

LABORATÓRIO FED. DE DEFESA AGROPECUÁRIA/SP

Estudo Técnico Preliminar 20/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 21053.000086/2026-72

2. Descrição da necessidade

2. Descrição da necessidade:

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet e coffee break, para atender às necessidades do LFDA/SP.

2.1. Justificativa:

Trata-se do atendimento de buffet para os eventos institucionais do LFDA/SP e coffee break, em especial, a III Semana de Biossegurança e Bioproteção da Rede LFDA. O fornecimento de buffet para eventos se torna estratégico, considerando a necessidade de proximidade e demonstra cuidado da Instituição com o cliente e convidados, sendo este também o momento de relacionamento entre os usuários do LFDA/SP.

Os quantitativos foram baseados no número de participantes esperados no evento, além da capacidade de acomodação do auditório do LFDA-SP de 80 pessoas

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Biossegurança Laboratorial - SEBIO-SP	Amanda Bonalume Cordeiro de Moraes
Setor de Biossegurança Laboratorial - SEBIO-SP	Ester Garcia Rossi Tibúrcio

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Segue abaixo as descrições dos serviços

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantitativo
1	COFFEE BREAK Fornecimento de coffeebreak (para 80 pessoas) nas datas de 26 a 29/05/2026 para a III Semana de Biossegurança da Rede LFDA para 80 pessoas.	Serviço	01

	Composição do Item: Forma de Apresentação Mini Sanduiche, Pão de queijo, Bolos diversos, pães diversos (recheados ou não), salgadinhos, sobremesa. Dispostos em bandejas sem alças, travessas, pratos ou recipiente adequado em louça, prata, vidro ou inox. Café sem açúcar Servedo em garrafa térmica inox 1L. 02 tipos de sucos (comum e light), sendo 02 sabores diferentes Servedo em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira ou caixinha original. 02 tipos de refrigerantes (comum e zero - Coca-Cola e Guaraná Antártica ou similar). Servedo em jarra de vidro ou inox. O suco também poderá ser servido em refresqueira.		
--	--	--	--

4.2. Detalhes para a prestação de serviço de buffet para COFFE-BREAK:

Será necessário o fornecimento das quantidades e horário de cada coffebreak conforme abaixo:

Dia 26/05/2026 - fornecimento de 1 coffebreak no horário de 16:15 à 16:30

Dia 27/05/2026 - fornecimento de 2 coffebreak no horário de 10:00 à 10:30 e 16:00 à 16:30

Dia 28/05/2026 - fornecimento de 2 coffebreak no horário de 10:30 à 11:00 e 16:00 à 16:30

Dia 29/05/2026 - fornecimento de 1 coffebreak no horário de 10:00 à 10:30

Os horários podem ser alterados conforme necessidade do contratante.

4.2.1. Deverá ser fornecida quantidade necessária para o evento de: temperos, saches de açúcar, saches de adoçante.

4.2.2 Deverão ser fornecidos utensílios e vasilhames para a prestação do serviço, estes deverão ser de louça, vidro, prata ou inox, não poderão ser de plástico, acrílico ou descartáveis.

4.2.3 Deverão ser fornecidas toalhas para as mesas e guardanapos, considerar substituição se necessário.

4.2.4 Deverão ser fornecidos mexedores descartáveis.

4.2.5 Para prestação satisfatória do serviço, deverá ser designada equipe com número suficiente para o atendimento.

4.2.6 Deverão ser fornecidos:

scartáveis:	Guardanapos de papel folha dupla	05 folhas por participante	Porta guardanapo de metal, louça, inox, prata ou vidro
	Colher para mexer bebidas	02 unidades por pessoa	-
	Saches de açúcar	02 unidades por pessoa	Em cumbugas de louça, inox, vidro ou prata

Saches de adoçante	02 unidades por pessoa	Em cumbucas de louça, inox, vidro ou prata
--------------------	------------------------	--

4.3 Condições de execução específicas

4.3.1 Para a execução do serviço deverão ser disponibilizados toda a equipe necessária para a execução do evento.

4.3.2 Na prestação dos serviços é necessária a montagem e reposição dos alimentos.

4.3.3 O cardápio deverá ser aprovado previamente pelo LFDA/SP.

4.3.4 Os utensílios deverão ser de louça, vidro, prata ou inox, não serão aceitos materiais descartáveis, como plástico, papelão, acrílico, etc.

4.3.5 Deverão ser fornecidas toalhas de tecido para as mesas em todas as demandas (caso necessário e solicitado pelo LFDA/SP).

4.3.6 A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados (conforme solicitação feita pelo LFDA/SP para o evento), não devendo denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

4.4 Dos funcionários

4.4.1 Os funcionários deverão se apresentar devidamente uniformizados, asseados, barbeados, com unhas aparadas, limpas, sem esmalte ou base e cabelos presos.

4.4.2 Os funcionários deverão utilizar para sua assepsia, no local do trabalho, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclada, além de álcool em gel 70% a serem fornecidos pela empresa contratada.

4.4.3 Deverão ser fornecidos, pela empresa Contratada, os Equipamentos de Proteção Individuais – EPI para todos os funcionários, bem como deverão ser obedecidas todas as instruções de segurança das Normas Regulamentadoras.

4.5 Condições de execução específicas

4.5.1 A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados (conforme solicitação feita pelo LFDA/SP), não devendo denotar escassez.

4.5.2. O sabor é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado e nem insosso. Os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

4.5.3. Os salgados e bolos deverão ser transportados em embalagens próprias de papelão laminado ou embalagem plástica sempre com tampas, identificadas com data de fabricação e validade. Os itens deverão ser montados/produzidos no dia da entrega.

4.5.4. O café deverá ser transportado em garrafas térmicas, próprias para café de 01 litro, automática com botão bomba para servir tipo pump, lisa, com especificações da norma NBR 13.282, ampola de vidro, para líquidos quente e com alça.

4.5.5. Os salgados deverão ser entregues assados e fritos, em temperaturas ideais para consumo, respeitando a característica de cada salgado, ou seja, preservando no seu formato original.

4.5.6. As bebidas deverão ser entregues refrigeradas e em vasilhames próprios;

4.5.7. Deverá ser garantido o acondicionamento dos alimentos de forma que preserve sua qualidade e segurança microbiológica.

4.5.8. Deverão ser observadas rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes.

4.5.9. A empresa prestadora do serviço deverá garantir o pleno atendimento a todas as normas relativas à segurança alimentar, mesmo das que possam surgir no decorrer da vigência contratual.

4.6 Local de entrega

4.6.1 Os bens produtos devem ser entregues ou fabricados, no LFDA/SP: Rua Raul Ferrari s/nº, no Jardim Santa Marcelina – Campinas – SP, nos horários a serem posteriormente informados.

4.6.2 O LFDA/SP se encarregará de enviar a Contratada as datas e horários acertados com antecedência para organização da contratada.

4.7 Obrigações da Contratada

4.7.1 Antes do evento/treinamento, deverá ser providenciada toda arrumação do espaço cabível a sua prestação de serviço, bem como, chegar ao local com no mínimo 02 (duas) horas de antecedência e deixar tudo preparado e pronto para servir com no mínimo 01 (uma) hora de antecedência do horário agendado para o evento, o que pode ser alterado através de ajuste feito com o LFDA/SP de acordo com a necessidade de cada evento.

4.7.2 Após o evento, a Contratada deverá deixar o local devidamente limpo, recolhendo o lixo em sacos adequados a armazená-los em local próprio, conforme indicação do LFDA/SP.

4.7.3 Os serviços deverão ser prestados com pontualidade, em observância às especificações da solicitação.

5. Levantamento de Mercado

5. Levantamento de Mercado

5.1. Foram realizadas pesquisas de preços de preço, com diversos fornecedores e banco de preços, conforme evidenciado em documentos presentes no processo SEI: 21053.000086/2026-72

6. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

6. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades a serem adquiridas estão baseadas no quantitativo de participantes (80 pessoas) e dias de evento:

Dia 26/05/2026 - fornecimento de 1 coffeetake no período da tarde

Dia 27/05/2026 - fornecimento de 2 coffeetake no período da manhã e tarde

Dia 28/05/2026 - fornecimento de 2 coffeetake no período da manhã e tarde

Dia 29/05/2026 - fornecimento de 1 coffeetake no período da manhã

7. Descrição da solução como um todo

7. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet (coffee break), para atender às necessidades do LFDA/SP no evento III Semana de Biossegurança e Bioproteção da Rede LFDA , com número previsto de 80 participantes a ser realizado de 26/05 a 29/05/2026 no Laboratório Federal de Defesa Agropecuária de São Paulo localizado na cidade de Campinas/SP.

8. Estimativa do Valor da Contratação

8. Estimativa do Valor da Contratação

Conforme evidenciado por meio da Planilha de Custos estimados presente no processo SEI: 21053.000086 /2026-72 , o valor total estimado da contratação é de R\$ 23.558,40.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não será considerado o parcelamento da contratação, pois o evento será realizado em espaço que tem apenas um ponto de apoio, por esse fato existe inviabilidade de duas empresas ou mais prestarem serviço concomitantemente, também deve ser considerada a padronização da prestação do serviço, como uniformes, vasilhames, etc.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição está prevista no DFD 44/2026 com o cadastro da demanda na contratação nº134/2026.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não haverá contratações correlatas e/ou interdependentes

12. Providências a serem Adotadas

1. Disponibilizar os recursos necessários à consolidação da presente aquisição.
2. Identificar fiscal para o contrato.

13. Resultados Pretendidos

Prestação de serviços de buffet para evento a ser realizado no LFDA/SP.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Seguirá conforme indicações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Conforme apontado no presente ETP, esta equipe considera a contratação viável

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

AMANDA BONALUME CORDEIRO DE MORAIS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 23/03/2026 às 14:32:23.

ESTER GARCIA ROSSI TIBURCIO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 23/03/2026 às 14:37:14.