

# Estudo Técnico Preliminar 235/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Descrição da necessidade

A contratação dos serviços de buffet completo tem como objetivo atender à comemoração do Dia do Servidor Público, uma tradição em nosso município, realizada anualmente. Este evento é uma oportunidade para valorizar e interagir com os servidores, reconhecendo o investimento humano e o serviço prestado à comunidade. Ao enaltecer o papel dos servidores, o município promove a motivação e o engajamento, contribuindo para um ambiente de trabalho mais harmonioso e colaborativo, o que, por sua vez, aprimora a qualidade do serviço público, alinhando-se ao princípio da eficiência administrativa.

O evento está planejado para o dia 25 de outubro de 2024 e inclui um jantar comemorativo, que visa fortalecer os laços entre os servidores municipais e homenagear o trabalho desenvolvido por eles. Para assegurar o conforto e a satisfação dos participantes, a oferta de serviços de buffet completo é imprescindível. Este serviço deve garantir:

1.

**Qualidade e Variedade de Alimentos:** Fornecimento de alimentos de alta qualidade, com uma variedade que atenda a diferentes preferências e restrições alimentares, garantindo uma experiência gastronômica satisfatória para todos os convidados.

2.

**Experiência Positiva:** Criação de uma atmosfera acolhedora e agradável que não apenas celebra os servidores, mas também reflete positivamente na imagem do evento e do município.

3.

**Logística e Organização:** Eficiência na organização e execução do evento, evitando sobrecarregar a equipe municipal e assegurando que o serviço seja prestado de maneira pontual e organizada.

4.

**Cumprimento de Normas Sanitárias:** Garantia de que todos os alimentos serão preparados e servidos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, minimizando os riscos de contaminação e assegurando a segurança alimentar dos participantes.

A contratação de um serviço especializado de buffet, portanto, é essencial para o sucesso do evento, assegurando uma celebração digna e respeitosa aos servidores públicos, em consonância com os padrões de qualidade e expectativas do público-alvo.

Ressalta-se que já houve um processo licitatório através do Pregão Eletrônico nº 76/2024 (Processo Licitatório nº 6570/2024), para atender essa demanda, mas o mesmo não obteve êxito. Diante da persistente necessidade apresentada, justifica-se a abertura de um novo processo licitatório.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretário da Administração	Claudinei Edson Dalla Corte

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para a contratação dos serviços de buffet completo para o evento comemorativo do Dia do Servidor Público no município de Ubiratã, foram estabelecidos os seguintes requisitos:

1.

### Sustentabilidade e Responsabilidade Ambiental

- A empresa contratada deverá utilizar materiais que causem menor impacto ambiental e realizar o descarte adequado dos resíduos gerados durante o evento, conforme as normas ambientais vigentes.

2.

### Execução dos Serviços e Localização

- Os serviços devem ser executados no local especificado na Ordem de Serviço emitida pelo setor de compras do município. Caso haja alteração do local, a empresa será notificada com pelo menos cinco dias de antecedência. O evento está programado para o dia 25 de outubro de 2024, e a empresa contratada é responsável por montar a estrutura necessária no local designado.

3.

### Cardápio e Qualidade dos Alimentos

- O jantar deverá estar pronto para ser servido a partir das 20 horas, seguindo o cardápio previamente escolhido pela municipalidade. É essencial que a empresa mantenha a qualidade dos alimentos durante todo o evento, garantindo frescor e segurança alimentar.

4.

### Refazimento dos Serviços

- Caso algum serviço prestado seja rejeitado ou considerado insatisfatório, a empresa contratada deverá refazê-lo de forma imediata, sem custos adicionais para a municipalidade.

5.

### Cobertura de Despesas

- A empresa contratada será responsável por todas as despesas envolvidas na execução dos serviços, incluindo mão de obra, encargos sociais, equipamentos, materiais e quaisquer outros custos necessários para a realização do evento.

6.

### Infraestrutura e Acomodações

- A empresa deverá fornecer toda a infraestrutura necessária, incluindo mesas, cadeiras, talheres de inox, pratos, bandejas de inox, demais louças, copos/taças de vidro, guardanapos e toalhas de mesa com cobre manchas. É essencial garantir mesas e cadeiras suficientes para acomodar aproximadamente 1.000 pessoas de forma confortável e segura.

7.

### Bebidas e Serviço de Buffet

- O buffet deve incluir refrigerantes e água à vontade, conforme o cardápio estabelecido. A empresa deve garantir que os alimentos sejam mantidos quentes e servidos de forma eficiente e organizada.

8.

### Equipe de Serviço

- A empresa deve disponibilizar uma equipe de profissionais qualificados e treinados, incluindo garçons, cozinheiros e pessoal de apoio, em quantidade suficiente para atender a todos os participantes com eficiência, cordialidade e profissionalismo.

9.

### Montagem e Desmontagem

- A responsabilidade pela montagem e desmontagem do espaço destinado ao buffet, incluindo a disposição de mesas e cadeiras, decoração e equipamentos de serviço, é da empresa contratada. A montagem deve ser realizada com antecedência suficiente para garantir a prontidão do serviço no horário estipulado.

Esses requisitos são fundamentais para garantir que o evento seja realizado com a qualidade esperada, proporcionando uma experiência positiva aos servidores públicos homenageados e contribuindo para o sucesso do evento.

## 5. Levantamento de Mercado

Para realizar um levantamento de mercado eficaz e detalhado para a contratação de serviços de buffet completo para um evento com 1.000 pessoas, considere os seguintes passos e aspectos:

Após Consulta de contratações similares ao evento a ser proporcionado chegou-se a Solução A: Contratação Completa do Buffet:

- Serviços Incluídos: Fornecimento de mão de obra, utensílios, gerenciamento do evento, alimentos e bebidas.
- Vantagens:
  - Gestão Completa: Fornecedor cuida de todos os aspectos do serviço, reduzindo a necessidade de supervisão e coordenação por parte do município.
  - Experiência e Especialização: Profissionais especializados em eventos garantem uma execução mais eficiente e de qualidade.
  - Menor Complexidade: Menos logística e coordenação para o município, que pode focar em outras áreas do evento.

No ano de 2023, foi realizada essa opção, Solução B: Mão de Obra do Município e Aquisição dos Produtos via Licitação

- Serviços Incluídos: Aquisição de alimentos e bebidas através de licitação, com mão de obra fornecida pelo município para preparo e serviço.
- Vantagens:
  - Potencial Economia: Possível redução de custos com mão de obra, mas pode exigir mais tempo e esforço dos servidores dos setores envolvidos que também irão usufruir e são homenageados desse dia.

## 4. Avaliação da Melhor Opção

Solução A: Contratação Completa do Buffet é geralmente a melhor opção devido a:

- Especialização e Experiência: Fornecedores de buffet têm experiência específica em eventos de grande porte e garantem uma execução profissional.
- Facilidade de Gestão: Reduz a carga administrativa e de coordenação para o município, pois a empresa contratada cuida de todos os detalhes.
- Qualidade e Consistência: Maior probabilidade de obter um serviço de alta qualidade, com menos riscos associados a problemas inesperados.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta é a contratação de um serviço de buffet completo para um evento promovido pelo município de Ubitatã. A descrição da solução inclui:

1.

**Número de Pessoas:** Atender um total de 1.000 pessoas.

2.

Serviços Incluídos:

- **Preparação e Fornecimento de Alimentos e Bebidas:** O buffet deve preparar, fornecer e servir todos os alimentos e bebidas conforme o menu especificado.
- **Utensílios e Mobiliário:** Disponibilizar todos os utensílios necessários (pratos, talheres, copos, etc.) e mobiliário (mesas, cadeiras, etc.) para o evento.
- **Equipe de Atendimento:** Fornecer uma equipe treinada para garantir o serviço adequado durante o evento.

3.

**Objetivo:** Garantir que o evento seja bem-sucedido, com a satisfação dos convidados e a execução eficiente de todos os aspectos relacionados ao buffet.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Será contratada uma empresa especializada para fornecer um serviço de buffet completo. Com base na participação em eventos anteriores, estima-se que aproximadamente 1.000 pessoas estarão presentes. Assim, a empresa selecionada deverá ter a capacidade de atender adequadamente a esse número de convidados, garantindo um serviço de alta qualidade tanto para alimentos quanto para bebidas

QTD	Descrição
01	<p>Preparo e fornecimento de refeições, em estilo Buffet, mantendo os alimentos quentes, de acordo com cardápio estabelecido, para quantidade de <b>1.000 pessoas</b>.</p> <p>DOIS TIPOS DE SALADA:</p> <p>1.</p> <p>Salada verde (alface, rúcula ou agrião, tomate seco, condimento)</p> <p>2.</p> <p>Salada de legumes (couve-flor, brócolis, cenoura, condimentos, etc)</p> <p>QUATRO ACOMPANHAMENTOS:</p> <p>1.</p> <p>Arroz branco (arroz, condimentos)</p> <p>2.</p> <p>Feijão (feijão tipo carioca, bacon, calabresa, cheiro verde, condimentos)</p> <p>3.</p> <p>Farofa temperada (farinha de mandioca/milho, legumes, embutidos, condimentos)</p> <p>4.</p> <p>Creme de milho (milho verde, leite, creme de leite, condimentos)</p> <p>TRÊS TIPOS DE CARNES:</p> <p>1.</p> <p>Costela bovina dessossada recheada</p>

	<p>2.</p> <p>Coxa de frango dessossada assada, com batata cremosa (frango, batata, molho e condimentos)</p> <p>3.</p> <p>Porco ao molho barbecue (porco, molho, condimentos)</p> <p>SOBREMESA:</p> <p>1.</p> <p>Salada de frutas com sorvete</p> <p>Obs: as sobremesas poderão estar dispostas em embalagens individuais.</p> <p>FORNECIMENTO DE BEBIDAS A VONTADE (aproximadamente 800 ml por pessoa):</p> <p>1.</p> <p>Refrigerante de cola 1ª linha (Coca-Cola)</p> <p>2.</p> <p>Refrigerante de guaraná de 1ª linha (Antartica ou Kuat)</p> <p>3.</p> <p>Água sem/com gás.</p> <p>FORNECIMENTO DA ESTRUTUR A PARA ACOMODAÇÃO:</p> <p>1.</p> <p>Mesas com cadeiras suficientes para acomodar aproximadamente <b>1000 pessoas</b> de forma confortável e segura ao mesmo tempo, toalhas para mesas com cobre mancha, guardanapos;</p> <p>2.</p> <p>Talheres de inox, pratos e louças brancas, copo, aparelhagem para servir em inox ou vidro, mantendo os alimentos quentes;</p> <p>3.</p> <p>Serviço de garçons e ajudantes em quantidade suficiente para servir a todos de forma eficiente, sendo pelo menos 01 (um) para cada 80 pessoas.</p>
--	--

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 72.860,00

O valor total estimado da contratação global é de R\$ 72.860,00 (Setenta e dois mil oitocentos e sessenta reais).conforme detalhado no item anterior. Os valores de referência foram obtidos conforme a Análise de Composição de Preços em anexo.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Dado que o objeto da licitação consiste em um único item, cuja opção foi comprovadamente a melhor em termos de benefícios e qualidade, optou-se por não realizar o parcelamento. Esta decisão visa garantir a máxima eficiência e qualidade do serviço prestado para o evento, assegurando que todos os aspectos do buffet sejam atendidos de maneira integral e sem comprometer a excelência dos serviços prestados.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se identificou a necessidade de realizar contratações correlatas, assim entendidas aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Para o exercício de 2024 não houve a elaboração do Plano de Contratações Anuais por parte da Administração, apesar disso a presente contratação está incluída no planejamento financeiro desta unidade, pois as necessidades orçamentárias são detalhadas neste planejamento, estabelecendo a contratação como uma extensão direta do plano estratégico.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

### Benefícios a Serem Alcançados com a Contratação

1.

#### Qualidade e Consistência no Serviço

- **Profissionalismo:** Fornecedores especializados garantirão um serviço de alta qualidade, com padrões consistentes em todos os aspectos do buffet.
- **Experiência:** Profissionais com experiência em eventos de grande porte assegurarão a entrega de um serviço impecável.

2.

#### Eficiência Operacional

- **Gestão Completa:** A empresa contratada gerenciará todos os detalhes relacionados ao buffet, incluindo a preparação, fornecimento e serviço de alimentos e bebidas, reduzindo a carga administrativa para o município.
- **Redução de Logística:** Menos necessidade de coordenação e planejamento por parte do município, permitindo um foco maior em outros aspectos do evento.

3.

#### Satisfação dos Participantes

- **Variedade e Qualidade:** O menu elaborado atenderá às necessidades e preferências dos 1.000 convidados, garantindo uma experiência gastronômica satisfatória.
- **Atendimento Personalizado:** A equipe de atendimento proporcionará um serviço atencioso e eficiente, melhorando a experiência geral dos participantes.

4.

#### Eficiência no Uso de Recursos

- **Economia de Tempo:** A contratação de um buffet completo reduz o tempo necessário para organizar e coordenar o serviço de alimentação e bebidas, liberando recursos para outras áreas do evento.
- **Otimização de Recursos:** A empresa de buffet fornecerá todos os utensílios e mobiliário necessários, evitando custos adicionais com a aquisição ou aluguel desses itens.

5.

#### Gestão de Riscos

- **Redução de Problemas Logísticos:** A contratação de um serviço especializado minimiza o risco de falhas na execução, como falta de alimentos, problemas com utensílios ou atraso no serviço.

6.

#### Valor Agregado ao Evento

- **Imagem e Reputação:** Um buffet de alta qualidade contribui para a boa imagem e sucesso do evento, refletindo positivamente na organização do município.
- **Experiência Memorável:** Oferecer um serviço de buffet de excelência cria uma experiência memorável para todos os participantes, destacando o evento como um exemplo de bom planejamento e execução.

### 13. Providências a serem Adotadas

Para a contratação planejada, não será necessário tomar providências antecipadas no âmbito da Administração. A Secretaria da Administração designará servidores para desempenhar os papéis de gestor e fiscal do contrato. Além disso, para garantir o sucesso da contratação planejada, é crucial concluir outras etapas, a saber:

- a) Preparação da minuta do edital;
- b) Verificação das dotações orçamentárias indicadas;
- c) Nomeação, por meio de Portaria, do pregoeiro, equipe de apoio e agente de contratação;
- d) Elaboração da minuta da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- e) Encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) Análise do parecer jurídico e implementação dos ajustes recomendados por meio de Nota Técnica;
- g) Publicação e divulgação do edital e seus anexos;
- h) Resposta a possíveis solicitações de esclarecimento e/ou impugnação, quando aplicável;
- i) Realização do certame, incluindo todas as etapas necessárias;
- j) Assinatura e publicação do contrato.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

Ao contratar serviços de buffet completo para um evento, é importante considerar e mitigar possíveis impactos ambientais.

1.

#### Geração de Resíduos

- **Descrição:** O buffet pode gerar uma quantidade significativa de resíduos, incluindo embalagens de alimentos, utensílios descartáveis e restos de comida.
- **Mitigação:** Optar por fornecedores que utilizem materiais recicláveis ou compostáveis e que ofereçam soluções para a coleta e descarte adequado dos resíduos. Implementar uma política de gestão de resíduos que inclua separação e reciclagem.

2.

#### Consumo de Recursos Naturais

- **Descrição:** A preparação e o serviço de alimentos podem exigir grandes quantidades de água e energia.
- **Mitigação:** Selecionar fornecedores que adotem práticas de economia de água e energia, como o uso eficiente de equipamentos e técnicas sustentáveis de preparo de alimentos.

3.

#### Emissões de Carbono

- **Descrição:** O transporte de alimentos e equipamentos pode contribuir para emissões de carbono.
- **Mitigação:** Escolher fornecedores locais para reduzir a distância de transporte e, consequentemente, as emissões associadas. Incentivar o uso de veículos com menor impacto ambiental.

4.

#### Uso de Produtos Químicos

- **Descrição:** Produtos de limpeza e desinfetantes utilizados durante o evento podem conter substâncias químicas que afetam o meio ambiente.
- **Mitigação:** Optar por produtos de limpeza ecológicos e seguros para o meio ambiente. Garantir que os produtos químicos sejam usados de maneira controlada e adequada.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação de serviços de buffet completo é viável e recomendável para atender às necessidades do evento, considerando as vantagens em termos de gestão, qualidade, redução de riscos e satisfação dos participantes. A solução oferece uma abordagem integrada e eficiente, garantindo o sucesso do evento e a realização de um serviço de alta qualidade.

## 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](#).

**VIVIANE CRISTINA CICILIATO RETAMERO**

Chefe de Divisão de Serviços Auxiliares