

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Contratação de empresa especializada em serviço de buffet para os eventos de formatura da Rede Municipal de Ensino de Saloá/PE

1. Identificação da Demanda

Unidade Requisitante: Secretaria Municipal de Educação de Saloá/PE

2. Contextualização da Necessidade

A Rede Municipal de Ensino realiza anualmente cerimônias de formatura da Educação Infantil e Ensino Fundamental, eventos de relevante valor simbólico e pedagógico. Esclarece que a necessidade de contratação de buffet decorre da obrigatoriedade de garantir um ambiente acolhedor, adequado e organizado, além de assegurar padrões de higiene alimentar, logística eficiente e atendimento digno às famílias e alunos.

A equipe escolar, sobrecarregada com atividades pedagógicas e protocolares da cerimônia, não possui meios próprios para preparar, manipular ou distribuir alimentos em larga escala, o que torna inviável a realização do evento sem apoio de empresa especializada.

3. Problema a Ser Resolvido

A Secretaria Municipal de Educação não dispõe de equipe, equipamentos, insumos ou estrutura física para produção e distribuição de lanches com segurança alimentar e logística compatível com o porte dos eventos. Isso compromete:

- a qualidade do atendimento ao público;
- a segurança alimentar dos participantes;
- a organização da cerimônia;
- a imagem institucional da Administração.

A ausência de contratação inviabilizaria a adequada execução das formaturas, podendo gerar insatisfação das famílias, desorganização e risco sanitário.

4. Objetivo da Contratação

Contratar empresa especializada para fornecimento de buffet (lanche) e apoio operacional (garçom, louça e materiais) para atender às formaturas da Rede Municipal de Ensino, garantindo:

- qualidade, higienização e padronização na produção de alimentos;
- organização logística do evento;
- segurança alimentar;
- atendimento humanizado aos participantes;
- execução satisfatória e eficiente das atividades ceremoniais.

5. Descrição Detalhada da Solução Necessária

A solução consiste na aquisição de serviço especializado que envolva:

Item	Descrição	Unidade	Qtde.
1	LANCHE TIPO I – EDUCAÇÃO INFANTIL	UND	
	5000 UND SALGADOS FRITOS: tipo, coxinha de frango, quibe de carne, rissole de presunto e queijo, bolinho de queijo, mine pastelzinho e outros a definir.		500
	2500 UND SALGADOS DE FORNO: tipo, empadinhas sabor a definir, mine esfirra de frango ou carne, pãozinho de queijo, canudinho de frango, pastelzinho de forno e outros a definir.		2500
	2500 UND DOCINHOS DE FESTA: tradicionais tipo brigadeiro, beijinho, bem casado, surpresa de uva, ninho com Nutella.		2500
	60 UND TORTA DOCE DE 1KG: Formato retangular ou redondo com três ou quatro camadas de bolo com recheio entre essas camadas e cobertura em toda a torta. BOLO em sabores: Chocolate, Festa ou Coco. RECHEIO em sabores: Chocolate, prestígio, morango, musse de maracujá, amendoim, ameixa, abacaxi ou nutela. COBERTURA do tipo: glacê real, pasta americana, creme de manteiga, chocolate ou Fondant. Tudo conforme o pedido.		60
	120 UND REFRIGERANTE 2L: sabores variados de primeira linha como coca-cola, guaraná antárctica, fanta e sprite (regular e zero), gelados.		120
	SERVIÇO DE GARÇOM E LOUÇA /material de apoio ao serviço. Evento para 500 pessoas, a ser realizado dia 20/12/25.		1
	LANCHE TIPO II – ENSINO FUNDAMENTAL		
	1000 UND SALGADOS FRITOS: tipo, coxinha de frango, rissole de presunto e queijo, bolinho de queijo, mine pastelzinho e outros a definir.		4000
	1000 UND SALGADOS DE FORNO: tipo, empadinhas sabor a definir, mine esfirra de frango ou carne, pastelzinho de forno e outros a definir.		4000

1000 UND DOCINHOS DE FESTA: tradicionais tipo, brigadeiro, bem casado, ninho com Nutella.		4000
225 UND FATIAS DE TORTA 100G, bolo sabor chocolate, com cobertura e recheio.		900
60 UND REFRIGERANTE 2L: sabores variados de primeira linha como coca-cola, guaraná antártica, fanta e sprite (regular e zero).		240
225 UND CAIXA DE PAPEL COM TAMPA, na cor branca, sem visor, medida aproximada 15x15x4cm (para montar kit festa).		900
Data a ser definida posteriormente.		

5.3. Local e forma de entrega

As entregas ocorrerão conforme programação das formaturas, no endereço:
Secretaria de Educação – Rua José Cândido Vilela, 16B, Centro, Saloá/PE.

6. Análise das Alternativas de Solução

Alternativa 1 – Execução direta pela Administração (não viável)

- Falta de equipe capacitada.
- Inexistência de equipamentos, insumos e estrutura adequada.
- Risco sanitário e operacional.

Alternativa 2 – Aquisição de alimentos separadamente + equipe própria

- A Administração teria de realizar preparo, manipulação, montagem e distribuição.
- Risco de improvisações e falhas logísticas.
- Aumento de responsabilidade sanitária.
- Maior custo indireto e menor eficiência.

Alternativa 3 – Contratação de empresa especializada (alternativa recomendada)

- Solução completa, integrada e padronizada.
- Segurança alimentar garantida por profissionais habilitados.
- Redução de riscos e maior controle da qualidade.
- Melhor atendimento ao público.

Conclusão: A Alternativa 3 apresenta a melhor relação custo-benefício e reduz riscos, atendendo ao interesse público.

7. Requisitos da Solução

7.1. Requisitos Técnicos

- Empresa especializada em serviços de buffet.
- Profissionais treinados para manipulação de alimentos.
- Capacidade logística para atendimento simultâneo às demandas da Secretaria.
- Cumprimento das normas sanitárias (Vigilância Sanitária/ANVISA).

7.2. Requisitos de Gestão e Fiscalização

- Fiscalização pela servidora designada no DFD.
- Emissão de notas fiscais válidas.
- Entregas mediante solicitação do setor de compras.

7.3. Requisitos Jurídicos

- Habilidade conforme critérios da Lei nº 14.133/2021.
- Observância das regras de dispensa de licitação (art. 75, inciso II ou VIII, conforme o processo).
- Publicidade e transparência dos atos.

8. Estimativa de Custos

Os quantitativos foram definidos com base na demanda das formaturas, conforme DFD.

DFD - buffet evento formatura

A estimativa de preços deverá ser realizada com base em:

- consultas a fornecedores locais;
- contratações similares em municípios vizinhos;
- banco de preços e pesquisas de mercado;
- verificação de custos unitários compatíveis com qualidade requerida.

9. Benefícios Esperados

- Maior organização e qualidade dos eventos.
- Redução de riscos sanitários e logísticos.
- Atendimento digno aos alunos e famílias.
- Eficiência administrativa pela terceirização da atividade-meio.
- Padronização dos serviços entre as escolas da rede.

10. Riscos e Medidas Mitigadoras (Matriz de Riscos)

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Medidas Mitigadoras
Atraso na entrega dos alimentos	Médio	Alto	Cláusula contratual de penalidade; planejamento antecipado; contato prévio com fornecedor.
Fornecimento de alimentos fora dos padrões de qualidade	Médio	Alto	Exigir licença sanitária, equipe qualificada e degustação técnica se necessário.
Insuficiência de quantidade	Baixo	Médio	Margem de segurança nas quantidades; conferência prévia.
Problemas sanitários	Baixo	Alto	Fiscalização rigorosa; exigência de boas práticas de manipulação.



Ausência de pessoal de apoio	Baixo	Médio	Previsão contratual obrigatória; verificação antes do evento.
Variação abrupta de preços	Médio	Médio	Pesquisas atualizadas; negociação e justificativa de preços.

11. Conclusão

Com base no DFD e nas análises realizadas, conclui-se que:

- A necessidade é legítima, urgente e compatível com as responsabilidades da Secretaria de Educação.
- A solução mais eficiente e segura é a contratação de empresa especializada em buffet, conforme descrito.
- O objeto é padronizável, mensurável e atende perfeitamente ao planejamento das formaturas.
- O processo deve observar integralmente a Lei nº 14.133/2021, incluindo motivação, estimativa de preços, pesquisa de mercado, matriz de riscos e fiscalização.

Recomenda-se o prosseguimento do procedimento de contratação.

Saloá, 12 de dezembro de 2025.

ALVARO DEANGELLES PEREIRA FLORENTINO
Diretor da Unidade