

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A necessidade da contratação encontra-se pormenorizada no Documento de Formalização de Demanda – DFD.

2. REFERÊNCIA A INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTOS

2.1. A presente contratação está em consonância com os planejamentos orçamentários do órgão.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A empresa a ser contratada deverá atender as condições de habilitação e apresentação de propostas a serem exigidas na Licitação, tais como as condições mínimas de qualificação econômica, fiscal, trabalhista e técnica, tudo nos termos mínimos previstos no artigo 58 da Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016.

3.2. A empresa interessada no fornecimento dos serviços acima relacionados deverá apresentar os seguintes documentos para fins de habilitação, para posterior contratação:

3.2.1. Cópia do Contrato Social devidamente atualizado na forma da Lei;

3.2.2. Certidão CNPJ da empresa;

3.2.3. Certidão CND junto a Receita Federal (certidão conjunta);

3.2.4. Certidão Negativa de débitos para com a Receita Estadual;

3.2.5. Certidão Negativa de débitos para com a Receita Municipal ao qual o município possua sua sede;

3.2.6. Certidão de regularidade junto ao FGTS.

3.2.7. Certidão de regularidade junto a Justiça do Trabalho.

3.3. Serão aceitas as certidões positivas com efeitos de negativa para fins de habilitação;

3.4. O Contratado deverá manter sua situação regular durante toda a execução do contrato, sendo que, em caso de mudança na situação fiscal, deverá comunicar a Contratante e tomar as providências necessárias para a regularização de sua situação fiscal.

3.5. A empresa contratada ficará responsável não apenas pela preparação e serviço de pratos típicos com o pequi (Galinha Pantaneira, Risoto do Cerrado com Pequi e Guariroba, Arroz Carreteiro com Pequi, Tutu de Feijão, Salada de Repolho com Tomate), mas também pela disponibilização de equipe de cozinha completa, no mínimo 10 garçons

para serviço de bebidas, além do fornecimento de toda a logística essencial: pratos, talheres, copos descartáveis, rechauds, panelas, travessas, aparadores, gás e demais utensílios indispensáveis.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO

4.1. O quantitativo de refeições e serviços foi definido a partir da estimativa de público registrada nas edições anteriores da Festa do Pequi, que atraíram grande participação da comunidade. A previsão de 2.000 pessoas não significa atendimento simultâneo, mas distribuição ao longo do evento, o que demanda logística organizada e contínua. Assim, a fixação do quantitativo contratual foi realizada com base em critérios objetivos de consumo realista e histórico, de modo a evitar tanto o excesso quanto a insuficiência no fornecimento, conforme descritivo e quantidade abaixo:

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para servir 2.000 mil pessoas, em virtude da realização da quinta edição da festa do pequi da CEASA-GO.	SRV	1

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

5.1. Para atendimento à demanda da CEASA-GO, foram avaliadas duas possíveis alternativas, conforme resumo abaixo:

5.2. SOLUÇÃO 1 – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA: Empresas especializadas em serviços de buffet de grande porte oferecem solução completa, incluindo insumos, preparo dos pratos, equipe de profissionais qualificados (chefs, auxiliares e garçons) e logística de equipamentos. Garantem o atendimento de forma padronizada, respeitando normas sanitárias e assegurando qualidade no serviço.

5.2.1. Benefícios: Atendimento especializado e sem risco de improviso, redução de falhas operacionais, conformidade com normas de vigilância sanitária e previsibilidade orçamentária e de qualidade.

5.3. SOLUÇÃO 2 – UTILIZAÇÃO DE SERVIDORES E RECURSOS PRÓPRIOS: Execução direta pela Administração, com aproveitamento de servidores e aquisição/locação de insumos e equipamentos.

5.3.1. Limitações identificadas: Inexistência de servidores qualificados para preparo em larga escala e gestão logística do evento, ausência de equipamentos essenciais, como panelas industriais, rechauds, freezers e utensílios de grande

porte, necessidade de contratação paralela de pessoal temporário e locação de equipamentos, o que descaracteriza a autossuficiência da Administração, risco de falhas sanitárias e operacionais, com prejuízo à imagem institucional.

5.4. Em observância ao disposto nos Acórdãos TCU 2383/2014 e 214/2020-Plenário, bem como ao art. 44 da Lei nº 14.133/21, o levantamento demonstra que a Solução 1 (contratação de empresa especializada) apresenta a melhor relação custo-benefício, aliando conveniência, economicidade e eficiência. A contratação de buffet especializado garante qualidade, reduz riscos e custos indiretos, e evita improvisações que poderiam comprometer a execução do evento e a imagem institucional da CEASA-GO.

5.5. Assim, conclui-se pela adoção da Solução 1 como alternativa mais vantajosa à Administração.

6. ESTIMATIVA DE PREÇOS

6.1. O valor a ser contratado está estimado em R\$ 65.000,00 (sessenta e cinco mil reais).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para servir 2.000 mil pessoas, em virtude da realização da quinta edição da festa do pequi da CEASA-GO.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO (ITEM)

8.1. Não se aplica.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a referida contratação busca-se:

9.1.1. Atendimento integral do público estimado

9.1.1.1. Servir, de forma adequada e segura, 2.000 pessoas ao longo do evento, sem filas excessivas ou desabastecimento.

9.1.1.2. Garantir que 100% dos participantes tenham acesso aos pratos típicos e bebidas previstos.

9.1.2. Qualidade e padronização do serviço

9.1.2.1. Oferecer cardápio regionalizado com mínimo de 05 pratos típicos à base de pequi (Galinha Pantaneira, Risoto do Cerrado com Pequi e Guariroba, Arroz Carreteiro com Pequi, Tutu de Feijão, Salada de Repolho com Tomate).

9.1.2.2. Cumprimento das normas da Vigilância Sanitária e padrões de higiene durante todo o preparo e serviço.

9.1.3. Infraestrutura logística completa

9.1.3.1. Disponibilização de toda a estrutura necessária (pratos, talheres, copos, rechauds, panelas, aparadores, gás e utensílios).

9.1.3.2. Presença mínima de 10 garçons dedicados ao serviço de bebidas.

9.1.3.3. Montagem e desmontagem dentro do prazo estipulado, sem atrasos no cronograma do evento.

10. PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS

10.1. Não há necessidade que sejam adotadas providências específicas anteriores à contratação.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1. Não existem contratações correlatas ou interdependentes em andamento ou previstas.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. Geração de resíduos sólidos

12.1.1. Uso de pratos, copos e talheres descartáveis aumenta o volume de resíduos plásticos.

12.1.2. Sobras alimentares (restos de comida) também geram resíduos orgânicos que precisam de destinação adequada.

12.2. Consumo de energia e gás

12.2.1. Utilização de fogões industriais, fornos e rechauds consome gás e eletricidade, elevando a pegada energética do evento.

12.2.2. Transporte de alimentos e utensílios também gera emissão de CO₂.

12.3. Uso de água

12.3.1. Limpeza de utensílios, higienização de alimentos e cozinha resultam em consumo significativo de água potável.

12.4. Risco de contaminação

12.4.1. Caso não haja manejo adequado, resíduos orgânicos podem atrair pragas e contaminar o solo.

12.4.2. Óleos e gorduras utilizados no preparo, se descartados incorretamente, podem poluir o solo e a rede de esgoto.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO

13.1. Com base na análise realizada no presente Estudo Técnico Preliminar, declaro que a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para servir 2.000 mil pessoas, em virtude da realização da quinta edição da festa do pequi da CEASA-GO, é viável e plenamente adequada para atender à demanda identificada. Recomenda-se, portanto, seguir com o processo de contratação, visando a realização de evento tradicional que valoriza a cultura alimentar goiana, fomenta a agricultura familiar, fortalece a imagem institucional da CEASA-GO e promove a integração com a comunidade atendida.

Goiânia/GO, 23 de setembro de 2025.

Centrais de Abastecimento de Goiás S/A.
CEASA-GO

Dalvina Nogueira Vasconcelos
DALVINA NOGUEIRA VASCONCELOS

Assessora de Imprensa