garantindo maior segurança para a estimativa de custos e a definição de requisitos técnicos compatíveis com a realidade do mercado.

6. Descrição da solução como um todo

A solução adotada consiste na **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet**, que será responsável por fornecer alimentação, bebidas, materiais de apoio, mão de obra e suporte logístico necessários à realização do evento alusivo à **Campanha Setembro Amarelo**, promovido pela **Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário**.

A prestação dos serviços compreenderá:

- **Fornecimento do cardápio previamente definido**, contemplando bebidas, salgados, mini lanches, doces e salada de frutas, em quantidade suficiente para o atendimento de aproximadamente **120 pessoas**;
- **Disponibilização de equipe de garçons e copeiras**, devidamente uniformizada e treinada, para o atendimento e reposição dos alimentos durante todo o período contratado;
- **Montagem da estrutura de serviço no local do evento**, com antecedência mínima de 2 a 3 horas, assegurando organização, praticidade e conforto aos participantes;
- **Utilização de materiais adequados e sustentáveis** (reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis), evitando o uso de descartáveis plásticos de uso único;
- **Execução da limpeza do espaço após o evento**, incluindo recolhimento e destinação ambientalmente correta dos resíduos;
- **Cumprimento das normas de segurança alimentar e da Vigilância Sanitária**, garantindo a qualidade e a integridade dos alimentos servidos.

Dessa forma, a solução contratual atende integralmente à necessidade identificada, assegurando a adequada realização do evento, a promoção do bem-estar dos participantes e o alinhamento às diretrizes institucionais de valorização da vida e sustentabilidade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Considerando o público estimado de **120 participantes**, bem como o cardápio previamente definido, a contratação abrangerá os seguintes itens e serviços:

5.1. Alimentos e bebidas

- **Bebidas:** sucos (laranja, limão e uva), café e água sem gás, em quantidade suficiente para atendimento contínuo durante o evento;
- **Salgados assados:** torta de frango, empadinha de palmito, empadinha de frango, enroladinho de presunto e queijo, esfiha de carne;
- **Mini salgados fritos:** coxinha, bolinha de queijo, risole de queijo, quibe;
- **Mini lanches:** presunto e queijo, queijo com requeijão (opção vegetariana);
- **Doces:** bolo de chocolate, bolo de laranja, torta de limão, bolo de milho;
- **Salada de frutas.**

5.2. Dimensionamento de consumo (por pessoa)

- **Salgados (assados e fritos):** média de 10 a 12 unidades por pessoa;
- **Mini lanches:** média de 2 unidades por pessoa;
- **Doces (bolos e tortas):** média de 2 a 3 porções por pessoa;
- **Salada de frutas:** 1 porção por pessoa;
- **Bebidas:** 400 ml de suco/água por pessoa, além de café disponível durante todo o período.

5.3. Serviços

- Equipe de garçons e copeiras dimensionada para atendimento ágil e reposição contínua.
- Montagem, reposição e atendimento durante todo o evento.
- Limpeza do espaço após o término das atividades.

5.4. Materiais

- Pratos, copos, talheres e guardanapos em quantidade suficiente para todo o público, priorizando materiais **reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis**.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.400,00

Foi considerado o menor preço dentre os orçamentos para o cálculo da estimativa do valor da contratação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente contratação **não será parcelada**, uma vez que os serviços a serem prestados são de natureza indivisível e demandam a execução integrada por uma única empresa especializada em buffet.

O fornecimento dos alimentos, bebidas, materiais, mão de obra de apoio, montagem da estrutura, atendimento durante o evento e limpeza final do espaço constituem um **conjunto único e interdependente de atividades**, cuja fragmentação poderia comprometer:

- A **padronização e qualidade do serviço**;
- A **logística de fornecimento e reposição contínua** dos itens durante o evento;
- A **coordenação da equipe de atendimento**;
- O cumprimento das **exigências de higiene, segurança alimentar e sustentabilidade**.

Portanto, por questões de **economicidade, eficiência e melhor gestão contratual**, opta-se pela **contratação global**, assegurando que uma única empresa seja responsável por todas as etapas do serviço, evitando riscos de descontinuidade ou sobreposição de responsabilidades.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A contratação de serviços de buffet para o evento da **Campanha Setembro Amarelo**, promovida pela **Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário**, não possui caráter interdependente em relação a outras contratações.

Trata-se de contratação **pontual e autônoma**, necessária exclusivamente para o atendimento das demandas de alimentação, bebidas, equipe de apoio, montagem e limpeza relacionadas ao referido evento.

Entretanto, observa-se que, por se tratar de um evento institucional, poderão existir **outras contratações complementares**, de responsabilidade de áreas distintas, como:

- Serviços de locação de espaço ou equipamentos de som e multimídia;
- Produção de materiais gráficos ou de divulgação;
- Contratação de palestrantes ou facilitadores.

Tais demandas, contudo, **não possuem caráter de interdependência direta** com a presente contratação de buffet, podendo ocorrer de forma independente, sem prejuízo à execução do objeto aqui tratado.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação **não consta no Plano de Contratações Anual – PCA 2025**, uma vez que se refere a demanda **extraordinária e de caráter emergente**, decorrente da necessidade de realização do evento alusivo à **Campanha Setembro Amarelo**, promovido pela **Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário**.

Embora não prevista originalmente no planejamento anual, a contratação mostra-se **alinhada às diretrizes institucionais** e aos objetivos estratégicos da Secretaria, em especial no que se refere à promoção da saúde mental, valorização da vida e bem-estar dos servidores e do público envolvido.

Dessa forma, a inserção excepcional desta contratação justifica-se pelo seu caráter **pontual, temporário e essencial para a adequada execução das ações institucionais**, não comprometendo a coerência do planejamento estratégico global.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação de empresa especializada em buffet para o evento da **Campanha Setembro Amarelo** proporcionará os seguintes benefícios:

- **Suporte logístico adequado** para a realização do evento, garantindo que os participantes tenham alimentação e bebidas de qualidade durante as atividades;
- **Conforto e bem-estar aos servidores e convidados**, favorecendo um ambiente acolhedor e propício ao engajamento nas ações de valorização da vida e prevenção ao suicídio;
- **Apoio à efetividade das ações institucionais**, assegurando que a Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário possa concentrar esforços no conteúdo programático do evento, sem preocupações operacionais;
- **Cumprimento de normas de higiene e segurança alimentar**, por meio de empresa especializada e capacitada, evitando riscos à saúde dos participantes;
- **Promoção da sustentabilidade**, mediante o uso de materiais reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis, e a destinação ambientalmente correta dos resíduos;
- **Eficiência administrativa**, ao contratar de forma global um conjunto de serviços integrados (alimentação, mão de obra, montagem e limpeza), otimizando a gestão do evento e reduzindo riscos de falhas operacionais;
- **Valorização institucional**, reforçando o compromisso da Administração com ações de cuidado com a saúde mental e integração dos servidores.

13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a presente contratação, deverão ser adotadas as seguintes providências:

1. **Elaboração e aprovação do Termo de Referência**, consolidando todas as especificações técnicas, requisitos de sustentabilidade, critérios de medição e pagamento, bem como obrigações da contratada e da Administração;
2. **Publicação do processo no sistema ComprasNet/PNCP**, garantindo ampla publicidade e transparência;

3. **Definição da modalidade de contratação** (pregão eletrônico ou dispensa, conforme o valor estimado e a legislação aplicável);
4. **Realização de pesquisa de preços**, a partir de contratações similares no PNCP e consulta a fornecedores locais, a fim de estimar o custo da contratação;
5. **Indicação formal do gestor e do fiscal do contrato**, responsáveis pelo acompanhamento e pela aferição da execução contratual;
6. **Previsão orçamentária e reserva de dotação**, assegurando a disponibilidade financeira para cobertura integral da contratação;
7. **Registro no Plano de Contratações Anual (PCA)** como contratação extraordinária, por se tratar de demanda emergente não prevista originalmente;
8. **Comunicação às áreas envolvidas na realização do evento**, de modo a alinhar responsabilidades e garantir a integração entre o serviço de buffet e demais serviços complementares (espaço, som, material gráfico etc.).

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de serviços de buffet para o evento da **Campanha Setembro Amarelo** pode gerar alguns impactos ambientais, principalmente relacionados ao consumo de recursos e à geração de resíduos. Entre os principais, destacam-se:

- **Geração de resíduos sólidos**: embalagens de alimentos, copos, pratos, talheres e guardanapos;
- **Consumo de recursos naturais**: uso de energia elétrica, água e matérias-primas na preparação dos alimentos;
- **Descarte inadequado de resíduos orgânicos e recicláveis**, que pode acarretar poluição ambiental caso não haja manejo adequado;
- **Emissões indiretas de carbono**, associadas ao transporte de insumos e deslocamento da equipe de atendimento.

Para mitigar tais impactos, a contratação deverá observar medidas de sustentabilidade, tais como:

- Utilização de **materiais biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis** em substituição a descartáveis plásticos convencionais;
- Adoção de práticas de **redução do desperdício de alimentos**, com planejamento adequado da quantidade de itens servidos;
- **Segregação e destinação ambientalmente adequada** dos resíduos gerados durante e após o evento;
- Incentivo ao uso de insumos **locais e sazonais**, reduzindo impactos ambientais no transporte e apoiando a economia regional.

Dessa forma, a contratação se alinha às diretrizes de sustentabilidade da Administração Pública, minimizando os impactos ambientais potenciais.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação mostra-se viável por atender a uma demanda institucional específica, de caráter pontual, relacionada à realização da **Campanha Setembro Amarelo**, promovida pela Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário. O levantamento de mercado e a consulta a fornecedores locais demonstram a existência de

empresas aptas a prestar o serviço, garantindo competitividade e economicidade. Além disso, trata-se de solução técnica simples, consolidada e de fácil execução, que assegura condições adequadas para a realização do evento, com atendimento aos requisitos de qualidade, higiene, sustentabilidade e custo compatível com os valores praticados no mercado.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SERGIO RICARDO RUIZ BASSITT

Chefe de Departamento



Assinou eletronicamente em 26/08/2025 às 11:07:56.

Despacho: Aprovo o presente e autorizo a continuidade da contratação em tela.

CAMILA GUIMARAES RODRIGUES

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 26/08/2025 às 14:02:14.