



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 1153/2026

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização de Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

OBJETO

Elaboração de Estudo Técnico Preliminar – ETP, visando aferir a viabilidade técnica e econômica com base nas informações constantes no Documento de Formalização de Demanda – DFD nº 1476/2025, atestando ainda que o mesmo está integrado ao Plano de Contratações Anual - PCA

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente demanda visa garantir o fornecimento de serviço de alimentação adequado (preparo, fornecimento e buffet) para os grupos da Terceira Idade e idosos atendidos pelos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) Bem Viver e CRAS Dona Preta. O atendimento ocorrerá durante as ações do **Projeto Conviver**, programadas para o período de **agosto a dezembro de 2026**.

A oferta de alimentação qualificada é parte basilar e indissociável da execução do projeto. Ela atua diretamente como ferramenta de acolhimento, integração social, dignidade e permanência dos idosos nas atividades coletivas promovidas pela rede socioassistencial. A ausência desse serviço inviabilizaria a execução integral do cronograma aprovado e comprometeria o engajamento do público-alvo, composto majoritariamente por pessoas em situação de vulnerabilidade social.



REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para que a contratação atenda perfeitamente às necessidades do Projeto Conviver, estabeleceu-se uma divisão estratégica em dois lotes principais, dimensionados com base no histórico de eventos anteriores. O primeiro lote contempla a realização de sete eventos distribuídos entre os meses de agosto

a dezembro de 2026, com uma estimativa total de 2.100 participantes. Para essas ocasiões, o serviço deverá oferecer um cardápio composto por bolo, pão de queijo, sanduíche natural de pão de forma, café, chá, leite, água e suco, incluindo toda a infraestrutura de suporte como xícaras, copos, jarros, bandejas e guardanapos, além do atendimento por no mínimo dois garçons. Já o segundo lote é destinado a um evento temático específico no mês de agosto de 2026, planejado para cerca de 300 pessoas. O cardápio desse encontro exigirá o fornecimento de caldo de mandioca, canjica doce, refrigerante, água e pé de moleque em pedaços, servidos em copos e colheres descartáveis com guardanapos, também contando com o suporte de dois garçons para o atendimento.

Além da entrega dos alimentos em si, a execução contratual exige o cumprimento rigoroso de padrões de qualidade e higiene, alinhados às normas da Vigilância Sanitária, garantindo insumos frescos e adequados para o público da terceira idade. A logística de montagem e o serviço de buffet devem prezar pela extrema pontualidade para não comprometer o cronograma das atividades assistenciais dos CRAS Bem Viver e Dona Preta. Do mesmo modo, a equipe de garçons e apoio da empresa contratada deverá ser orientada para oferecer um atendimento humanizado, cordial e paciente, respeitando as particularidades e a mobilidade dos idosos. Como garantia de aptidão, a empresa licitante deverá comprovar sua capacidade técnica mediante atestados de desempenho em serviços similares e apresentar o alvará sanitário vigente emitido pelo órgão competente.

ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E DE VALORES

Nº	NOME	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1	12807 - INVALIDO	BUFFET			9	81.000,00



POSSÍVEIS ALTERNATIVAS

Para a definição da melhor estratégia de atendimento à demanda do Projeto Conviver, foram avaliadas diferentes alternativas de execução no mercado. A primeira delas consistiria na compra direta dos gêneros alimentícios pela Secretaria Municipal de Assistência Social, com o preparo e a distribuição dos lanches sendo realizados por servidores públicos municipais vinculados aos próprios CRAS. Embora essa opção teoricamente pudesse reduzir o custo direto dos insumos, ela esbarra em graves entraves operacionais e logísticos, uma vez que as unidades não contam com pessoal disponível, estrutura física de cozinha industrial ou equipamentos de buffet adequados para atender, simultaneamente, eventos de grande porte para centenas de pessoas.

Além disso, o remanejamento de servidores para atividades de manipulação e fornecimento de alimentos comprometeria a oferta dos serviços técnicos essenciais de assistência social que já são desenvolvidos rotineiramente nas unidades. Outra alternativa analisada foi a contratação de fornecimento de kits de lanches prontos e industrializados. No entanto, esse formato foi considerado inadequado para a proposta pedagógica e social do Projeto Conviver, cujo objetivo principal é promover espaços de acolhimento, integração e fortalecimento de vínculos em um ambiente humanizado e digno, o que seria descaracterizado pela simples entrega de embalagens individuais.

Diante disso, definiu-se que a solução ideal é a realização de um **Pregão Eletrônico**, adotando o modelo de contratação de prestação de serviços por escopo, de execução indireta, sob o regime de empreitada por preço global para cada lote. O Pregão Eletrônico é a modalidade obrigatória por lei neste caso, pois o objeto da contratação enquadra-se estritamente como um serviço comum de buffet, cujos padrões de qualidade, cardápios e atendimento podem ser descritos de forma clara, objetiva e concisa no edital. Além disso, o valor total estimado para a demanda afasta a possibilidade de uma compra ou contratação direta sem licitação.

Na prática, por meio desse Pregão, a prefeitura selecionará uma empresa parceira que assumirá a responsabilidade total por todas as etapas da demanda, englobando o fornecimento de insumos frescos, o preparo dos alimentos, o transporte seguro até o local, a disponibilização de todos os utensílios — como xícaras, copos e bandejas — e a mão de obra dos garçons. Os acionamentos da empresa vencedora serão realizados sob demanda, por meio de solicitações virtuais que detalharão as datas e locais de cada encontro, e o pagamento será efetuado de forma proporcional, cobrindo apenas os buffets efetivamente entregues em cada evento. Esse formato assegura ampla competitividade no mercado regional, garante o cumprimento integral das metas pactuadas junto ao Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa (CMDPI) com recursos do Fundo do Idoso, e atende com excelência aos princípios da economicidade, transparência e governança preconizados pela Lei nº 14.133/2021.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida consiste na contratação de uma empresa especializada no ramo de alimentação e eventos para realizar a prestação integrada de serviços de buffet, atendendo de forma customizada às ações do Projeto Conviver nos CRAS Bem Viver e CRAS Dona Preta. Para que a execução ocorra de maneira organizada e adequada à infraestrutura disponível, as atividades foram planejadas metodologicamente em duas frentes de atendimento. A primeira linha de ação cobrirá o cronograma regular do projeto, composto por sete eventos de integração social, oficinas e seminários distribuídos ao longo do período de agosto a dezembro de 2026. Nesses encontros, que estimam um público global de 2.100 idosos, a contratada deverá fornecer um lanche completo e balanceado, estruturado com bolo, pão de queijo, sanduíche natural em pão de forma, café, chá, leite, suco e água mineral. Toda a logística de suporte — englobando materiais como xícaras, copos, jarros, bandejas e guardanapos — fica sob responsabilidade da empresa, que também disponibilizará dois garçons por evento para garantir o acolhimento e o serviço direto aos participantes.

A segunda linha de ação da solução é voltada ao atendimento de um evento temático e festivo de grande porte, programado especificamente para o mês de agosto de 2026, com previsão de atrair cerca de 300 participantes. Por se tratar de uma festividade cultural e de integração, o cardápio foi desenhado com comidas típicas, prevendo o fornecimento de caldo de mandioca, canjica doce, refrigerante, água e pé de moleque em pedaços. A operacionalização desse evento também será feita de forma integral pela contratada, que fornecerá os insumos, os materiais descartáveis necessários para o consumo seguro — como copos e colheres descartáveis acompanhados de guardanapos — e o suporte presencial de dois garçons para organizar a distribuição e auxiliar os idosos durante a atividade. Com esse desenho, a solução deixa de ser o mero fornecimento de insumos e passa a ser uma entrega completa de infraestrutura e atendimento humanizado, garantindo que a prefeitura disponha de um serviço profissional, seguro e sem demandas operacionais adicionais para a equipe técnica dos CRAS.



JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Em observância às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, que adota o parcelamento como regra geral para ampliar a competitividade e garantir a eficiência nas contratações públicas, optou-se pela divisão deste objeto em dois lotes distintos, correspondentes às diferentes linhas de ação do Projeto Conviver. Essa modelagem é técnica e economicamente viável, uma vez que os lotes foram agrupados por afinidade teórica de cardápios, complexidade logística e cronograma de execução, permitindo que empresas de diferentes portes possam disputar o certame de forma justa. O lote um concentra os sete eventos regulares com demandas idênticas de lanches ao longo do ano, enquanto o lote dois isola um evento festivo sazonal com características totalmente específicas. Esse agrupamento em lotes, em detrimento do parcelamento por itens isolados (como licitar o bolo, o café ou o refrigerante separadamente), justifica-se pela necessidade de garantir a integridade e a qualidade do serviço. A contratação fragmentada por itens geraria um grave risco operacional e o chamado prejuízo ao conjunto do objeto, pois a Secretaria Municipal de Assistência Social teria que coordenar múltiplos fornecedores em um único dia de evento. Ter uma empresa entregando o bolo, outra os salgados e uma terceira responsável pelos garçons comprometeria a sincronia da entrega, a padronização sanitária e o gerenciamento das ordens de serviço.

Portanto, a divisão em dois lotes globais atende perfeitamente ao princípio da economicidade, pois aproveita a economia de escala das empresas de buffet, atrai um maior número de licitantes qualificados e centraliza a responsabilidade da execução integral e do atendimento humanizado em um único parceiro para cada tipo de evento, simplificando a fiscalização e a gestão do contrato por parte da administração pública.

Os itens serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte sempre que o relatório de pesquisa de preços indicar que o valor estimado é de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). Tal prerrogativa fundamenta-se no inciso I do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, considerando que há, no mínimo, 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME ou EPP, sediados local ou regionalmente aptos a cumprir as exigências do instrumento convocatório (Microrregião definida no inciso II, Art. 1º do Decreto nº 77/2025).



RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a concretização desta contratação, a Secretaria Municipal de Assistência Social busca alcançar uma série de resultados positivos de curto e longo prazo para a rede socioassistencial de João Monlevade. O principal objetivo finalístico é assegurar a plena execução do Projeto Conviver, garantindo que as atividades planejadas e aprovadas pelo Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa (CMDPI) ocorram sem interrupções e com o suporte logístico necessário. Espera-se, por meio da oferta de uma alimentação qualificada e adequada às necessidades nutricionais e físicas do público da terceira idade, elevar os índices de assiduidade, engajamento e permanência dos idosos nos eventos promovidos pelos CRAS Bem Viver e CRAS Dona Preta. O fornecimento de um buffet estruturado e com atendimento humanizado funciona como uma ferramenta direta de acolhimento e valorização da pessoa idosa, transformando os encontros em espaços efetivos de socialização, fortalecimento de vínculos comunitários e promoção da dignidade humana, mitigando situações de isolamento social e vulnerabilidade.

Sob a ótica da gestão pública, os resultados pretendidos alinham-se estritamente aos princípios da eficiência, da eficácia e da segregação de funções preconizados pela Lei nº 14.133/2021. Pretende-se desonerar as equipes técnicas e os servidores dos CRAS das atribuições operacionais de compra de insumos, preparo de lanches e organização de serviços de mesa, permitindo que esses profissionais concentrem seus esforços exclusivamente no atendimento socioassistencial, técnico e pedagógico voltado ao público-alvo. Ademais, a modelagem de pagamento sob demanda e proporcional aos serviços efetivamente prestados visa garantir a otimização dos recursos públicos provenientes do Fundo Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa, eliminando desperdícios e assegurando uma prestação de contas transparente, regular e eficiente perante os órgãos de controle e a sociedade.



PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS ANTES DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal de Assistência Social deverá adotar um conjunto de providências preliminares essenciais. A primeira delas é a elaboração detalhada do Termo de Referência (TR), documento que consolidará todas as regras do Pregão Eletrônico, transcrevendo fielmente as exigências técnicas de cardápio, a quantidade estimada de participantes, a escala de garçons para atendimento e as regras de fiscalização do contrato. Nesse mesmo sentido, torna-se indispensável que o setor de compras ou a equipe de apoio realize uma ampla e rigorosa pesquisa de mercado no âmbito regional, com o intuito de obter orçamentos válidos que balizem o preço de referência do edital.

Essa pesquisa servirá para cancelar a adequação do valor global estimado no Documento de Formalização de Demanda, que atualmente aponta para o montante de R\$ 81.000,00. Além disso, a administração municipal deverá obter a devida declaração de disponibilidade orçamentária e financeira, certificando que os recursos necessários para o custeio integral da demanda estão devidamente previstos na lei orçamentária anual e vinculados ao Fundo Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa, conforme plano de aplicação formalmente aprovado pelo Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa (CMDPI).

Paralelamente às questões orçamentárias e contratuais, a equipe técnica do município precisa alinhar os canais de comunicação interna que serão utilizados para emitir as solicitações virtuais que darão início à prestação dos serviços. Deve-se estruturar previamente os modelos de ordem de serviço e definir quem serão os servidores designados para atuar como gestores e fiscais do contrato, garantindo que o acompanhamento e a avaliação da qualidade do buffet comecem no exato momento do primeiro evento. Por fim, antes que o edital do Pregão Eletrônico seja devidamente publicado pela autoridade competente, o processo instruído com o Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência deverá passar pela análise e emissão de parecer jurídico por parte da Procuradoria Geral do Município. Essa etapa cumpre a exigência de controle de legalidade estabelecida pela Lei nº 14.133/2021, mitigando riscos de falhas no certame e garantindo a lisura e a eficiência de todo o procedimento administrativo

CONTRATAÇÃO CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

A Secretaria Municipal de Assistência Social constatou a inexistência de contratações correlatas ou interdependentes que condicionem a eficácia deste processo licitatório. O serviço de buffet para o Projeto Conviver foi desenhado de forma autossuficiente, o que significa que a empresa vencedora do Pregão Eletrônico assumirá a responsabilidade integral por todas as etapas operacionais, dispensando licitações paralelas para a compra de alimentos ou contratação de pessoal. Da mesma forma, a execução dos eventos não interfere e nem depende dos contratos regulares de locação e manutenção das sedes do CRAS Bem Viver e do CRAS Dona Preta, que seguem tramitando de forma autônoma. Portanto, a contratação possui total independência técnica e orçamentária para ser executada.



POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação do serviço de buffet apresenta baixo potencial de impacto ambiental negativo, concentrando-se principalmente na geração de resíduos sólidos e no eventual desperdício de alimentos. Para mitigar o descarte inadequado, o edital do Pregão Eletrônico estabelecerá que a empresa contratada deverá priorizar o uso de materiais biodegradáveis ou recicláveis no fornecimento de copos, colheres e guardanapos, além de realizar a coleta seletiva e a destinação correta de todas as embalagens plásticas, caixas de papelão e latas de bebidas utilizadas após o término de cada evento. Quanto ao desperdício, o dimensionamento rigoroso das quantidades com base no histórico de participantes do Projeto Conviver atuará como controle preventivo; adicionalmente, a empresa será orientada a adotar práticas de manipulação sustentável para o reaproveitamento integral de insumos, evitando sobras. A Secretaria Municipal de Assistência Social também fiscalizará o cumprimento de critérios sustentáveis na logística de transporte da contratada, estimulando o planejamento de rotas otimizadas para reduzir a emissão de gases poluentes durante as entregas nos CRAS Bem Viver e Dona Preta.

OBSERVAÇÃO

Como estipulado no Documento de Formalização de Demanda, os serviços de buffet serão formalmente prestados por meio de solicitações virtuais, cujos termos, prazos de antecedência e condições específicas de execução serão detalhadamente regulamentados no Termo de Referência. É importante ressaltar que as descrições dos cardápios e os quantitativos de participantes indicados neste estudo inicial cumprem um papel estimativo, baseando-se no histórico de eventos anteriores. Dessa forma, tais parâmetros poderão sofrer adequações, refinamentos ou alterações pontuais durante a elaboração do Termo de Referência ou no momento dos acionamentos operacionais, garantindo que a contratação atenda com máxima precisão e eficiência às demandas reais da Secretaria Municipal de Assistência Social e do Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa.



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 1153/2026

CONCLUSÃO

Com base nas informações consolidadas ao longo deste estudo, conclui-se pela total viabilidade técnica, operacional e econômica da contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet para o Projeto Conviver. A modelagem proposta, estruturada por meio de Pregão Eletrônico com divisão em dois lotes distintos, mostrou-se como a solução ideal para garantir a competitividade de mercado e o cumprimento rigoroso dos padrões de qualidade, higiene e atendimento humanizado exigidos para o trato com o público idoso. O valor total estimado de R\$ 81.000,00 encontra-se em conformidade com as previsões da Secretaria Municipal de Assistência Social e será integralmente custeio com recursos do Fundo Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa, devidamente aprovados pelo conselho competente. Diante da evidente necessidade social de garantir a dignidade, o acolhimento e a permanência dos idosos atendidos nos CRAS Bem Viver e CRAS Dona Preta em suas atividades comunitárias, este Estudo Técnico Preliminar declara o objeto totalmente viável e recomenda o prosseguimento do processo para a fase de elaboração do Termo de Referência e posterior abertura do certame licitatório

JOAO MONLEVADE, MG - 2 de junho de 2026

Geisiane de Lourdes Almeida

Guilherme Vieira Barbosa

Jéssica Martins de Oliveira

Karen Carolina Tavares

Ruimar Aparecido de Oliveira

Thainara Fernanda da Silva

Wellington Caetano da Silva

ANÁLISE DE RISCO

OBJETO
Contratação de serviço de alimentação (preparo, fornecimento e buffet), sob demanda, para atendimento aos grupos da Terceira Idade e ao público idoso vinculado aos CRAS Bem Viver e CRAS Dona Preta, conforme programação do Projeto Conviver, com fundamento no Documento de Formalização de Demanda - DFD 1476, com o Plano de Contratações Anual (PCA) e a Lei 14.133/2021.

ETAPA DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

RISCO 1	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Desconformidade sanitária ou intoxicação alimentar	☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta	☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto	Agravos à saúde do público idoso (altamente vulnerável), interrupção imediata das atividades assistenciais e severo desgaste da imagem institucional da Prefeitura.
AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL	
PREVENTIVA	Exigência de Alvará Sanitário vigente e registro no órgão competente. Previsão no TR de inspeções nas instalações da contratada e exigência de que o transporte e manuseio sigam rigorosamente as normas da ANVISA, utilizando insumos frescos e marcas reconhecidas.	Equipe de Planejamento	
CONTINGENCIAL	Rejeição imediata dos alimentos suspeitos, suspensão cautelar do serviço do dia, acionamento do suporte médico se necessário, notificação para defesa prévia e aplicação de sanções administrativas com rescisão contratual imediata.	Fiscal de Contrato	

RISCO 2	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Falha na prestação por atraso ou indisponibilidade de buffet.	☐ Baixa ☒ Média ☐ Alta	☐ Baixo ☒ Médio ☐ Alto	Descaracterização do evento, frustração do público idoso participante, perda de insumos correlatos e quebra do cronograma de metas Pactuado no CMDPI.

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	Obrigatoriedade de acionamento formal com antecedência mínima descrita no TR (solicitações virtuais), fixação de horário limite de montagem Da estrutura do buffet com antecedência em relação ao início do evento e exigência de atestados de capacidade técnica.	Secretaria de Assistência Social
CONTINGENCIAL	Notificação imediata para regularização em tempo limite (caráter de urgência), aplicação de glosas proporcionais no pagamento relativas ao atraso e aplicação de advertências ou multas contratuais conforme regras editalícias.	Fiscal de Contrato

RISCO 3	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Insuficiência quantitativa de alimentos ou de equipe (garçons)	☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta	☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto	Atendimento precário ou tumultuado, desamparo aos idosos com limitações de mobilidade e comprometimento da dignidade e acolhimento previstos no projeto.

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	Clara especificação das quantidades mínimas de profissionais por lote no TR (mínimo de 2 garçons por evento) e fornecimento formal prévio do quantitativo exato de participantes estimados para cada encontro.	Área Requisitante e Fiscal de Contrato.
CONTINGENCIAL	Exigência de reposição imediata de pessoal ou de insumos pela empresa sob supervisão do fiscal, registro em ata de ocorrências para aplicação de glosa financeira proporcional no faturamento do respectivo lote.	Fiscal de Contrato e Defesa Civil.
RESPONSÁVEIS		
_____ Geisiane de Lourdes Almeida	_____ Guilherme Vieira Barbosa	_____ Jéssica Martins de Oliveira
_____ Karen Carolina Tavares	_____ Ruimar Aparecido de Oliveira	_____ Thainara Fernanda da Silva
_____ Wellington Caetano da Silva		

DATA DE ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO: 02/06/2026