

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET PARA ATENDER AOS EVENTOS OFICIAIS DA CÂMARA MUNICIPAL DE PESQUEIRA/PE

INTRODUÇÃO

A Nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021), elevou o planejamento das licitações ao status de princípio fundamental, fornecendo aos gestores públicos ferramentas essenciais para uma governança mais eficaz e para a aplicação concreta desse princípio. As contratações públicas são, assim, instrumentos estratégicos para a implementação de políticas públicas, sendo que seu adequado planejamento resulta em contratações significativamente mais eficientes e alinhadas aos interesses da administração pública.

Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Neste contexto, o presente documento, enquanto elemento essencial ao planejamento, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, uma vez que, apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Deste modo, se busca assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pública pretendida, bem como o levantamento dos elementos essenciais, que servirão de base para compor o anteprojeto, termo de referência ou projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

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, avaliando todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.

1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO- JUSTIFICATIVA (Art.18, §1º, I)

A presente contratação tem por finalidade garantir o fornecimento adequado de buffet para eventos oficiais da Câmara Municipal de Pesqueira/PE, como sessões solenes, recepção de autoridades, eventos comemorativos e reuniões institucionais. Tais eventos fazem parte da rotina administrativa e cerimonial da Câmara e são essenciais para o fortalecimento da imagem institucional, a integração com a comunidade e o bom relacionamento entre os Poderes. A prestação dos serviços inclui o fornecimento de alimentos e bebidas, bem como toda a estrutura necessária, como equipe de garçons, cozinheiros, utensílios, mobiliário e transporte. A contratação visa assegurar o conforto dos convidados e a adequada realização dos eventos, atendendo aos padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar exigidos pela Administração Pública.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL (Art. 18, §1º, II)

A Câmara Municipal de Pesqueira declara, para os devidos fins, que não elaborou o Plano de Contratações Anual (PCA) referente ao exercício de 2025, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021. Reconhecemos a relevância do PCA como instrumento indispensável para o planejamento estratégico e a promoção da transparência na gestão pública.

Nesse sentido, reiteramos nosso compromisso com a implementação desse plano, em estrita observância aos princípios de eficiência, transparência e responsabilidade. Ademais, a Câmara Municipal de Pesqueira reafirma seu empenho em cumprir integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021, assegurando conformidade às normas legais e o mais alto nível de transparência na gestão dos recursos públicos.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, III)

A contratação deverá observar requisitos de habilitação técnica e jurídica compatíveis com a natureza do objeto, de modo a assegurar a capacidade da empresa em executar, com qualidade e segurança, os serviços de buffet para os eventos oficiais da Câmara Municipal de Pesqueira/PE.

Entre os requisitos necessários e suficientes para a escolha da solução, exige-se que a empresa contratada possua regularidade fiscal e trabalhista, registro ativo no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), contrato social compatível com a atividade fim e experiência comprovada na prestação de serviços similares, por meio de atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Deverá apresentar ainda alvará sanitário expedido pela autoridade competente, licenciamento ambiental (quando aplicável), licença de funcionamento atualizada e, no que couber, registro junto à Vigilância Sanitária e demais órgãos reguladores. A empresa deverá adotar boas práticas de segurança alimentar, observar as normas da ANVISA e aplicar as Normas Técnicas da ABNT relacionadas ao preparo, manuseio, armazenamento e transporte de alimentos.

Será exigido que todos os alimentos e bebidas fornecidos estejam devidamente dentro do prazo de validade, com embalagens em perfeitas condições e livres de qualquer tipo de contaminação. A equipe disponibilizada para o serviço deverá estar uniformizada e devidamente treinada quanto às práticas de higiene, podendo ser exigido o fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) quando a atividade assim o exigir.

Quanto às práticas de sustentabilidade, será incentivada a adoção de medidas de responsabilidade ambiental, como a redução do uso de materiais descartáveis, priorização de utensílios reutilizáveis e descarte adequado de resíduos orgânicos e recicláveis. No aspecto social, será valorizada a contratação de mão de obra local e a observância das normas trabalhistas vigentes, além da promoção de condições dignas de trabalho. No aspecto econômico, busca-se a contratação que represente a melhor relação

custo-benefício, equilibrando qualidade, segurança alimentar e preço justo, sem onerar desnecessariamente os cofres públicos e sem restringir o caráter competitivo do certame.

Todos os requisitos deverão ser adequadamente detalhados no Termo de Referência e no edital da futura licitação, de forma a garantir ampla competitividade, isonomia entre os licitantes e atendimento pleno à necessidade institucional.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, IV e VI)

A estimativa das quantidades e do valor da contratação foi elaborada com base na demanda institucional da Câmara Municipal de Pesqueira/PE para o exercício de 2025, considerando a realização de eventos oficiais, como sessões solenes, reuniões institucionais, capacitações e solenidades comemorativas. O dimensionamento dos quantitativos considerou a média de público e frequência de eventos verificados em exercícios anteriores, resultando na estimativa de 500 unidades para cada tipo de serviço de buffet.

A pesquisa de preços foi realizada por meio da plataforma Fonte de Preços, utilizando como critério o método matemático da média aritmética dos valores obtidos para cada item, conforme estabelece a Instrução Normativa nº 65/2021, que regulamenta a Lei nº 14.133/2021. A seguir, apresenta-se o demonstrativo dos itens estimados, com suas respectivas composições, quantidades e valores:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	SERVIÇO DE BUFFET – COFFEE BREAK COMPLETO TIPO 1: composto por 06 (seis) tipos de salgados, 01 (uma) mesa de frios, 03 (três) tipos de bolos, 03 (três) tipos de pães e/ou bolachas, 03 (três) tipos de frutas ou 01 (uma) salada de frutas, 03 (três) tipos de doces, 01 (uma) torta e 03 (três) tipos de bebidas não alcoólicas.	UNIDADE	500	R\$41,54	R\$20.770,00

2	<p>SERVIÇO DE BUFFET – COFFEE BREAK COMPLETO TIPO 2: composto por 04 (quatro) tipos de pães, 02 (dois) tipos de patês, 01 (um) tipo de minissanduíche, 03 (três) tipos de doces, 07 (sete) tipos de frios e 03 (três) tipos de bebidas não alcoólicas.</p>	UNIDADE	500	R\$42,33	R\$21.165,00
3	<p>Serviço de buffet – Coffee Break Self-service: atendimento para até 50 (cinquenta) pessoas, composto por café, água, leite, suco de fruta natural, refrigerante e de 05 (cinco) a 08 (oito) tipos de lanches, incluindo bolos, pizzas, sanduíches, petit four e salgados fritos e assados. Inclui o fornecimento de todos os utensílios necessários (louças, copos, pratos, talheres etc.). O serviço poderá ser prestado em qualquer horário, conforme demanda da contratante.</p>	UNIDADE	500	R\$ 46,64	R\$23.320,00
4	<p>SERVIÇO DE BUFFET – COFFEE BREAK COM MESA TEMÁTICA: composto por café com leite ou chocolate quente, suco de fruta (natural ou polpa), fatia de bolo, pão com frios (presunto e queijo muçarela), manteiga e margarina, frutas naturais fatiadas,</p>	UNIDADE	500	R\$32,33	R\$16.165,00

	pet four (doces e salgados), pão com queijo ou sanduíche recheado e 01 (um) item típico (canjica ou tapioca). Inclui a montagem da estrutura completa com mesas, cadeiras, utensílios (louças, copos, taças, jarras, talheres, réchauds, travessas etc.) e decoração (toalhas e arranjos), conforme padrão definido pela contratante.				
5	SERVIÇO DE BUFFET – REFEIÇÃO COMPLETA: composta por arroz branco ou à grega, baião de dois, feijão, macarrão, purê, verduras, farofa, 01 (uma) opção de carne (bovina ou frango), suco ou refrigerante. A refeição deverá ser servida no estabelecimento do fornecedor ou em local previamente indicado pela contratante.	UNIDADE	500	R\$44,47	R\$22.235,00
VALOR TOTAL ESTIMADO:		R\$103.655,00(cento e três mil, seiscentos e cinquenta e cinco reais).			

Todos os valores referem-se a estimativas e poderão sofrer adequações conforme a necessidade real e a programação institucional ao longo do exercício. Os serviços serão prestados por demanda, conforme agendamento e autorização da Câmara, possibilitando maior controle e economicidade.

A contratação será planejada de forma a assegurar a adequada prestação do serviço, respeitando os princípios da economicidade, da eficiência e da sustentabilidade, conforme diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, §1º, V)

Para a presente contratação, foi realizada pesquisa de mercado com empresas especializadas na prestação de serviços de buffet, a fim de identificar as soluções disponíveis, bem como obter parâmetros técnicos e econômicos que orientem a tomada de decisão pela Administração. Foram considerados, ainda, registros de contratações similares realizadas por outros órgãos da administração pública, especialmente câmaras municipais de porte semelhante, com o objetivo de verificar boas práticas e eventuais inovações nos modelos de execução dos serviços.

A análise revelou que, embora existam variações pontuais quanto à forma de apresentação dos serviços (tais como cardápios e frequência de atendimento), a modelagem tradicional de contratação por demanda, com fornecimento de coffee breaks, kits lanche, refeições completas e equipe de apoio, continua sendo a mais adequada e amplamente adotada para atender aos eventos institucionais do tipo previsto neste estudo.

Não foram identificadas inovações tecnológicas ou metodológicas relevantes que justificassem alteração substancial na forma de contratação. Não se mostrou necessária a realização de consulta pública, audiência ou diálogo estruturado com o mercado, tendo em vista a baixa complexidade e a padronização dos serviços ofertados, além da existência de ampla oferta de fornecedores locais aptos a atender à demanda da Câmara Municipal.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, VII)

A solução adotada para atender à necessidade da Câmara Municipal de Pesqueira/PE consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, com fornecimento de todos os insumos, utensílios, equipamentos e pessoal necessários à realização dos eventos institucionais promovidos pela Casa Legislativa.

Essa solução envolve a entrega dos serviços de forma completa e integrada, abrangendo o preparo, transporte, montagem, serviço e desmontagem das refeições no local designado, observando-se os padrões de qualidade, higiene, apresentação e pontualidade compatíveis com a natureza formal e representativa dos eventos públicos e oficiais da Câmara. Considerando-se o estudo técnico e a prospecção de mercado, verificou-se que a terceirização do serviço, por meio de contratação especializada, é a alternativa mais eficiente e vantajosa, pois dispensa a necessidade de aquisição direta e manutenção de equipamentos próprios, contratação de equipe fixa e gestão de insumos perecíveis, além de mitigar os riscos sanitários e operacionais, assegurando o atendimento às exigências legais e sanitárias vigentes.

Ainda, cabe destacar que a solução contempla aspectos relacionados ao ciclo de vida da contratação, exigindo da empresa contratada a responsabilidade integral pela

execução adequada do serviço, inclusive quanto ao descarte dos resíduos, higienização dos utensílios e cumprimento das normas de segurança alimentar, de modo a garantir a sustentabilidade, economicidade e efetividade dos resultados esperados pela Administração. Todos esses elementos serão devidamente detalhados no Termo de Referência que subsidiará a futura contratação.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO (Art. 18, § 1º, VIII)

Considerando a natureza do objeto verifica-se que o parcelamento da contratação não se mostra tecnicamente nem economicamente viável. Os serviços envolvem a entrega de refeições, coffee breaks, coquetéis e demais itens de buffet de forma padronizada, com exigência de qualidade homogênea, logística integrada, agilidade no atendimento e cumprimento de cronograma previamente definido, o que dificulta a divisão entre múltiplos fornecedores. A contratação de uma única empresa garante maior controle sobre os padrões de qualidade e facilita a gestão contratual, reduzindo riscos operacionais e de responsabilidade solidária entre contratadas distintas.

Além disso, a contratação integral permite melhor aproveitamento da economia de escala, uma vez que os custos com deslocamento, estrutura, mão de obra e insumos são otimizados quando concentrados em um único fornecedor, o que tende a resultar em menor custo global. A adoção do parcelamento poderia acarretar aumento de custos, dificuldade na coordenação das entregas e prejuízo à execução do serviço, principalmente em eventos simultâneos ou de maior complexidade.

Assim, opta-se pela realização de uma única licitação, com todo o objeto sendo adjudicado a um licitante único, por representar a alternativa mais vantajosa à Administração, assegurando padronização, economicidade, simplificação da gestão contratual e atendimento eficiente às demandas institucionais da Câmara Municipal.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, § 1º, IX)

A contratação tem como resultado pretendido garantir a adequada recepção e hospitalidade durante as solenidades e atividades institucionais, assegurando qualidade, padronização e eficiência na prestação dos serviços. A centralização da contratação visa à economicidade, evitando gastos fragmentados e pontuais que comprometeriam o planejamento orçamentário. Com a formalização do contrato, espera-se melhor aproveitamento dos recursos financeiros, com controle prévio de preços e condições, além da otimização dos recursos humanos e materiais da Administração, que não dispõe de estrutura própria para execução dessa natureza de serviço. Dessa forma, busca-se uma solução efetiva, segura e vantajosa, alinhada aos princípios da legalidade, eficiência e interesse público.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (Art. 18, § 1º, X)

Para o adequado desenvolvimento da licitação e alcance dos resultados esperados com a contratação, a Câmara Municipal de Pesqueira/PE adotará as seguintes providências: designação formal de servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, com a devida capacitação quanto às atribuições legais previstas na Lei nº 14.133/2021; elaboração de termo de referência detalhado, com a definição clara das especificações dos serviços; e planejamento prévio da agenda de eventos institucionais que demandarão o fornecimento do buffet. Também será observado se há necessidade de adaptações nos ambientes físicos destinados à realização dos eventos, a fim de garantir condições adequadas para a montagem e o serviço de alimentação. Essas medidas visam assegurar a boa execução contratual, o controle eficiente dos recursos públicos e a prevenção de falhas que possam comprometer os objetivos da contratação.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º, XI)

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 18, § 1º, XII)

A presente contratação não gera impactos ambientais diretos.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (Art. 18, § 1º, XIII)

O estudo preliminar evidenciou que a contratação da solução descrita se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.

Pesqueira/PE, 16 de julho de 2025

Edneide Aparecida Monteiro Martins

CPF: sob o nº 449.893.424-53

Secretaria ADM