

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR nº 22/2026

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições (almoço, incluindo bebida), a serem preparadas e servidas no local de realização do evento, em conformidade com as especificações de cardápio e cronograma a serem definidos pela Contratante, para atender as necessidades de execução do projeto enquadrado no edital “Fortalece Sociobio” 2021 – 3ª edição, no escopo do Programa Bioeconomia Brasil – Sociobiodiversidade, via Convênio/MAPA nº 919044/2021.

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

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.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por objetivo viabilizar a execução da atividade prevista na Meta 4, item 4.1 – “Seminário de Encerramento e Avaliação do Projeto”, integrante do Projeto “Promoção e Fomento da Sociobiodiversidade nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul”, aprovado no âmbito do Edital Fortalece Sociobio 2021.

O referido seminário constitui etapa fundamental do projeto, tendo como finalidade apresentar, avaliar e consolidar os resultados alcançados durante sua execução, promovendo a troca de experiências, a disseminação das ações desenvolvidas e a sistematização dos conhecimentos produzidos. O evento reunirá beneficiários diretos e indiretos, representantes de instituições parceiras, gestores públicos, técnicos, produtores rurais, lideranças locais e demais atores

envolvidos nas ações de promoção e fortalecimento da sociobiodiversidade regional.

Considerando a relevância estratégica do encontro, bem como a programação prevista para ocorrer ao longo de dois turnos consecutivos de atividades, verifica-se a necessidade de disponibilização de alimentação adequada aos participantes durante a realização do evento. Tal medida visa assegurar condições adequadas de permanência do público, contribuindo para o pleno desenvolvimento das atividades programadas, para a participação efetiva dos presentes e para o alcance dos objetivos institucionais e técnicos do seminário.

Destaca-se, ainda, que o evento contará com participantes oriundos de diversos municípios da região dos Campos de Cima da Serra, muitos dos quais percorrerão longas distâncias para comparecer ao encontro. Nesse contexto, o fornecimento de refeições no próprio local de realização do evento mostra-se a solução mais eficiente e adequada, evitando deslocamentos durante a programação, reduzindo interrupções nas atividades, assegurando maior pontualidade no cronograma e proporcionando melhores condições de integração, interação e troca de conhecimentos entre os participantes.

Dessa forma, a contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento das refeições revela-se necessária para garantir a adequada execução do seminário, assegurando suporte logístico compatível com a dimensão e os objetivos do evento, bem como contribuindo para o sucesso das ações de encerramento, avaliação e prestação de resultados do projeto.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente contratação demonstra-se alinhada com o planejamento do órgão, pois encontra-se presente do Plano Anual de Contratações do CONDESUS (item 36 do PAC) e está sendo realizada no período sugerido no PAC.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento da necessidade identificada, a futura contratação deverá observar os seguintes requisitos mínimos:

1. Requisitos Gerais

A contratada deverá fornecer todos os gêneros alimentícios, ingredientes, temperos, bebidas e demais insumos necessários à preparação e ao fornecimento das refeições, responsabilizando-se integralmente pela qualidade, procedência, armazenamento, manipulação e conservação dos produtos utilizados.

Todos os alimentos empregados na execução do objeto deverão estar em perfeitas condições de consumo, observando-se as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas relacionadas à manipulação, preparo, acondicionamento e distribuição de alimentos.

A contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional compatível com a quantidade de refeições a serem fornecidas, garantindo a adequada execução dos serviços nos horários definidos pela Contratante.

2. Estrutura Disponibilizada pela Contratante

Para execução dos serviços, a Contratante disponibilizará espaço físico adequado para preparo e distribuição das refeições, bem como equipamentos e utensílios básicos necessários à execução das atividades.

Compete à contratada verificar previamente as condições da estrutura disponibilizada, responsabilizando-se pela correta utilização dos equipamentos e utensílios colocados à sua disposição, bem como pela manutenção da organização, higiene e limpeza dos ambientes utilizados durante a prestação dos serviços.

3. Requisitos do Cardápio

Considerando os objetivos do Projeto “Promoção e Fomento da Sociobiodiversidade nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul” e a

valorização da sociobiodiversidade regional, o cardápio deverá contemplar, preferencialmente, ingredientes e preparações que representem os produtos típicos da região.

Como referência mínima, o cardápio deverá conter:

- Arroz branco;
- Duas opções de saladas verdes frescas;
- Um prato elaborado tendo o pinhão como ingrediente principal;
- Um prato elaborado tendo o crem (*Crataegus mexicana* ou ingrediente regional equivalente definido pela Contratante) como ingrediente principal;
- Uma opção de carne;
- Suco natural elaborado à base de frutas nativas dos Campos de Cima da Serra;
- Sobremesa elaborada à base de frutas nativas dos Campos de Cima da Serra.

Para o preparo do suco e da sobremesa deverão ser priorizadas frutas típicas da região, tais como butiá, guabiroba, araçá ou outras espécies nativas equivalentes, observada a disponibilidade sazonal dos ingredientes.

A composição final do cardápio poderá ser ajustada e validada pela Contratante previamente à realização do evento, desde que mantida a proposta de valorização da sociobiodiversidade regional e os requisitos mínimos estabelecidos.

4. Forma de Fornecimento

As refeições deverão ser disponibilizadas aos participantes em sistema de buffet, permitindo que os próprios usuários realizem o serviço de acordo com suas preferências e quantidades desejadas.

A contratada deverá garantir a adequada apresentação dos alimentos, sua reposição durante todo o período de atendimento e a manutenção das condições de temperatura, higiene e conservação compatíveis com as exigências sanitárias aplicáveis.

5. Requisitos Sanitários e de Qualidade

A execução dos serviços deverá observar integralmente a legislação sanitária aplicável, incluindo as normas relativas às boas práticas de manipulação de alimentos.

Os profissionais envolvidos no preparo e distribuição das refeições deverão apresentar condições adequadas de higiene pessoal e utilizar vestimentas apropriadas para o desempenho das atividades.

A contratada será responsável por quaisquer danos ou prejuízos decorrentes da utilização de alimentos impróprios para consumo ou da inobservância das normas sanitárias pertinentes.

6. Sustentabilidade

Sempre que possível, a contratada deverá priorizar a utilização de ingredientes produzidos localmente e de frutas nativas da região dos Campos de Cima da Serra, contribuindo para a valorização da sociobiodiversidade regional e para os objetivos institucionais do projeto vinculado ao Convênio MAPA nº 919044/2021.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos ora previstos correspondem aos constantes no Plano de Trabalho do respectivo termo de convênio, estando de acordo com necessidades projetadas no plano mencionado.

Item	Produto/Serviço (Descrição minuciosa)	Unidade de Medida	Quantidade
1	Refeição completa (almoço, incluindo bebida)	Unidade	100

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado para atendimento da necessidade de disponibilização de alimentação aos

participantes do Seminário de Encerramento e Avaliação do Projeto “Promoção e Fomento da Sociobiodiversidade nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul”, ação prevista na Meta 4 do Convênio MAPA nº 919044/2021.

A realização do seminário está alinhada aos objetivos do Programa Bioeconomia Brasil – Sociobiodiversidade, que busca promover a valorização dos produtos, serviços e processos associados à sociobiodiversidade, bem como fortalecer a articulação entre produtores, instituições e demais atores envolvidos no desenvolvimento territorial sustentável.

Foram identificadas e avaliadas as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Concessão de intervalo para alimentação em estabelecimentos externos

Consiste em disponibilizar período de intervalo para que os participantes realizem suas refeições em restaurantes ou lanchonetes da região, arcando individualmente com os custos.

Embora não gere despesa direta com alimentação para a Administração, esta alternativa mostra-se inadequada, pois compromete a logística do evento, exige deslocamentos dos participantes, reduz o tempo efetivamente destinado às atividades programadas e dificulta o cumprimento do cronograma. Além disso, não assegura tratamento isonômico aos participantes e pode prejudicar a permanência do público durante todo o evento.

Alternativa 2 – Fornecimento de vale-refeição ou auxílio alimentação aos participantes

Consiste na disponibilização de vouchers ou auxílio financeiro para utilização em estabelecimentos previamente credenciados.

Apesar de proporcionar maior liberdade de escolha aos participantes, a alternativa apresenta dificuldades operacionais relacionadas ao credenciamento de estabelecimentos, ao controle da utilização dos benefícios e à prestação de contas dos recursos públicos. Além disso, mantém a necessidade de

deslocamento dos participantes durante o evento e não favorece a integração entre os envolvidos.

Alternativa 3 – Contratação de serviço de buffet ou fornecimento de refeições preparadas e servidas no local do evento

Consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, transporte (quando necessário) e fornecimento das refeições diretamente no local de realização do seminário.

Esta alternativa apresenta-se como a mais adequada e vantajosa, uma vez que assegura alimentação padronizada a todos os participantes, elimina deslocamentos externos, otimiza o tempo disponível para as atividades técnicas, contribui para o cumprimento do cronograma do evento e favorece a integração e a troca de experiências entre os participantes. Além disso, possibilita à Administração definir previamente o cardápio, as quantidades, os padrões de qualidade e as condições sanitárias exigidas para a execução do serviço.

Alternativa 4 – Execução direta pela Administração

Consiste na aquisição dos insumos e preparação das refeições por servidores ou equipes próprias.

A alternativa foi descartada em razão da inexistência de estrutura física, equipamentos, pessoal especializado e condições operacionais adequadas para produção e fornecimento das refeições em escala compatível com o público estimado. Sua adoção demandaria mobilização de recursos humanos e materiais incompatíveis com as atividades finalísticas da Administração, além de representar riscos quanto à qualidade, segurança alimentar e eficiência da execução.

CONCLUSÃO

A solução identificada como mais adequada para atendimento da necessidade da Administração consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições (almoço, incluindo bebida), a

serem preparadas e servidas no local de realização do Seminário de Encerramento e Avaliação do Projeto “Promoção e Fomento da Sociobiodiversidade nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul”, previsto na Meta 4 do Convênio MAPA nº 919044/2021.

A contratação compreenderá o fornecimento integral da alimentação necessária aos participantes do evento, incluindo o preparo, disponibilização, distribuição e demais serviços correlatos indispensáveis à adequada execução do objeto, observando-se os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e condições sanitárias exigidos pela legislação vigente.

A adoção dessa solução permitirá que as refeições sejam disponibilizadas no próprio local do evento, eliminando a necessidade de deslocamento dos participantes para estabelecimentos externos, reduzindo interrupções na programação, proporcionando maior aproveitamento das atividades previstas e contribuindo para a integração entre os participantes. Além disso, a solução assegura maior controle por parte da Administração quanto à qualidade dos alimentos fornecidos, ao cumprimento dos horários estabelecidos e à adequada execução dos serviços.

A análise das alternativas disponíveis demonstrou que a contratação de empresa especializada representa a opção mais eficiente, econômica e vantajosa para a Administração, uma vez que reúne especialização técnica, estrutura operacional adequada e capacidade de atendimento compatível com as necessidades do evento, sem demandar a mobilização de recursos humanos e materiais próprios para a execução direta dos serviços.

A seleção da futura contratada ocorrerá mediante licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço, nos termos da Lei nº 14.133/2021. O objeto caracteriza-se como serviço comum, possuindo padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva no instrumento convocatório, o que torna adequada a utilização da referida modalidade.

Considerando as características do objeto e as particularidades do mercado fornecedor, não será estabelecida participação exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte. Tal medida visa ampliar a competitividade do certame, possibilitando a participação do maior número possível de interessados aptos a executar os serviços, aumentando a disputa entre os licitantes e potencializando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração. Além disso, a restrição da disputa poderia reduzir significativamente o universo de fornecedores aptos a atender integralmente as exigências relacionadas à infraestrutura, capacidade operacional, logística de preparo e fornecimento das refeições no local do evento, comprometendo a competitividade e a eficiência da contratação.

Dessa forma, a solução proposta mostra-se adequada para assegurar a plena execução do Seminário de Encerramento e Avaliação do Projeto, garantindo atendimento de qualidade aos participantes, observância do cronograma previsto e alcance dos objetivos estabelecidos no Convênio MAPA nº 919044/2021.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na Resolução da Assembleia Geral nº 07/2023 (Resoluções CONDESUS), que “Institui normas para o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no CONDESUS Campos de Cima da Serra”, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

Para tanto a presente pesquisa de mercado foi realizada a partir dos seguintes meios:

- Cotação direta com empresas atuantes no respectivo ramo de mercado;

- Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente.

Os preços orçados para esta contratação estão anexos aos autos do processo.

Considerando que a presente contratação está vinculada à execução do Projeto “Promoção e Fomento da Sociobiodiversidade nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul”, financiado por meio do Convênio MAPA nº 919044/2021, e que os recursos disponíveis para a execução da ação encontram-se previamente delimitados no respectivo Plano de Trabalho e na planilha orçamentária aprovada pelo órgão concedente, adotou-se como valor estimado da contratação o menor orçamento válido obtido durante a pesquisa de preços.

Tal procedimento busca assegurar a compatibilidade da contratação com os recursos previstos para a execução da atividade, preservando o equilíbrio financeiro do projeto e garantindo o atendimento das metas pactuadas sem extrapolação dos limites orçamentários aprovados. Além disso, a utilização do menor orçamento levantado encontra respaldo nos princípios da economicidade, eficiência e busca da proposta mais vantajosa para a Administração, servindo como referência para a realização do procedimento licitatório.

Outrossim, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, que faculta à Administração, mediante ato motivado, a adoção de caráter sigiloso para o orçamento estimado da contratação, o CONDESUS decide pela aplicação desta medida no presente processo licitatório, pelas razões de fato e de direito a seguir expostas:

a) **DA MOTIVAÇÃO ESTRATÉGICA**

A decisão de manter o valor de referência em sigilo até a fase de lances não é uma medida de restrição à publicidade, mas sim uma estratégia de gestão

ativa para assegurar a máxima competitividade e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em consonância com os seguintes fundamentos:

- **Prevenção ao "Efeito Ancoragem" e ao Sobrepreço:** A publicidade prévia do valor de referência, conforme vasta experiência administrativa e estudos sobre o tema, tende a criar um "efeito ancoragem". Neste fenômeno, os licitantes balizam suas propostas não com base em seus custos reais e margens de lucro, mas sim no teto estabelecido pela Administração. Tal prática resulta em propostas com descontos mínimos e inibe a obtenção de economias mais expressivas para o erário, representando um risco de dano por sobrepreço, especialmente em cenários de baixa competição.
- **Estímulo à Competição Real e à Proposta Mais Vantajosa:** Ao manter o orçamento em sigilo, a Administração força os competidores a realizarem uma apuração fidedigna de seus próprios custos, estruturas e condições de mercado para formular uma proposta genuinamente competitiva. Esta estratégia é a mais eficaz para assegurar o cumprimento do princípio da busca pela proposta mais vantajosa (art. 5º da Lei nº 14.133/2021), incentivando os licitantes a ofertarem seus melhores preços, e não apenas um valor ligeiramente inferior ao estimado.
- **Fundamentação na Experiência Concreta do CONDESUS:** A necessidade e a eficácia desta medida são corroboradas pela experiência concreta deste Consórcio em certames cuja economia gerada em itens específicos demonstrou que o valor de mercado praticado pelos fornecedores era significativamente inferior ao estimado. A publicidade do orçamento, naqueles casos, poderia ter representado um risco real de perda de milhões de reais aos cofres públicos, o que justifica a adoção de uma postura proativa para mitigar tal risco em futuras contratações.

b) **DA COMPATIBILIDADE COM O PRINCÍPIO DA PUBLICIDADE**

Importa salientar que a medida não viola o princípio da publicidade, mas apenas o difere no tempo, em prol de um interesse público maior, que é a

economicidade. O sigilo adotado é temporário e relativo. Temporário porque cessa após a conclusão da fase de lances, momento em que o valor se tornará público para fins de negociação e controle. Relativo porque não prevalece para os órgãos de controle interno e externo (Art. 24, I, da Lei nº 14.133/2021), que mantêm acesso irrestrito a todas as informações do processo para o exercício de sua competência fiscalizatória.

c) **CONCLUSÃO**

Diante do exposto, a adoção do sigilo do valor estimado é medida que se impõe por razões de eficiência, economicidade e boa governança. A estratégia visa proteger o erário, maximizar a competitividade e garantir que o CONDESUS obtenha a proposta mais vantajosa possível, em estrita conformidade com o interesse público e com a faculdade motivada prevista no art. 24 da Lei nº 14.133/2021.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente as vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Após análise das características do objeto, conclui-se que o parcelamento da contratação não se mostra técnica nem economicamente viável, tampouco vantajoso para a Administração.

O objeto consiste no fornecimento de refeições (almoço, incluindo bebida), a serem preparadas e servidas no local de realização do evento, compreendendo um conjunto de atividades interdependentes que demandam planejamento, coordenação e execução integrada. A eventual divisão da

contratação em parcelas ou a adjudicação a múltiplos fornecedores poderia gerar dificuldades operacionais relacionadas à logística de preparo, transporte, distribuição e atendimento dos participantes, aumentando os riscos de falhas na execução e comprometendo a qualidade dos serviços prestados.

Além disso, a natureza do objeto exige padronização das refeições, uniformidade no atendimento e definição clara de responsabilidades, aspectos que são mais adequadamente assegurados mediante a contratação de um único fornecedor responsável pela execução integral dos serviços. A fragmentação da contratação poderia ocasionar conflitos de responsabilidade, dificuldades de fiscalização e aumento dos custos administrativos de gerenciamento contratual.

Sob o aspecto econômico, também não se identificam ganhos de escala ou benefícios decorrentes do parcelamento, uma vez que a execução integrada tende a proporcionar maior eficiência operacional e melhor composição de custos por parte dos licitantes, refletindo em propostas mais vantajosas para a Administração.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto não é viável nem vantajoso, sendo recomendada a contratação em item único, de modo a assegurar a adequada execução dos serviços, a eficiência da gestão contratual e o atendimento dos objetivos da contratação.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a realização da presente licitação, pretende-se assegurar a contratação de empresa capacitada para o fornecimento de refeições (almoço, incluindo bebida) aos participantes do Seminário de Encerramento e Avaliação do Projeto “Promoção e Fomento da Sociobiodiversidade nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul”, garantindo as condições logísticas necessárias para a adequada execução da atividade prevista no Convênio MAPA nº 919044/2021.

Como resultados esperados, destacam-se:

- Garantir o adequado atendimento aos participantes do evento, proporcionando alimentação de qualidade, em condições compatíveis com as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis;
- Assegurar a permanência e participação integral do público durante a programação do seminário, evitando deslocamentos externos que possam comprometer o desenvolvimento das atividades previstas;
- Contribuir para o cumprimento do cronograma do evento, promovendo maior eficiência na execução das ações de encerramento e avaliação do projeto;
- Favorecer a integração, a troca de experiências e o fortalecimento das relações entre beneficiários, parceiros institucionais, técnicos, gestores e demais participantes envolvidos nas ações desenvolvidas pelo projeto;
- Proporcionar condições adequadas para a apresentação, avaliação e sistematização dos resultados alcançados ao longo da execução do projeto, contribuindo para a disseminação dos conhecimentos gerados e para o fortalecimento das iniciativas voltadas à sociobiodiversidade regional;
- Promover a aplicação eficiente dos recursos públicos disponibilizados por meio do Convênio MAPA nº 919044/2021, observando os princípios da economicidade, eficiência e busca da proposta mais vantajosa para a Administração;
- Garantir a plena execução da Meta 4 – Seminário de Encerramento e Avaliação do Projeto, possibilitando o atingimento dos objetivos pactuados junto ao órgão concedente e a adequada prestação de contas dos recursos empregados.

Dessa forma, espera-se que a contratação contribua diretamente para o sucesso do evento e para o alcance dos resultados institucionais e técnicos previstos no projeto, assegurando a adequada conclusão das ações financiadas pelo Convênio MAPA nº 919044/2021.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Cada município consorciado adquirente designará o gestor e o fiscal de contrato. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) Termo de Formalização de Demanda;
- b) Realização da pesquisa de mercado, e composição da orçamentação;
- c) Levantamento dos quantitativos da contratação;
- d) Elaboração do Estudo Técnico Preliminar – ETP;
- e) Encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) Publicação e divulgação do Edital de Licitação;
- h) Realização do certame e julgamento da licitação;
- i) Homologação e Adjudicação do processo;
- j) Assinatura e publicação do instrumento contratual.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição e operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS

Após análise das características do objeto, verifica-se que a contratação não apresenta impactos ambientais relevantes ou significativos que demandem a adoção de medidas mitigadoras específicas por parte da Administração.

O objeto consiste no fornecimento de refeições (almoço, incluindo bebida), preparadas e servidas no local de realização do evento, caracterizando-se como uma prestação de serviços de natureza temporária e pontual, vinculada

à realização de atividade específica prevista no Convênio MAPA nº 919044/2021.

Os impactos ambientais eventualmente decorrentes da execução contratual restringem-se à geração ordinária de resíduos provenientes do preparo e consumo dos alimentos, tais como resíduos orgânicos e materiais descartáveis eventualmente utilizados durante a prestação dos serviços. Tais resíduos são inerentes à atividade e podem ser adequadamente gerenciados por meio das rotinas regulares de coleta e destinação adotadas no local do evento e pela contratada.

Dessa forma, conclui-se que a contratação não possui potencial para gerar impactos ambientais relevantes, não havendo necessidade de implementação de medidas mitigadoras extraordinárias ou de exigências ambientais específicas além da observância da legislação sanitária, ambiental e de gerenciamento de resíduos aplicável às atividades de alimentação e fornecimento de refeições.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Vacaria, 25 de junho de 2026.

Felipe Camargo

Responsável pelo Estudo Técnico Preliminar

PARECER DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A solução encontrada no presente Estudo Técnico Preliminar viabiliza a realização de:

- Licitação
- Contratação Direta
- Inviabilidade de Contratação

Existe viabilidade técnica, operacional e orçamentária?

- Sim Não

Vacaria, 25 de junho de 2026.

Frederico Arcari Becker
Presidente do CONDESUS