

## **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 Câmara Municipal de Pesqueira/PE, no exercício de suas atribuições institucionais, promove periodicamente eventos oficiais, sessões solenes, audiências públicas, encontros institucionais e demais atividades de caráter representativo e protocolar. Tais ocasiões demandam condições adequadas de recepção a autoridades, parlamentares, servidores e cidadãos, de modo a assegurar a efetiva participação da sociedade nos atos do Poder Legislativo e reforçar a imagem institucional da Casa Legislativa.

Nesse contexto, verifica-se a necessidade da contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, capaz de fornecer alimentação, bebidas e estrutura de apoio compatíveis com a relevância dos eventos oficiais realizados. A inexistência de contratação adequada comprometeria a qualidade e a organização das atividades institucionais, além de acarretar prejuízos à boa condução dos trabalhos legislativos e ao atendimento da coletividade.

O fornecimento de serviços de buffet, devidamente planejados e executados por empresa especializada, permitirá que os eventos da Câmara se desenvolvam com a hospitalidade, a

formalidade e a organização que tais atos requerem, atendendo às expectativas do público interno e externo, e garantindo o respeito às normas de higiene e segurança alimentar.

Trata-se, portanto, de uma demanda de natureza coletiva e de interesse público, pois os eventos oficiais não apenas integram a rotina institucional do Legislativo, mas também constituem instrumento de aproximação entre a Câmara Municipal e a sociedade, fortalecendo a transparência, o diálogo democrático e a legitimidade da atuação parlamentar.

Assim, a contratação justifica-se como medida indispensável para atender às necessidades da Câmara Municipal de Pesqueira/PE, garantindo suporte logístico e qualidade na realização de seus eventos, em conformidade com os princípios da eficiência, da publicidade e da razoabilidade que regem a 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 de empresa especializada em serviços de buffet deverá observar requisitos de habilitação e de execução que assegurem a qualidade do atendimento às demandas institucionais da Câmara Municipal de Pesqueira/PE.

Nesse sentido, exige-se que a empresa possua registro regular no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) com objeto social compatível com a prestação de serviços de buffet, além de apresentar licença sanitária válida expedida pela autoridade competente, alvará de funcionamento e comprovantes de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária. Também será necessária a apresentação de atestados de capacidade técnica que comprovem experiência prévia na realização de serviços semelhantes, demonstrando aptidão para o desempenho do objeto.

No que se refere à execução do contrato, a contratada deverá atender às normas da ANVISA, em especial a Resolução RDC nº 216/2004, que trata das boas práticas para serviços de alimentação, garantindo que todos os alimentos e bebidas fornecidos estejam em conformidade com os padrões de higiene e segurança alimentar. Deverá disponibilizar equipe treinada e devidamente uniformizada para preparo, montagem, atendimento, reposição e desmontagem, além de assegurar a limpeza do ambiente após a realização dos eventos. Todos os utensílios, louças, copos, pratos, talheres e toalhas deverão estar em perfeito estado de conservação e ser compatíveis com a natureza dos atos oficiais da Câmara.

A contratação deverá ainda observar práticas de sustentabilidade. No aspecto ambiental, espera-se que a empresa priorize a utilização de utensílios e embalagens reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis, realizando o descarte adequado de resíduos sólidos em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e adotando medidas que reduzam o desperdício de alimentos. No âmbito social, é necessário o cumprimento da legislação trabalhista, assegurando condições dignas aos trabalhadores, bem como a valorização de fornecedores locais e regionais sempre que possível, de modo a fortalecer a economia da comunidade. Além disso, a empresa deverá garantir atendimento acessível e inclusivo durante os eventos.

Por fim, na dimensão econômica, a proposta apresentada deverá primar pela economicidade e pelo equilíbrio entre custo e qualidade, garantindo a eficiência na aplicação dos recursos públicos.

#### **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 realizada a partir da análise do histórico de eventos institucionais promovidos pela Câmara Municipal de Pesqueira/PE em exercícios anteriores, considerando a média de consumo e a previsão de novas demandas para o exercício de 2025. Foram projetadas quantidades que atendem às necessidades ordinárias de coffee breaks e refeições em eventos oficiais, evitando a superestimação dos quantitativos e assegurando a proporcionalidade entre o objeto contratado e o interesse público a ser atendido.

Para a definição dos valores, foi realizada pesquisa de preços junto a plataforma Fonte de Preços, além da consideração de referências extraídas de contratações similares efetuadas por outros órgãos públicos, de modo a assegurar maior confiabilidade aos preços estimados. Os valores unitários e totais resultantes dessa apuração estão devidamente consolidados na tabela apresentada, a qual representa a memória de cálculo utilizada para dimensionar a contratação, conforme descrito a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	COQUETEL – TIPO 01 - COMPOSTO TIPOS DE SALGADOS, MESA DE FRIOS, TIPOS DE BOLOS, TIPOS DE PAES E/OU BOLACHAS, 03 TIPOS DE FRUTAS OU(UMA) SALADA DE FRUTAS, TIPOS DE DOCES, TIPO DE TORTA, E COM TIPOS DE BEBIDAS NAO ALCOOLICAS	UNID	300	R\$41,54	R\$12.462,00
2	COQUETEL – TIPO 02 - SERVICOS DE BUFFET - COMPOSTO DE TIPOS DE PAES, TIPOS DE PATES, TIPO DE MINI SANDUICHE, TIPOS DE DOCES, TIPOS	UNID	300	R\$42,33	R\$12.699,00

	DE FRIOS, TIPOS DE BEBIDAS NAO ALCOOLICAS				
3	COFFEE BREAK – TIPO 01 COMPOSTO DE 02 TIPOS DE MINI-SANDUICHES, 02 TIPOS DE SALGADOS, 02 TIPOS DE BOLOS, BANDEJA DE FRUTAS FATIADAS OU SALADA DE FRUTAS E 03 TIPOS DE BEBIDAS NAO ALCOOLICAS: CAFE, LEITE, CHA., 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS	UNID	300	R\$46,64	R\$13.992,00
4	COFFEE BREAK – TIPO 02 (CAFÉ COM LEITE, CHOCOLATE QUENTE, SUCO DE FRUTA (NATURAL OU POUPA) PÃO, MUSARELA, MANTEIGA, FRUTAS NATURAIS, DOCES E SALGADOS.)	UNID	300	R\$32,33	R\$9.699,00
5	REFEIÇÕES - (COMPOSIÇÃO FEIJÃO, ARROZ E/OU MACARRÃO, SALADA CRUA COM NO MÍNIMO TRÊS TIPOS DE VERDURAS E LEGUMES, BATATA GRATINADA, SALADA COZIDA, GUARNIÇÃO COM 02 COMPONENTES CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXE OU FRANGO)	UNID	300	R\$44,47	R\$13.341,00
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>					<b>62.193,00</b>

O valor global estimado para a contratação é de **R\$ 62.193,00 (Sessenta e dois mil cento e noventa e três reais)**, compatível com o mercado e suficiente para atender às demandas da Câmara Municipal de Pesqueira/PE no período estimado. Ressalta-se que os quantitativos podem ser ajustados conforme a efetiva realização dos eventos, respeitados os limites legais.

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

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar a viabilidade técnica e econômica da contratação de serviços de buffet para atender aos eventos oficiais da Câmara Municipal de Pesqueira/PE. Para tanto, foram consultados fornecedores locais e regionais, além de analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, especialmente de natureza legislativa e administrativa, que apresentaram soluções compatíveis em termos de cardápios, estrutura de atendimento e valores praticados.

A pesquisa evidenciou que o mercado dispõe de empresas capacitadas para a execução do objeto, oferecendo serviços diversificados que atendem tanto a pequenas quanto a grandes demandas, com cardápios flexíveis e adaptáveis à realidade institucional. Observou-se ainda a existência de fornecedores que adotam práticas de sustentabilidade, como a utilização de utensílios recicláveis e medidas para redução do desperdício de alimentos, o que reforça a adequação da solução escolhida ao interesse público.

Não se constatou, nesta prospecção, a necessidade de adoção de metodologias inovadoras ou modelagens distintas das já praticadas no setor, tendo em vista que os serviços de buffet demandados possuem características padronizadas no mercado e amplamente consolidadas em termos de qualidade e logística. Assim, a solução técnica mais adequada consiste na contratação de empresa especializada em serviços de buffet por meio de dispensa de licitação em razão do valor, em formato eletrônico, considerando-se a compatibilidade entre a oferta do mercado e as necessidades institucionais da Câmara Municipal.

Dessa forma, conclui-se que o levantamento de mercado confirma a viabilidade da contratação pretendida, assegurando competitividade, economicidade e qualidade na prestação dos serviços.

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

A solução escolhida para atender à necessidade da Câmara Municipal de Pesqueira/PE consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, contemplando todos os elementos necessários para garantir a realização integrada e eficiente dos eventos oficiais, desde coffee breaks até refeições completas. Essa solução envolve não apenas o fornecimento de alimentos e bebidas de qualidade, mas também a disponibilização de equipe capacitada para preparo, montagem, atendimento, reposição e desmontagem da estrutura, incluindo utensílios, louças, talheres, copos, mesas, cadeiras, toalhas e demais materiais de apoio necessários à plena execução dos serviços.

Além da execução imediata, a solução considera aspectos relacionados à manutenção da qualidade e à assistência técnica indireta, uma vez que a empresa contratada deve zelar pelo correto manuseio dos alimentos, conservação dos utensílios e limpeza adequada do ambiente após a realização dos eventos, garantindo a segurança alimentar e a integridade dos espaços utilizados. O ciclo de vida da contratação é observado de forma a permitir ajustes durante a vigência do contrato, como a adequação de cardápios, quantidade de porções e estrutura logística, conforme a demanda real de cada evento, sem prejuízo da qualidade e da economicidade.

A solução como um todo contempla também aspectos de sustentabilidade e responsabilidade social, como o uso preferencial de utensílios recicláveis ou reutilizáveis, descarte adequado de resíduos, redução de desperdício de alimentos, valorização de fornecedores locais e garantia de condições dignas de trabalho para a equipe envolvida. Todos esses elementos integram a prestação do serviço de forma sistêmica, assegurando que a contratação produza os resultados pretendidos pela Administração, atendendo ao interesse público e garantindo a eficiência, qualidade e segurança dos eventos oficiais da Câmara Municipal de Pesqueira/PE.

Essa descrição detalha os elementos que deverão ser aprofundados no Termo de Referência, servindo como base para a execução integral e satisfatória do objeto contratado, assegurando que a prestação de serviços atenda plenamente à necessidade institucional identificada.

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

Após análise técnica e econômica, conclui-se que não é viável o parcelamento do objeto da contratação, devendo o serviço de buffet ser contratado de forma integral, mediante adjudicação a um único fornecedor.

Tecnicamente, a execução dos serviços requer integração completa entre preparo, montagem, atendimento e desmontagem da estrutura de buffet, garantindo uniformidade na qualidade dos alimentos, na apresentação dos itens e na organização do serviço durante os eventos oficiais da Câmara Municipal de Pesqueira/PE. A divisão em parcelas poderia comprometer a padronização do serviço e aumentar o risco de falhas operacionais, prejudicando a experiência dos participantes e a imagem institucional da Casa Legislativa.

Economicamente, a contratação integral apresenta maior vantagem, pois permite aproveitamento de economia de escala, reduz custos de gestão contratual e simplifica o acompanhamento da execução, evitando duplicidade de processos e maior complexidade administrativa. Além disso, o objeto a ser contratado configura um sistema único e integrado, composto por todos os elementos necessários para o fornecimento do serviço de buffet, incluindo alimentos, bebidas, utensílios, estrutura física e equipe qualificada, sendo essencial que haja um único ponto de responsabilidade pelo cumprimento integral do contrato.

Considerando o mercado local, a contratação por um fornecedor único não inviabiliza a competição, uma vez que há empresas especializadas suficientes capazes de atender integralmente à demanda, garantindo competitividade no processo licitatório e assegurando a seleção da proposta mais vantajosa. A análise também indica que a divisão em lotes ou itens não resultaria em melhor aproveitamento do mercado nem ampliação da competitividade, não sendo necessária a realização de licitações distintas ou adjudicação segmentada do objeto.

Dessa forma, a solução mais vantajosa consiste na realização de uma única licitação, com todo o objeto sendo adjudicado a um licitante único, assegurando a padronização, a eficiência, a qualidade do serviço e a economicidade para a Administração, sem prejuízo da observância das normas legais e do controle administrativo sobre a execução contratual.

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

Com a contratação da empresa especializada em serviços de buffet para atender aos eventos oficiais da Câmara Municipal de Pesqueira/PE, pretende-se alcançar resultados que assegurem economicidade, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. A medida garantirá a realização de eventos institucionais com qualidade, padronização e segurança alimentar, sem que a Administração precise deslocar servidores de suas funções típicas para atividades de apoio logístico e operacional, otimizando assim o uso da força de trabalho interna.

Sob a perspectiva financeira, a contratação por meio de processo competitivo permite selecionar a proposta mais vantajosa, equilibrando preço e qualidade, assegurando economia de escala e reduzindo custos administrativos com a gestão de múltiplos contratos. Do ponto de vista material, a solução contratada disponibilizará todos os insumos necessários de forma integrada, evitando a fragmentação de responsabilidades e garantindo a adequada execução dos serviços de forma célere e organizada.

Ademais, os resultados pretendidos também envolvem o fortalecimento da imagem institucional da Câmara Municipal, por meio da oferta de serviços de buffet que proporcionem acolhimento adequado a autoridades, servidores e à população que participa dos eventos oficiais. Espera-se, portanto, que a contratação assegure a plena satisfação das necessidades da Administração, gerando benefícios de ordem prática, econômica e social, em conformidade com os princípios da eficiência e da economicidade que regem a gestão pública.

#### **9. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS (Art. 18, § 1º, X)**

Para garantir o desenvolvimento satisfatório da contratação e o alcance dos resultados esperados, a Administração deverá adotar providências preliminares relacionadas tanto à fase interna do processo quanto à execução contratual. Entre as medidas indispensáveis, destaca-se a capacitação dos servidores designados para a fiscalização e gestão do contrato, de modo a assegurar o acompanhamento efetivo da prestação dos serviços, a conferência da qualidade dos alimentos fornecidos e o cumprimento das condições pactuadas, evitando falhas ou irregularidades que possam comprometer a economicidade ou a eficiência da contratação.

Será igualmente necessário verificar a adequação dos ambientes onde ocorrerão os eventos, garantindo condições apropriadas para a instalação do buffet, incluindo espaço físico compatível, acesso à rede elétrica e estrutura mínima de apoio. Além disso, recomenda-se que a Administração elabore um planejamento prévio da demanda de eventos, com a devida comunicação à contratada, a fim de possibilitar a organização logística e assegurar a entrega no prazo e na forma estabelecida.

Essas medidas preventivas buscam evitar desperdícios, minimizar riscos de descontinuidade ou de execução inadequada e assegurar que os serviços contratados cumpram sua finalidade institucional. Assim, a adoção dessas providências permitirá que a contratação se desenvolva de forma regular, transparente e eficaz, alinhada às diretrizes legais e administrativas aplicáveis.

#### **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)**

Ainda que este item seja de caráter facultativo, é relevante considerar os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação de serviços de buffet, em observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável. A execução do contrato poderá gerar

resíduos sólidos, tais como embalagens, descartáveis e restos de alimentos, além de consumo de energia e água durante a preparação e a realização dos eventos.

Para mitigar tais impactos, deverão ser incentivadas práticas sustentáveis por parte da contratada, como a utilização de utensílios biodegradáveis ou reutilizáveis, a destinação adequada dos resíduos, a redução do uso de plásticos descartáveis, bem como a priorização de alimentos produzidos por fornecedores locais, valorizando a agricultura familiar e reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de insumos. Recomenda-se, ainda, que sejam adotadas medidas de conscientização e boas práticas junto à equipe envolvida, de forma a assegurar maior responsabilidade socioambiental.

Assim, ao prever tais ações, a Câmara Municipal de Pesqueira reforça o compromisso institucional com a sustentabilidade, garantindo que a contratação atenda não apenas às necessidades administrativas, mas também às diretrizes de proteção ambiental e de promoção de práticas responsáveis na utilização dos recursos públicos.

## 12. MAPA DE RISCOS

APRESENTA OS RISCOS, CONTROLES E RESPONSÁVEIS PELAS AÇÕES PREVENTIVAS.

**Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET PARA ATENDER AOS EVENTOS OFICIAIS DA CÂMARA MUNICIPAL DE PESQUEIRA/PE.**

Identificação do Risco	Categoria	Descrição do Risco	Probabilidade	Impacto	Plano de Mitigação / Controle Preventivo	Responsável pelo Controle
Especificações inadequadas	Planejamento	Definição incompleta ou incorreta dos itens de buffet e serviços necessários	Baixa	Alta	Elaborar Termo de Referência detalhado, com cardápio e requisitos técnicos validados pelo setor requisitante	Setor Administrativo / Procuradoria Jurídica
Pesquisa de mercado insuficiente	Econômico / Orçamentário	Valores de referência não condizem com a prática de mercado local	Média	Alta	Realizar pesquisa com fornecedores locais, contratos similares e bases oficiais de preços	Setor de Compras / Controle Interno

Empresa sem licença ou experiência comprovada	Licitatório	Contratação de empresa sem alvarás sanitários ou sem capacidade e técnica	Baixa	Alta	Exigir licenças sanitárias, alvará de funcionamento e atestados de capacidade técnica	Comissão de Licitação
Alimentos fora do padrão sanitário	Técnico / Sanitário	Fornecimento de alimentos inadequados, vencidos ou fora das normas da vigilância sanitária	Baixa	Alta	Exigir cumprimento das normas da ANVISA e Vigilância Sanitária, além de fiscalização direta durante os eventos	Fiscal do Contrato
Atrasos na execução dos serviços	Execução Contratual	Empresa não realiza a entrega dentro do cronograma estabelecido	Média	Média	Estabelecer prazos claros, previsão de penalidades e acompanhamento contínuo	Fiscal do Contrato
Quantitativos superestimados ou subutilização do contrato	Administrativo	Serviços contratados em quantidade e superior ou inferior à real necessidade	Baixa	Média	Definir quantitativos com base em histórico de eventos oficiais e projeção de novas demandas	Setor Administrativo / Setor de Compras
Descumprimento de normas ambientais	Ambiental	Geração excessiva de resíduos ou	Média	Alta	Exigir práticas sustentáveis (uso de materiais biodegradáveis/reutil	Fiscal do Contrato / Controle Interno

		descarte inadequado de descartáveis e restos de alimentos			izáveis, descarte adequado)	
Comunicação deficiente entre setores	Administrativo	Falta de alinhamento entre setor requisitante, compras e fiscalização	Média	Média	Estabelecer fluxo de comunicação e relatórios periódicos de execução	Setor Administrativo / Controle Interno

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

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

**Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.**

Pesqueira/PE, 22 de setembro de 2025

---

**Secretaria ADM**  
**Edneide Aparecida Monteiro Martins**  
CPF: sob o nº 449.893.424-53