

SECRETARIA EST.MEIO AMBIENTE PROTEÇÃO ANIMAL

Estudo Técnico Preliminar 2/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 04039-00000580/2026-13

2. Descrição da necessidade**DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade de fornecimento de alimentação aos participantes da etapa Distrital da 4ª Conferência Nacional de Aquicultura e Pesca (4ª CNAP), conforme identificado no Documento de Formalização da Demanda – DFD.

O evento constitui ação institucional vinculada às competências da Secretaria de Estado do Meio Ambiente do Distrito Federal – SEMA/DF, demandando suporte logístico adequado para garantir condições de permanência, conforto e participação efetiva dos envolvidos durante sua realização.

O quantitativo estimado de aproximadamente 150 participantes baseia-se na capacidade do local do evento, no planejamento institucional e na estimativa de inscritos, podendo ser ajustado conforme consolidação das inscrições.

A ausência de fornecimento de alimentação no local poderá comprometer o adequado andamento das atividades, prejudicar a participação dos envolvidos e impactar negativamente a organização do evento, especialmente em razão da necessidade de deslocamento para realização de refeições.

Ressalta-se que a presente contratação não se destina à promoção pessoal, festividade recreativa ou gasto supérfluo, mas ao suporte logístico necessário à realização de evento institucional oficialmente instituído, voltado ao cumprimento de atribuições da Administração Pública.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para assegurar condições adequadas de acolhimento, permanência e eficiência na realização do evento, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Logística - COLOG/SUAG/SEMA	Edneuz de Queiroz Pereira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação**DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Para atendimento da necessidade identificada, a solução a ser contratada deverá observar os requisitos mínimos a seguir, necessários e suficientes à adequada execução do objeto, em conformidade com o disposto no art. 18, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

Natureza do Objeto: Trata-se de contratação de serviço comum, nos termos da Lei nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

Requisitos de sustentabilidade

A adoção de critérios de sustentabilidade na presente contratação justifica-se pela necessidade de alinhamento às diretrizes ambientais estabelecidas pela Administração Pública, especialmente considerando a natureza institucional da Secretaria de Estado do Meio Ambiente do Distrito Federal – SEMA/DF.

A prestação de serviços de alimentação em eventos institucionais pode gerar impactos ambientais relevantes, tais como a produção de resíduos sólidos, o desperdício de alimentos e a utilização de materiais descartáveis, demandando a adoção de medidas que promovam a mitigação desses impactos.

Nesse contexto, a incorporação de práticas sustentáveis na execução do serviço contribui para o uso responsável dos recursos públicos e para a redução dos impactos ambientais decorrentes da contratação.

A adoção de critérios de sustentabilidade está em consonância com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, e da Lei nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2012, que dispõe sobre critérios de sustentabilidade ambiental nas contratações públicas no âmbito do Distrito Federal;

Empresas Consorciadas: Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133/2021, considerando que o objeto se caracteriza como serviço comum, de baixa complexidade técnica e com ampla oferta no mercado.

Subcontratação: Não será permitida a subcontratação do objeto, considerando tratar-se de serviço comum, cuja execução deve ser integralmente realizada pela contratada, de modo a garantir o controle da qualidade e a responsabilidade pela prestação do serviço.

Garantia Contratual: Não será exigida garantia contratual, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista tratar-se de contratação de serviço de baixo valor e execução imediata, não se verificando risco relevante que justifique sua exigência.

Requisitos Temporais

O serviço deverá ser executado em data previamente definida, correspondente à realização do evento (19/06/2026), em horário a ser estabelecido no Termo de Referência.

A execução ocorrerá de forma única, no local do evento, devendo a contratada garantir a prestação integral do serviço durante o período programado.

Requisitos Operacionais

A contratada deverá:

Realizar a montagem, organização e desmontagem da estrutura necessária ao serviço;

Garantir a pontualidade na execução;

Manter equipe suficiente para atendimento adequado dos participantes;

Assegurar a limpeza e organização do espaço durante e após o evento;

Cumprir rigorosamente as normas sanitárias e de segurança alimentar.

Requisitos de Qualificação Técnica

A qualificação técnica da empresa se dará por meio da comprovação de execução de atividades, mediante apresentação de **atestado(s) de capacidade técnica**, expedido(s) por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, em conformidade com o art. 67 da Lei nº 14.133/21, em que o atestado de capacidade técnica comprove a experiência e competência da empresa na realização de prestação(ões) similar(es) ao(s) que será(ão) objeto do procedimento.

Comprovação pela empresa de **registro ou inscrição junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN)**;

Alvará da autorização e licença de funcionamento da licitante, expedida pela Vigilância Sanitária; e

Declaração, sob as penas de lei, que possui em seu quadro de trabalho, no mínimo 01 (um) profissional Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, nos termos da Resolução n. 378/2005, bem como que possui estrutura operacional e equipe suficiente para execução do objeto.

5. Levantamento de Mercado

DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando que a presente contratação envolve a prestação de serviços de alimentação para evento institucional, realizou-se análise técnica das soluções disponíveis no mercado quanto aos modelos de serviço aplicáveis.

Foram identificados os seguintes modelos:

Serviço tipo buffet (self-service): Apresenta variedade de opções alimentares, adequada apresentação dos alimentos e maior autonomia aos participantes. É amplamente utilizado em eventos institucionais de médio e grande porte, garantindo melhor experiência e organização.

Fornecimento de refeições individuais (marmitas): Caracteriza-se pela distribuição de refeições previamente embaladas. Embora apresente facilidade logística, possui limitações quanto à apresentação, variedade e manutenção da qualidade dos alimentos.

Serviço em restaurante externo: Consiste no deslocamento dos participantes para estabelecimento comercial. Apesar da possibilidade de qualidade adequada, apresenta limitações logísticas e impacto na continuidade das atividades do evento.

Cenário 1 – Não realização da contratação

Consiste em não contratar o serviço de alimentação para o evento.

Vantagens: Inexistência de custo imediato para a Administração.

Desvantagens: Comprometimento da permanência dos participantes durante o evento; prejuízo à organização e ao andamento das atividades; redução do engajamento e participação dos envolvidos; impacto negativo na imagem institucional.

Conclusão: alternativa inviável.

Cenário 2 – Uso de estrutura própria

Consiste na disponibilização de alimentação pela própria Administração, por meio de estrutura interna.

Vantagens: Possível redução de custos diretos; maior controle sobre o fornecimento.

Desvantagens: Inexistência de estrutura adequada para preparo e distribuição de refeições; ausência de equipe técnica especializada; necessidade de aquisição de insumos e equipamentos; risco sanitário e operacional.

Conclusão: alternativa inviável do ponto de vista técnico e operacional.

Cenário 3 – Aquisição de refeições prontas (marmitas/quentinhas)

Consiste na contratação de fornecimento de refeições individuais embaladas.

Vantagens: Facilidade logística de distribuição; menor necessidade de estrutura no local; custo potencialmente inferior.

Desvantagens: Menor qualidade na experiência do usuário; limitação de opções alimentares; possível perda de temperatura e qualidade dos alimentos; inadequação ao padrão de eventos institucionais.

Conclusão: alternativa viável, porém com limitações quanto à qualidade e adequação ao evento.

Cenário 4 – Contratação de serviço de buffet (self-service)

Consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviço de alimentação no local do evento.

Vantagens: Melhor qualidade e variedade alimentar; adequada apresentação dos alimentos; suporte completo (equipe, utensílios, organização); maior conforto e satisfação dos participantes; compatibilidade com eventos institucionais.

Desvantagens: Custo superior em relação às refeições individuais; necessidade de espaço físico adequado.

Conclusão: alternativa mais adequada.

Cenário 5 – Realização das refeições em restaurante

Consiste na disponibilização de alimentação aos participantes por meio de deslocamento até restaurante previamente contratado ou conveniado.

Vantagens: Possibilidade de qualidade adequada das refeições; dispensa de estrutura no local do evento; simplificação da prestação do serviço alimentar.

Desvantagens: Necessidade de deslocamento dos participantes; risco de atrasos no cronograma do evento; dificuldade de logística para atendimento simultâneo de grande número de pessoas; prejuízo à continuidade das atividades; eventual custo adicional com transporte ou organização.

Conclusão: alternativa pouco adequada, especialmente em eventos com programação contínua.

Cenário 6 – Concessão de auxílio/alimentação (voucher ou reembolso)

Consiste na concessão de valor individual aos participantes para custeio de sua própria alimentação.

Vantagens: Dispensa de organização logística pela Administração; liberdade de escolha aos participantes.

Desvantagens: Dificuldade de controle e fiscalização dos gastos públicos; incompatibilidade com a natureza do evento institucional; risco de dispersão dos participantes; interrupção das atividades programadas; possível inadequação legal dependendo do caso.

Conclusão: alternativa inadequada sob o ponto de vista administrativo e operacional.

MATRIZ DE SOLUÇÕES

Critério	Não contratar	Meios próprios	Marmitas	Buffet	Restaurante	Voucher
Viabilidade Técnica	Baixa	Baixa	Média	Alta	Média	Baixa
Qualidade da alimentação	Nenhuma	Baixa	Média	Alta	Alta	Variável
Adequação ao evento institucional	Inadequado	Inadequado	Parcial	Adequado	Parcial	Inadequado
Logística	Simple	Complexa	Média	Média	Complexa	Simple
Continuidade das atividades	Comprometida	Comprometida	Parcial	Preservada	Comprometida	Comprometida
Controle pela Administração	Não se aplica	Alto	Médio	Alto	Médio	Baixo
Custo estimado	Baixo	Médio	Médio	Médio/Alto	Médio/Alto	Variável
Satisfação dos participantes	Nula	Baixa	Média	Alta	Média/Alta	Variável
Risco operacional	Alto	Alto	Médio	Baixo	Médio	Alto

A análise das alternativas considerou aspectos de viabilidade técnica, operacional, econômica e institucional, buscando identificar a solução que melhor atendesse às necessidades da Administração Pública.

Verificou-se que as soluções disponíveis no mercado são amplamente ofertadas por diversos fornecedores, não havendo indícios de restrição relevante à competitividade do certame, considerando a ampla oferta do serviço no mercado.

Além disso, observou-se que as alternativas analisadas apresentam diferentes níveis de desempenho quanto à qualidade do serviço, custo, viabilidade operacional e adequação ao evento institucional.

Resultado da análise

Após avaliação das alternativas disponíveis, verificou-se que a solução que apresenta melhor equilíbrio entre viabilidade técnica, operacional, custo, qualidade do serviço, sustentabilidade ambiental e adequação institucional consiste na **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação (buffet)** para atendimento do evento.

Tal solução permite atender de forma eficiente às necessidades da Administração, garantindo condições adequadas de acolhimento, permanência e participação dos envolvidos durante a realização do evento.

Adicionalmente, alternativas como fornecimento de refeições individuais (marmitas), realização das refeições em restaurante ou concessão de auxílio-alimentação apresentam limitações relevantes quanto à logística, controle administrativo e continuidade das atividades, não se mostrando plenamente adequadas ao contexto do evento.

JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO

Com base nos cenários analisados neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a solução mais adequada para atendimento da demanda institucional corresponde à **contratação de serviço de buffet (Cenário 4)**.

A alternativa selecionada apresenta vantagens relevantes sob os aspectos operacional, logístico e institucional, permitindo:

Adequada organização do serviço de alimentação;

Manutenção da programação do evento sem interrupções;

Melhor experiência e satisfação dos participantes;

Fornecimento completo do serviço (alimentação, equipe e estrutura);

Maior controle da execução pela Administração.

Dessa forma, a solução selecionada demonstra-se tecnicamente viável, operacionalmente eficiente e plenamente adequada ao interesse público e às diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Após análise das alternativas disponíveis no mercado e avaliação das soluções possíveis para atendimento da necessidade institucional, concluiu-se que a solução mais vantajosa consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação (buffet), para atendimento da etapa Distrital da 4ª Conferência Nacional de Aquicultura e Pesca (4ª CNAP).

O serviço consiste no fornecimento de aproximadamente 150 (cento e cinquenta) refeições, destinadas aos participantes do evento, a ser realizado nas dependências da Secretaria de Estado do Meio Ambiente do Distrito Federal – SEMA/DF, ou em local previamente definido pela Administração.

A execução do serviço ocorrerá de forma pontual e integral, no dia do evento, devendo a contratada disponibilizar todos os recursos necessários à adequada prestação do serviço, incluindo alimentos, bebidas, equipe de apoio e estrutura operacional.

O pagamento será efetuado após a efetiva prestação do serviço, observadas as condições estabelecidas no instrumento contratual e no Termo de Referência.

Especificações Técnicas Mínimas

O serviço de alimentação (buffet) deverá atender, no mínimo, às seguintes características:

O cardápio deverá ser composto de, no mínimo, 2 variedades de carnes (vermelha e branca); 1 massa com molho (lasanha, ravióli, penne, entre outros); 03 tipos de guarnições (feijão verde, mulatinho, arrumadinho de charque, farofa, arroz refogado, arroz com brócolis); 02 tipos de salada (mix de folhas verdes, tomate cereja, cebola, frutas da estação, batata noisette, batata sauté); e sobremesa (mínimo de duas variedades); bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos naturais de frutas (laranja, abacaxi, limão, acerola, goiaba, manga, caju), uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, duas variedades de refrigerante light, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá, em quantidades suficientes para atender aproximadamente 150 participantes.

O cardápio deverá incluir opção de pratos para dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, com restrição de açúcar, glúten, lactose, entre outras), devendo tais preparações estar disponibilizadas em ilha separada, devidamente identificada e em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.

Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço.

Disponibilização de equipe de apoio (garçons, auxiliares e responsáveis pelo serviço), com uniformes adequados às suas finalidades, limpos, bem apresentados e padronizados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes do evento, devendo ser previsto, no mínimo, 1 (um) garçom e 1 (um) ajudante de salão uniformizado para cada 40 (quarenta) participantes, para manter o local limpo durante o evento, bem como realizar desmontagem e limpeza após o evento.

Fornecimento de todos os materiais necessários à execução do serviço: a forma de apresentação das mesas de alimentação deverá ser de, no mínimo, três ilhas; toalhas de tecido para servir as ilhas do almoço; toalhas para mesas dispostas para os participantes (as mesas poderão ser de plástico, medindo em média 70x70 cm); pratos de vidro ou porcelana; copos de vidro; talheres em inox; bandejas e travessas em inox; tigelas, entre outros; guardanapos; açúcar, adoçante e demais itens necessários à adequada execução do serviço, sendo vedada a utilização de materiais descartáveis, exceto quando indispensável ao atendimento das normas sanitárias.

Todos os alimentos e bebidas deverão estar identificados com placas indicativas.

Garantia de reposição dos alimentos durante todo o período de serviço.

Preparação e acondicionamento dos alimentos em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Transporte adequado dos alimentos, garantindo sua integridade, temperatura e qualidade.

Produtos frescos, devidamente preparados no dia do evento e em perfeitas condições de consumo.

O serviço deverá ser executado de forma a garantir higiene, organização e qualidade, atendendo às normas técnicas e sanitárias aplicáveis.

Os alimentos serão dispostos em, no mínimo, estações gastronômicas (ilhas), permitindo a circulação dos convidados, em sistema de autosserviço (self-service).

Dentre as estações gastronômicas (ilhas) dispostas, deverá ser destinada uma estação específica para preparações voltadas ao atendimento de pessoas com restrições alimentares, contemplando opções adequadas às necessidades nutricionais informadas.

A solução adotada deverá observar critérios de sustentabilidade ambiental, com a **priorização do uso de materiais reutilizáveis e não descartáveis**, sendo admitida a utilização de materiais descartáveis apenas quando indispensável ao atendimento de normas sanitárias ou operacionais, em conformidade com a legislação vigente.

O serviço deverá ser executado no local e horário previamente definidos pela contratante, garantindo a plena operação durante todo o período do evento, com reposição contínua dos alimentos, manutenção da organização das ilhas de buffet e suporte integral aos participantes.

Ressalta-se que, por se tratar de prestação de serviço pontual, não há necessidade de manutenção continuada, assistência técnica ou suporte operacional após a execução contratual.

A solução proposta possibilita o adequado atendimento das necessidades do evento, garantindo condições de permanência, conforto e participação dos envolvidos, contribuindo para a organização e eficiência das atividades programadas.

O objeto consiste em item único, de natureza comum, homogênea e padronizada.

As especificações técnicas detalhadas do serviço serão aprofundadas no Termo de Referência, de forma a assegurar a adequada definição do objeto e a seleção da proposta mais vantajosa.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

DA ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Considerando que o Documento de Formalização da Demanda (DFD) aponta a necessidade de fornecimento de alimentação para atendimento da etapa Distrital da 4ª Conferência Nacional de Aquicultura e Pesca (4ª CNAP), a estimativa de quantitativo foi elaborada com base no público previsto para o evento, observando critérios técnicos e operacionais.

Para definição do quantitativo estimado, adotou-se a seguinte metodologia:

Levantamento do número estimado de participantes do evento;

Definição do número de refeições por participante;

Consideração da duração do evento e da necessidade de permanência dos participantes no local.

Considerando-se, para fins de projeção:

Número estimado de participantes: 150 pessoas;

Quantidade de refeições por participante: 1 refeição (almoço);

Aplicando-se a metodologia:

$150 \text{ participantes} \times 1 \text{ refeição} = 150 \text{ refeições}$

Dessa forma, o quantitativo total estimado corresponde a: 150 refeições

A estimativa considera, ainda, a capacidade operacional do local do evento e o público esperado, podendo sofrer ajustes conforme a confirmação do número final de inscritos.

Destaca-se que a presente estimativa possui caráter preliminar e referencial, sendo utilizada para fins de planejamento da contratação no âmbito do Estudo Técnico Preliminar, podendo sofrer ajustes durante a fase de elaboração do Termo de Referência, conforme eventual atualização do número de participantes ou necessidade operacional do evento.

Ressalta-se, ainda, que o fornecimento será realizado em execução única, no dia do evento, não se aplicando fornecimento parcelado, tendo em vista a natureza pontual da demanda.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 9.750,00

da estimativa do valor

Considerando que o Documento de Formalização da Demanda – DFD indica a necessidade de contratação de serviço de alimentação (buffet) para atendimento da etapa Distrital da 4ª Conferência Nacional de Aquicultura e Pesca (4ª CNAP), foi realizada estimativa do valor da contratação com base no quantitativo de participantes previsto para o evento.

Dessa forma, tem-se que a estimativa do quantitativo de participantes é de $150 \text{ participantes} \times \text{R\$ } 65,00$ (valor estimado por refeição) = **R\$ 9.750,00 (nove mil setecentos e cinquenta reais)**

O valor apresentado constitui referência inicial, de caráter estimativo, sujeito à realização de pesquisa formal de preços, nos termos do art. 23 do Decreto Distrital nº 44.330/2023.

A definição da modalidade e do procedimento de contratação dependerá da verificação da vantajosidade, da disponibilidade de mercado e do atendimento aos requisitos legais aplicáveis.

Ressalta-se que, nos termos do art. 234 do Decreto Distrital nº 44.330/2023, nas dispensas de licitação previstas nos incisos I e II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, a contratação deverá ser realizada preferencialmente com microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, quando possível.

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Serviço de alimentação (buffet)	150 refeições	R\$65,00	R\$9.750,00

Considerando que a execução do serviço ocorrerá de forma **pontual**, no dia do evento, o pagamento será realizado após a prestação do serviço, conforme condições a serem estabelecidas no Termo de Referência.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, analisou-se a possibilidade de parcelamento do objeto da contratação, considerando suas características técnicas, forma de execução no mercado e viabilidade operacional.

O objeto da contratação consiste na prestação de serviços de alimentação (buffet) para atendimento de evento institucional específico, classificado como serviço comum, amplamente disponível no mercado.

Sob o aspecto técnico, trata-se de objeto indivisível no contexto da contratação, uma vez que sua execução deve ocorrer de forma integrada e simultânea, envolvendo fornecimento de alimentação, equipe de apoio e estrutura necessária à prestação do serviço.

Adicionalmente, a natureza do evento exige padronização na execução do serviço, incluindo qualidade dos alimentos, atendimento, organização e logística, o que reforça a necessidade de contratação por item único, a fim de garantir uniformidade e eficiência na prestação.

Dessa forma, a adoção de parcelamento em múltiplos itens ou lotes não se mostra aplicável no presente caso, razão pela qual a contratação deverá ocorrer por item único, observando-se o critério de adjudicação mais vantajoso para a Administração.

Ressalta-se que a execução do objeto ocorrerá de forma **única e integral**, no dia do evento, não se aplicando fornecimento parcelado.

Tal entendimento encontra respaldo na jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União, conforme disposto na Súmula nº 247 do TCU.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Nos termos do art. 18, §1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021, foi realizada análise quanto à existência de contratações correlatas ou interdependentes no âmbito da Administração.

A presente contratação pode guardar correlação indireta com serviços de apoio à realização de eventos, tais como locação de espaço, serviços de limpeza, recepção, cerimonial e suporte logístico, considerando que tais atividades podem integrar a organização do evento institucional.

Todavia, não foi identificada interdependência direta entre essas contratações que justifique a necessidade de realização conjunta ou simultânea dos procedimentos administrativos.

Assim, conclui-se que a contratação pretendida pode ser realizada de forma autônoma, sem prejuízo à execução de outras contratações existentes ou previstas pela Administração.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

DA PREVISÃO NO PCA

A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), conforme indicado no DFD (SEI nº 199851778 e 200231752).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem como objetivo garantir o atendimento adequado das necessidades do evento institucional promovido pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente do Distrito Federal – SEMA/DF, assegurando a disponibilização de alimentação aos participantes da etapa Distrital da 4ª Conferência Nacional de Aquicultura e Pesca (4ª CNAF).

Com a implementação da solução proposta, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

Garantir condições adequadas de permanência e participação dos envolvidos durante a realização do evento;

Assegurar a continuidade das atividades programadas, evitando interrupções decorrentes da necessidade de deslocamento para alimentação;

Proporcionar maior conforto e satisfação aos participantes, contribuindo para melhor aproveitamento das atividades;

Promover a adequada organização logística do evento, por meio da disponibilização de alimentação no próprio local;

Assegurar a prestação de serviço com qualidade, observando padrões sanitários e operacionais adequados;

Evitar soluções improvisadas ou inadequadas que possam comprometer o andamento do evento;

Contribuir para a imagem institucional da SEMA/DF, por meio da realização de evento estruturado, organizado e alinhado às boas práticas da Administração Pública;

Incentivar a adoção de práticas sustentáveis na execução do serviço, especialmente quanto à gestão de resíduos e uso consciente de recursos.

Dessa forma, os resultados pretendidos envolvem maior eficiência na realização do evento, melhor aproveitamento das atividades programadas e fortalecimento da imagem institucional da SEMA/DF como órgão comprometido com a organização, eficiência e sustentabilidade, em consonância com os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021.

13. Providências a serem Adotadas

DAS PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes da formalização da futura contratação, deverão ser adotadas pela Administração as providências necessárias à adequada instrução do processo licitatório e à correta execução contratual, nos termos do art. 18, §1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021.

Nesse sentido, destacam-se as seguintes medidas:

Elaboração do Termo de Referência, contendo a descrição detalhada do objeto, especificações técnicas, critérios de execução, forma de pagamento e demais condições da contratação;

Realização da pesquisa de preços, com a finalidade de subsidiar a estimativa do valor da contratação, conforme os parâmetros previstos na legislação vigente;

Verificação da disponibilidade orçamentária, com a devida reserva de recursos para atendimento da despesa;

Designação formal de gestor e fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual;

Planejamento do espaço físico para realização do evento, garantindo condições adequadas para execução do serviço de alimentação (buffet), incluindo infraestrutura mínima necessária ao atendimento dos participantes.

Ressalta-se que, em razão da natureza do objeto (prestação de serviço pontual de baixa complexidade), não há necessidade de intervenções estruturais relevantes nas instalações da unidade ou capacitação técnica específica dos servidores para a gestão e fiscalização do contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021, foram analisados os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação pretendida

Impactos ambientais potenciais

Geração de resíduos sólidos decorrentes da execução do serviço de alimentação;

Desperdício de alimentos durante a execução do serviço;

Consumo de recursos naturais relacionados à produção, preparo e transporte dos alimentos;

Geração de resíduos orgânicos provenientes das sobras alimentares.

Medidas mitigadoras

Com o objetivo de reduzir os impactos ambientais associados ao objeto da contratação, serão adotadas as seguintes medidas:

Incentivo à redução do desperdício de alimentos, mediante adequado planejamento da quantidade a ser fornecida;

Destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados durante a execução do serviço;

Preferência por fornecedores que adotem práticas sustentáveis em seus processos produtivos;

Estímulo ao uso consciente de recursos durante a execução do serviço.

Dessa forma, a solução proposta contribui para a mitigação dos impactos ambientais decorrentes da realização do evento, especialmente no que se refere à gestão de resíduos e ao uso responsável de recursos, em consonância com as diretrizes de sustentabilidade da Administração Pública.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas análises realizadas nos tópicos anteriores, que abordaram a necessidade da Administração, a adequação da solução escolhida, a estimativa de custos, a pesquisa de mercado, a viabilidade técnica e legal, bem como a vantajosidade da contratação, conclui-se que a demanda em questão é **VIÁVEL**.

A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação (buffet) para atendimento da etapa Distrital da 4ª Conferência Nacional de Aquicultura e Pesca (4ª CNAP) mostra-se adequada para atender à necessidade apresentada, considerando:

Fundamentos técnicos: atendimento à necessidade identificada de fornecimento de alimentação aos participantes do evento, compatibilidade com a estrutura disponível, solução amplamente adotada em eventos institucionais e comprovadamente eficaz quanto à organização e qualidade do serviço;

Fundamentos legais: conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com o Decreto Distrital nº 44.330/2023, inexistência de vedações legais à contratação pretendida e atendimento às diretrizes aplicáveis às contratações públicas;

Fundamentos de vantajosidade: adequada relação custo-benefício, considerando o valor estimado da contratação, a qualidade do serviço a ser prestado, a racionalidade na aplicação dos recursos públicos e a compatibilidade com práticas sustentáveis.

Adicionalmente, a solução proposta contribui para a adequada realização do evento, assegurando condições de permanência, conforto e participação dos envolvidos, bem como para a organização e eficiência das atividades programadas, estando alinhada às boas práticas de planejamento das contratações públicas.

Dessa forma, manifesta-se favoravelmente pela viabilidade da contratação, nos termos do art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de solução tecnicamente adequada, legalmente possível e vantajosa para a Administração Pública.

Ressalta-se que a solução selecionada apresenta aderência aos princípios da eficiência, economicidade e sustentabilidade previstos na legislação vigente.

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](#).

NEIDE APARECIDA BARROS DA SILVA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 12/05/2026 às 10:28:27.