



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1. Identificação da Necessidade

1.1. Finalidade da contratação

A presente contratação tem como objetivo atender às demandas do Gabinete do Prefeito, consistentes no fornecimento de alimentação do tipo buffet, em ocasiões institucionais e protocolares em que estes atuem como anfitriões, recepcionando autoridades, convidados oficiais e representantes de diferentes esferas governamentais e da sociedade civil.

1.2. Justificativa da necessidade

A Secretaria de Governo – SEGOV, responsável pela organização e apoio administrativo do Gabinete do Prefeito, promove solenidades, reuniões e eventos institucionais que, em caráter eventual, demandam a disponibilidade de serviços de buffet de forma ágil e adequada às exigências do momento. Nessas ocasiões, a qualidade na prestação do serviço é indispensável para garantir a boa imagem institucional e a adequada hospitalidade aos participantes.

1.3. Importância da contratação

A contratação é necessária para assegurar suporte logístico e de hospitalidade durante os eventos oficiais realizados pelo Gabinete do Prefeito, sejam eles internos ou externos, que contam com a presença de autoridades, gestores públicos, servidores, representantes de entidades da sociedade civil e demais convidados. O fornecimento de lanches e refeições do tipo coffee break ou buffet completo permite maior permanência dos participantes nas atividades, evitando deslocamentos desnecessários e contribuindo para a continuidade dos trabalhos.

1.4. Benefícios esperados

Com a contratação, busca-se garantir:

- a manutenção do padrão de qualidade e formalidade nas solenidades oficiais do município;
- a adequada recepção de autoridades e convidados, fortalecendo a imagem institucional;
- a continuidade das atividades sem interrupções em função da necessidade de alimentação;
- a otimização de recursos, conciliando qualidade do serviço com menores custos possíveis para a Administração.

2. Requisitos da Contratação

2.1. Não será admitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto contratual, devendo a execução ser realizada integralmente pela empresa vencedora do certame.

2.2. A contratada deverá apresentar Alvará de Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão público competente, além de todos os documentos legalmente exigidos para o funcionamento da atividade, garantindo a regularidade perante as normas sanitárias e de vigilância em vigor.

2.3. A contratada deverá comprovar experiência prévia na execução de serviços compatíveis com o objeto da contratação, por meio de atestado de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em conformidade com o art. 67 da Lei nº 14.133/2021, os quais deverão demonstrar aptidão para o fornecimento de alimentação pronta para consumo em eventos institucionais, corporativos ou oficiais, admitido o somatório de atestados, observados os limites legais quanto às parcelas de maior relevância e quantitativos máximos.

3. Estimativa da Demanda

3.1. Estimativa de consumo em termos de quantitativo projetada para o contrato, conforme especificados no quadro abaixo:

Tipo de Buffet	Descrição Resumida	Cardápio Principal	Utensílios	Valor Unitário (por pessoa)	Quantidade Estimada (eventos com quantidade máxima de 60 participantes /6 meses)	V: E
Tipo 01 (Café da Manhã Simples)	Evento para 10-60 pessoas; montagem simples.	Bebidas (café, leite, chá, sucos); pães variados; bolos; frios; frutas; biscoitos e acompanhamentos.	Louças/descartáveis premium; rechauds; toalhas; 1 coordenador	R\$ 83,79	12	6
Tipo 02 (Café da Manhã/Brunch Intermediário)	Evento para 10-60 pessoas; montagem intermediária com pratos quentes leves.	Bebidas variadas; pães artesanais; queijos/frios selecionados; ovos/quiches; saladas leves; frutas secas; sobremesas leves.	Louças em inox/vidro; rechauds; toalhas decorativas	R\$ 112,72	12	8
Tipo 03 (Almoço/Jantar Completo)	Evento para 10-60 pessoas; montagem formal com refeição completa.	Entradas (saladas, pães com pastas); pratos principais (carne bovina, ave, vegetariano); guarnições; sobremesas; bebidas não alcoólicas.	Louças completas; talheres inox; rechauds; toalhas formais	R\$ 136,41	6	4
Total	-	-	-	-	-	18

3.2. A demanda será acionada sob solicitação prévia, conforme programação de eventos do Gabinete do Prefeito, sendo imprevisível quanto à periodicidade exata, podendo variar conforme o calendário institucional.

3.3. O quantitativo indicado é meramente estimativo, não acarretando à SEGOV qualquer obrigação quanto a sua execução ou pagamento.

3.4. A estimativa da quantidade a ser contratada esta baseada nos eventos que ocorreram nos últimos 8 (oito) meses, onde a quantidade mínima de participante por evento geralmente são de 10 (dez) pessoas como por exemplo em visitas de autoridades nacionais e internacionais, e no máximo quando recebe todos os vereados e secretários podendo chegar a 60 (sessenta) pessoas.

3.5. Cálculo estimado

1 Café da Manha / Lanche a cada 15 dias

1*2 semanas = 2 / mês

2 * 6 meses = 12 / total

1 Brunch a cada 15 dias

1*2semanas = 2 / mês

2* 6 meses = 12 / total

1 Almoço/ Jantar por mês

6* 6 meses = 6 / total

4. Levantamento de Soluções Existentes

4.1. A contratação deve observar critérios de eficácia, eficiência e padronização, de modo a garantir a adequada prestação do serviço e a qualidade dos produtos fornecidos.

4.2. Foram consideradas algumas alternativas para suprir a demanda de fornecimento de lanches e bebidas (não alcoólicas) tipo buffet:

4.2.1. Aquisição direta de alimentos prontos ou pré-prontos, de forma fracionada, em supermercados, padarias ou estabelecimentos similares;

4.2.2. Contratação de pessoa física para fornecimento da alimentação;

4.2.3. Contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de lanches e bebidas (não alcoólicas) do tipo buffet.

4.3. A alternativa constante do item 4.2.1 mostra-se inviável, uma vez que a aquisição fracionada de produtos não garante padronização nem qualidade dos serviços prestados. Além disso, geraria custos adicionais com logística e armazenamento, bem como sobrecarga de servidores, que não dispõem de estrutura ou capacitação técnica para desempenhar essas funções.

4.4. A opção prevista no item 4.2.2 também se revela inadequada, por apresentar elevado risco de descontinuidade na execução contratual, em razão de possíveis imprevistos pessoais ou de saúde do fornecedor. Soma-se a isso a ausência de garantias quanto ao padrão sanitário dos alimentos, visto que, em geral, pessoas físicas não se submetem à fiscalização dos órgãos competentes de vigilância

sanitária.

4.5. Ressalte-se ainda que a SEGOV não dispõe de estrutura física adequada para o acondicionamento dos insumos, tampouco espaço ou equipe técnica para o preparo direto dos alimentos.

4.6. Dessa forma, a alternativa mais adequada é a constante do item 4.2.3, ou seja, a contratação de empresa (pessoa jurídica) especializada no fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas do tipo buffet, que assegura qualidade, regularidade, observância às normas sanitárias e atendimento às necessidades institucionais da SEGOV.

5. Justificativa da Escolha da Solução

5.1. A escolha pela contratação de empresa especializada justifica-se por:

- Garantir qualidade e apresentação compatíveis com eventos oficiais;
- Agilidade e disponibilidade conforme demanda pontual;
- Redução de custos indiretos com aquisição de materiais e mobilização de pessoal próprio;
- Flexibilidade na prestação dos serviços conforme o porte e natureza de cada evento;
- Segurança sanitária e operacional.

5.2. A escolha pelo não parcelamento da contratação (contratação Global), justifica-se pela natureza do objeto que demanda:

Padronização na execução,

Logística integrada e

Uniformidade de qualidade em todas as etapas do atendimento.

5.2.1. O fracionamento comprometeria a coordenação, elevaria os custos operacionais e dificultaria a fiscalização contratual, afrontando o princípio da economicidade. Assim, a opção pela não divisão encontra respaldo no art. 18, §1º, VIII, e no art. 40, V, 'b', §§2º e 3º, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que não se mostra técnica ou economicamente vantajoso o parcelamento do objeto. A solução global também fundamenta a não aplicação das cotas previstas no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006.

6. Estimativa de Custos

A estimativa de preços será realizada com base em:

Pesquisas de mercado com empresas locais;

Valores registrados em atas de registro de preços de outros entes públicos;

Histórico de contratações anteriores (quando aplicável).

OBS: A estimativa de valores unitários por tipo de serviço será detalhada no Termo de Referência.

7. Riscos Associados

Risco Identificado

Fornecimento abaixo do padrão esperado

críticas

Medida Mitigadora

Estabelecimento de critérios técnicos e fiscalização rigorosa

Ausência de disponibilidade em datas

Previsão contratual de tempo mínimo de acionamento

Falhas na montagem ou na entrega

Cláusulas contratuais com penalidades

8. Previsão no Plano de Contratação Anual

A presente contratação não conste originalmente no Plano de Contratações Anual, mas não acarretará aumento de despesa.

Justifica-se sua inclusão em razão de necessidade superveniente, caracterizada pela realização de eventos institucionais, não previsto à época da elaboração do PCA.

A demanda encontra respaldo no art. 16 da Lei Complementar nº 101/2000 (LRF), estando compatível com a Lei Orçamentária Anual vigente e a despesa tem adequação orçamentária anual e compatibilidade com o Pano Plurianual e LDO.

9. Conclusão

Dante do exposto, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação tipo buffet é necessária, viável, econômica e plenamente alinhada às disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006 e da Lei Complementar nº 101/2000, sendo a solução mais adequada para atender às demandas institucionais e protocolares do Gabinete do Prefeito.

Recomenda-se a continuidade dos trâmites para a formalização da contratação.

Responsável pela Elaboração:

Ademerval Lopes de Jesus

Gerente de Planejamento, Finanças e Contabilidade

De acordo:

Sara Moraes

Diretora Administrativa



Documento assinado eletronicamente por **Ademerval Lopes de Jesus, Gerente de Planejamento, Finanças e Contabilidade**, em 15/12/2025, às 09:01, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Sara Ferreira Moraes, Diretora Administrativa**, em 15/12/2025, às 09:22, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.goiania.go.gov.br/sei> informando o código verificador **8815203** e o código CRC **CE38FF5B**.

Avenida do Cerrado, 999, Bloco F, 4º andar -
Palácio das Campinas Venerando de Freitas Borges (Paço Municipal) - Bairro Park Lozandes
CEP 74884-900 Goiânia-GO

Referência: Processo Nº 25.4.000001798-3

SEI Nº 8815203v1