PREFEITURA MUNICIPAL DE BROTAS

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - Compras

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ITEM 1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1- O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objetivo subsidiar a contratação de empresa(s) especializada(s) para a prestação de serviços de buffet completo, mão de obra e decoração temática natalina, para o atendimento de 350 (trezentas e cinquenta) pessoas, durante os eventos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – "Adolescer" (70 pessoas) e do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para a Pessoa Idosa – "Envelhecer" (280 pessoas), previstos para os dias 10 e 11 de dezembro de 2026, respectivamente, das 11h00 às 15h00, na Vila Vicentina, em Brotas/SP.

1.1.1- As datas são previstas e poderão ser alteradas pela Administração, desde que mantidas em dias consecutivos e com o segundo evento até 15/12/2026, de modo a viabilizar o recebimento, a liquidação e o pagamento dentro do exercício de 2026, conforme o subitem 1.5 do Termo de Referência.

1.1.2- O serviço compreenderá o fornecimento de alimentação completa, bebidas não alcoólicas, sobremesas, utensílios, equipe de apoio e decoração temática natalina, adequada ao público e à proposta dos eventos, garantindo qualidade, conforto e ambientação acolhedora aos participantes.

1.2- Fundamentação Legal

1.2.1- O presente ETP é elaborado nos termos do art. 6º, inciso XX, e do art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), que o define como documento constitutivo da primeira etapa do planejamento da contratação, destinado a demonstrar a necessidade, a viabilidade e a adequação da solução às demandas da Administração, e a embasar o Termo de Referência.

1.2.2- Além disso, o objeto está alinhado aos princípios do planejamento, da eficiência, da transparência e da economicidade, que regem as contratações públicas, bem como às normas que orientam a execução de serviços socioassistenciais no âmbito municipal, em consonância com a Política Nacional de Assistência Social (PNAS), a Resolução CNAS nº 109/2009 (Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais) e o Estatuto da Pessoa Idosa (Lei nº 10.741/2003).

ITEM 2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1- A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026, conforme o art. 12, inciso VII, e o art. 18, § 1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

ITEM 3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1- A prestação dos serviços deverá ocorrer durante os eventos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – "Adolescer" (previsto para 10/12/2026) e para a Pessoa Idosa – "Envelhecer" (previsto para 11/12/2026), das 11h00 às 15h00, na Vila Vicentina, em Brotas/SP, observado o subitem 1.5 do Termo de

Referência.

3.2- A execução somente poderá ocorrer após a assinatura do contrato (ou a emissão da nota de empenho, quando esta substituir o instrumento contratual) e a emissão da ordem de serviço pela Administração, devendo seguir rigorosamente as condições e especificações constantes da proposta vencedora e dos documentos contratuais.

3.3- A decoração temática dos eventos deverá ser natalina, devendo estar completamente instalada e finalizada, pronta para uso, com, no mínimo, 2 (duas) horas de antecedência ao início de cada evento, ou seja, até as 09h00 do dia do primeiro evento (previsto para 10/12/2026) e, após os ajustes necessários, até as 09h00 do dia do segundo evento (previsto para 11/12/2026), garantindo ambientação adequada, harmônica e condizente com o público e a proposta da festividade. A montagem poderá iniciar a partir das 13h00 do dia anterior ao primeiro evento, e a desmontagem ocorrerá logo após o término do segundo evento, conforme o cronograma do subitem 7.1.10 do Termo de Referência.

3.4- A estrutura do buffet deverá estar totalmente montada e pronta para o início das atividades com, no mínimo, 30 (trinta) minutos de antecedência ao horário de início de cada evento (até as 10h30), podendo a montagem iniciar a partir das 09h00 do dia do evento, de modo a assegurar o início pontual do serviço e o pleno atendimento aos participantes.

3.5- O serviço de buffet deverá ser servido das 11h00 às 15h00, observando-se rigorosamente os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, em especial a RDC ANVISA nº 216/2004 e a Portaria CVS nº 5/2013 (Estado de São Paulo), devendo a contratada possuir licença/alvará sanitário vigente para a atividade.

3.6- Não será admitida a execução dos serviços em desacordo com as condições contratuais, incluindo alterações de especificações, redução de quantidades, variação de preços ou qualquer modificação que comprometa a qualidade, a estética ou a integralidade do objeto contratado.

3.7- A contratada deverá executar integralmente os serviços, observando as quantidades, características técnicas e exigências definidas neste ETP, no Termo de Referência e na ordem de serviço.

3.8- O pagamento será condicionado à apresentação da Nota Fiscal correspondente, devidamente atestada pelo fiscal do contrato, após a verificação do cumprimento integral das obrigações assumidas.

3.9- Os serviços deverão observar critérios de sustentabilidade, nos termos do Item 12 deste ETP, incluindo o uso de pratos, talheres e copos não descartáveis e a separação adequada de resíduos.

3.10- Natureza do objeto e vigência: serviço comum, de natureza não continuada, com execução em datas certas (previstas para 10 e 11/12/2026). A vigência contratual será até 31/12/2026, de modo a abranger a execução, o recebimento, a liquidação e o pagamento dentro do exercício, sem previsão de prorrogação (art. 105 da Lei nº 14.133/2021).

3.11- Subcontratação: será permitida a subcontratação parcial, limitada a 30% (trinta por cento) do valor de cada item e restrita às partes indicadas no subitem 6.1 do Termo de Referência, com prévia autorização da Administração (art. 122 da Lei nº 14.133/2021), vedado o preparo dos alimentos e a condução do buffet, bem como a coordenação e a responsabilidade técnica da decoração.

ITEM 4 – ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

4.1- A estimativa de 350 (trezentas e cinquenta) pessoas corresponde ao total de participantes dos dois eventos – 70 (setenta) no “Adolescer” e 280 (duzentas e oitenta) no “Envelhecer” –, composta pelos usuários atendidos pelos serviços, pelas equipes de trabalho e pelos convidados, conforme as declarações das coordenadoras dos serviços, anexas a este Estudo Técnico Preliminar (art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021).

4.2- SCFV “Adolescer”: a declaração da coordenadora, datada de 11/11/2026, informa que o serviço atende

atualmente 63 (sessenta e três) adolescentes e que a equipe de trabalho é composta por 7 (sete) profissionais (3 educadores, 1 estagiária, 1 servente, 1 motorista e a coordenadora), totalizando 70 (setenta) pessoas.

4.3- SCFV "EnvelheSer": a declaração da coordenadora, datada de 10/11/2026, informa que o serviço atende atualmente 240 (duzentas e quarenta) pessoas idosas, que participarão do almoço de confraternização, e que estarão presentes aproximadamente 30 (trinta) convidados da entidade Vila Vicentina, entre pessoas idosas e cuidadores, além da equipe do serviço e de alguns convidados, totalizando a estimativa de 280 (duzentos e oitenta) participantes.

4.4- Memória de cálculo do quantitativo:

Evento	**Data prevista**	**Usuários atendidos**	**Equipe e convidados**	**Total**	**Itens**
SCFV "Adolescer"	10/12/2026	63	7 (equipe de trabalho)	70	Itens 1 e 3
SCFV "Envelhecer" (Pessoa Idosa)	11/12/2026	240	cerca de 40 (aprox. 30 convidados da Vila Vicentina, equipe do serviço e outros convidados)	280 (estimativa)	Itens 2 e 3
Total	–	303	–	350	–

4.5- Os números acima foram adotados como referência para dimensionar o buffet e a decoração temática, garantindo cobertura adequada aos participantes dos eventos. As declarações das coordenadoras integram este estudo como anexos.

ITEM 5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1- Para a realização dos eventos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos "Adolescer" e "Envelhecer", com 350 participantes, foi realizado levantamento de mercado e análise das alternativas disponíveis, considerando aspectos técnicos, logísticos e econômicos.

5.2- Análise de alternativas

a) Execução direta pela Administração: avaliou-se a possibilidade de realizar internamente os serviços de buffet e decoração. Conclusão: inviável, pois a Prefeitura não dispõe de utensílios, equipamentos, equipe de cozinha, logística própria ou mão de obra especializada para produção e serviço de alimentação, tampouco de profissionais capacitados para a execução da decoração temática.

b) Aquisição de gêneros e preparo local: consistiria na compra de alimentos e materiais para preparo interno. Conclusão: inadequado, pela ausência de cozinha industrial, equipe capacitada e condições técnicas para garantir segurança alimentar, qualidade e padronização do serviço.

c) Contratação de empresa(s) especializada(s): consiste na contratação de fornecedor externo para a execução do buffet e da decoração temática. Conclusão: solução mais eficiente e viável, garantindo qualidade, segurança alimentar, atendimento completo, organização do espaço e execução da decoração conforme o padrão exigido.

5.3- Levantamento de mercado

5.3.1- Com base na análise das alternativas, foi realizado levantamento de mercado junto a empresas

especializadas em buffet e decoração temática, sem qualquer preferência quanto à sede ou ao domicílio dos fornecedores. Para garantir a precisão da estimativa, foram consideradas as seguintes variáveis:

I – buffet completo para 70 pessoas e 280 pessoas, incluindo refeições, bebidas, sobremesas, utensílios e equipe de atendimento;

II – decoração temática natalina, incluindo montagem, manutenção entre os dois dias e desmontagem do espaço;

III – conformidade com normas de higiene, segurança alimentar e qualidade no atendimento;

IV – disponibilidade de profissionais capacitados para todas as etapas do serviço.

5.4- Foram consideradas, como parâmetro, contratações similares realizadas pela Administração (art. 23, § 1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021), indicadas no subitem 17.5 do Termo de Referência: o contrato de buffet de 2025 (nota de empenho nº 11186/2025) para o Item 2 e a contratação de decoração de 2026 (nota de empenho nº 2980/2026) para o Item 3, com a demonstração das diferenças entre os objetos (público, número de dias de evento, cardápio e itens de decoração). Para o Item 1, foi considerada a contratação de buffet da Câmara Municipal de Tarumã/SP (processo nº 198/2026, dispensa, homologada por R$ 5.000,00 para 80 pessoas, evento de 30/04/2026), com as ressalvas descritas no subitem 17.5 do Termo de Referência. Os valores foram considerados pelos preços contratados, sem atualização monetária, por se tratar de contratações com intervalo inferior a 12 meses. Contratação de decoração de exercício anterior que se encontra em análise pelo Controle Interno não foi utilizada como parâmetro, sem juízo sobre a regularidade do respectivo processo.

5.5- As informações obtidas indicam que a contratação de empresa(s) especializada(s) é a alternativa mais adequada, atendendo aos critérios de viabilidade técnica, econômica e operacional, conforme previsto nos arts. 18, § 1º, inciso V, e 23 da Lei nº 14.133/2021, que orientam a Administração sobre planejamento, levantamento de mercado e escolha da solução mais vantajosa.

5.6- Justificativa final

5.6.1- Diante do levantamento realizado, conclui-se que a execução dos eventos por meio de empresas especializadas é a alternativa que atende plenamente aos requisitos técnicos, de qualidade, logística e segurança, sendo inviável sua execução interna pela Administração ou por compra de materiais para preparo próprio.

ITEM 6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1- A estimativa de valor para a contratação dos serviços de buffet e decoração temática foi realizada com base em pesquisa de mercado e na obtenção de orçamentos junto a empresas especializadas na prestação de serviços de alimentação e decoração para eventos, considerando as características do objeto, elaborado especialmente para o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, com fornecimento de cardápio apropriado (entrada, pratos principais, acompanhamentos, sobremesa e bebidas), equipe de apoio qualificada (cozinheiros, garçons e equipe de limpeza), utensílios adequados, bem como decoração temática natalina com montagem completa do espaço.

6.2- Foram consultadas contratações similares realizadas pela própria Prefeitura Municipal de Brotas (contrato de buffet de 2025 e contratação de decoração de 2026) e por outros órgãos, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 23, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 (subitens 17.4 e 17.5 do Termo de Referência). Foi também realizada pesquisa direta com fornecedores (art. 23, § 1º, inciso IV), mediante solicitação formal de orçamentos, tendo sido utilizadas no cálculo 4 (quatro) propostas para o buffet e 4 (quatro) para a decoração.

6.3- Os orçamentos foram obtidos em prazo não superior a 6 (seis) meses da data prevista para divulgação do edital. Justificativa da escolha dos fornecedores: foram solicitados, por e-mail, orçamentos a 8 (oito) empresas do ramo de buffet e a 10 (dez) empresas do ramo de decoração, entre agosto e novembro de 2026, selecionadas por atuarem nesses segmentos, de modo a ampliar a competitividade. Foram utilizadas no

cálculo 4 (quatro) propostas de cada segmento. As solicitações enviadas e as respostas recebidas foram juntadas aos autos.

6.4- O valor mediano dos preços obtidos foi utilizado como referência para compor a estimativa de custo da contratação, conforme admite o decreto municipal, e consta do mapa de preços anexo, com e sem o parâmetro de contratações similares. Adotou-se a mediana com o parâmetro de contratações similares nos três itens, assegurando a razoabilidade dos preços praticados no mercado, bem como a viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida.

6.5- Itens, quantitativos e valores estimados:

Item	Características do objeto / Especificações técnicas	Unid.	Qt	Valor total estimado
1	Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet, com fornecimento de alimentos, bebidas, mão de obra especializada, materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços, compreendendo o preparo dos alimentos, a organização e montagem do espaço no dia do evento, a disponibilização e reposição dos alimentos e bebidas durante todo o período de atendimento, bem como a desmontagem e limpeza do local ao término. Os serviços deverão contemplar equipe composta por cozinheiro(a), garçons e profissionais responsáveis pela limpeza, além do fornecimento de toalhas para todas as mesas utilizadas na montagem do buffet, rechauds, travessas, suqueiras, jarras, talheres, copos, pegadores, suportes, pratos e demais utensílios e equipamentos necessários ao adequado acondicionamento, exposição e serviço dos alimentos e bebidas, em quantidades suficientes para atender à demanda. O preparo e a manipulação dos alimentos deverão observar as normas sanitárias e as boas práticas de higiene e segurança alimentar, garantindo a qualidade, a conservação e a temperatura adequada dos alimentos. O cardápio deverá contemplar: mini salgados fritos, nos sabores coxinha, bolinha de queijo e presunto e queijo; mini salgados assados, nos sabores esfiha de frango, esfiha de presunto e queijo e doguinho; lanches, incluindo mini hambúrguer com carne, queijo e tomate e mini cachorro-quente, preparado com pão, salsicha, batata palha, maionese e ketchup; mini pastéis de presunto e queijo e de carne; como acompanhamento, batata palito frita; como prato principal, espaguete servido com dois tipos de molho, ao sugo e à bolonhesa, acompanhado de queijo parmesão ralado; como bebidas, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, água mineral e suco natural de laranja; e, como sobremesa, bolo de chocolate acompanhado de sorvete napolitano.	Pessoa	70	R$ 6.790,00

2	Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet, com fornecimento de alimentos, bebidas, mão de obra especializada, materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços, compreendendo o preparo dos alimentos, a organização e montagem do espaço, a disponibilização e reposição dos alimentos e bebidas durante todo o evento, bem como a desmontagem e limpeza do local ao término. Os serviços deverão contemplar equipe composta por cozinheiro(a), garçons e profissionais responsáveis pela limpeza, além do fornecimento de toalhas para todas as mesas utilizadas na montagem do buffet, rechauds, travessas, suqueiras, jarras, talheres, copos, pegadores, suportes, pratos e demais utensílios e equipamentos necessários ao adequado acondicionamento, exposição e serviço dos alimentos e bebidas, em quantidades suficientes para atender à demanda. O preparo e a manipulação dos alimentos deverão observar as normas sanitárias e as boas práticas de higiene e segurança alimentar, garantindo a qualidade, a conservação e a temperatura adequada dos alimentos. O cardápio deverá contemplar: como entradas, barquetes com maionese e canapés de frango com cream cheese; como pratos principais e proteínas, strogonoff de carne, pernil assado acebolado com pimentão, filé de coxa desossada assada e recheada e pururuca; como acompanhamentos, arroz branco, arroz natalino, rondelle de presunto e queijo, farofa, batata sauté, batata palha para acompanhar o strogonoff e queijo parmesão para acompanhar o rondelle; como saladas, maionese de legumes, salada tropical, panaché de legumes, mix de folhas verdes e tabule; como bebidas, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, água mineral, águas aromatizadas servidas em suqueiras e suco natural de laranja; e, como sobremesa, bolo de massa branca e sorvete de creme.	Pessoa	280	R$ 30.240,00

3	Contratação de empresa para os serviços de decoração temática – "Natal", conforme especificações a seguir. **Mesas dos convidados:** 60 (sessenta) vasos com flores do tipo bico-de-papagaio, devidamente decorados, para composição dos centros de mesa; 60 (sessenta) toalhas de mesa, na cor vermelha, cobrindo toda a extensão das mesas. **Hall de entrada:** 1 (um) backdrop medindo 3,00 m x 2,00 m, com lona impressa em tema natalino; 1 (uma) árvore de Natal decorada, com altura mínima de 1,50 m; 1 (um) totem de Papai Noel, com altura mínima de 1,50 m; 2 (duas) poltronas; 1 (um) tapete/carpete medindo 3,00 m x 2,00 m; vasos e demais elementos decorativos necessários à composição do ambiente. **Salão – decoração aérea:** 60 (sessenta) bolas natalinas na cor vermelha; 60 (sessenta) laços dourados para composição e decoração das bolas; 66 (sessenta e seis) metros de festão para instalação e sustentação das bolas natalinas. **Palco:** 1 (um) painel confeccionado em estrutura de madeira com lona impressa em tema natalino, medindo 10,00 m x 3,00 m; composição cenográfica em frente ao painel, contendo 1 (uma) árvore de Natal decorada (altura mínima de 2,00 m), 4 (quatro) caixas de presentes decorativas (mínimo de 1,00 m² cada), 8 (oito) caixas de presentes decorativas (mínimo de 0,50 m² cada) e 1 (um) urso de pelúcia decorativo (altura mínima de 1,00 m); revestimento da parte frontal/inferior do palco com tecido. **Padrão visual:** as cores predominantes deverão ser vermelho, verde e dourado, mantendo-se composição harmônica, temática e adequada ao período natalino e ao perfil dos eventos. Todos os elementos deverão apresentar bom estado de conservação, acabamento adequado e condições compatíveis com a realização dos eventos. **Montagem, manutenção e desmontagem:** a contratada será responsável pelo fornecimento e transporte de todos os materiais e elementos decorativos; montagem e instalação de toda a decoração; organização e eventuais ajustes entre os dois dias de evento; manutenção das estruturas durante o período contratado; desmontagem e retirada de todos os materiais após o segundo evento; e demais providências necessárias à completa execução dos serviços. A montagem poderá iniciar a partir das 13h00 do dia anterior ao primeiro evento, e a desmontagem ocorrerá logo após o término do segundo evento, conforme o cronograma do Termo de Referência. **Observações gerais:** todo o material deverá ser de alta qualidade, e a montagem deverá observar condições de segurança e estabilidade; a decoração deverá estar totalmente instalada e finalizada, pronta para uso, até as 09h00 do dia do primeiro evento e, após os ajustes necessários, até as 09h00 do dia do segundo evento ou seja, 2 horas antes do início de cada evento; a contratada deverá manter a decoração em ordem e em perfeitas condições em ambas as datas.	Unidade (serviço)	1	R$ 27.498,00

6.6- Memória de cálculo por participante (valor de referência, sem efeito de medição, pois o serviço é contratado por evento):

Item	Valor total estimado	Participantes	Valor de referência por participante
1 – Buffet "Adolescer"	R$ 6.790,00	70	R$ 97,00

2 – Buffet “Envelhecer”	R$ 30.240,00	280	R$ 108,00
3 – Decoração temática	R$ 27.498,00	–	–

6.7- Valor total estimado: R$ 64.528,00 (sessenta e quatro mil, quinhentos e vinte e oito reais), sendo R$ 37.030,00 para o buffet (Itens 1 e 2) e R$ 27.498,00 para a decoração temática (Item 3).

ITEM 7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1- A solução a ser contratada contempla a prestação de serviços de buffet completo e de decoração temática natalina para os eventos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos “Adolescer” e “Envelhecer”, destinados a 350 participantes (70 e 280, respectivamente). O serviço de buffet inclui o fornecimento de refeições completas, abrangendo entrada, pratos principais, acompanhamentos, sobremesa e bebidas não alcoólicas, bem como todos os utensílios necessários, como talheres, pratos, copos, rechauds, travessas, suqueiras, suportes, pegadores e toalhas para as mesas do buffet. A contratada deverá disponibilizar equipe qualificada, composta por cozinheiros, garçons e pessoal de limpeza, garantindo que a estrutura do buffet esteja pronta até 30 minutos antes do início dos eventos, que ocorrerão das 11h às 15h. A decoração temática deverá ser natalina, com montagem completa finalizada pelo menos 2 horas antes do início de cada evento, incluindo os elementos decorativos descritos no Termo de Referência, devendo ser mantida entre os dois dias e desmontada e retirada após o término do segundo evento.

7.2- Os serviços deverão ser coordenados pela fiscalização, de forma que a decoração esteja concluída antes da montagem do buffet, observando-se as normas de higiene, segurança alimentar e a legislação aplicável, e assegurando o cumprimento das exigências previstas no Termo de Referência. Espera-se, com a contratação, a realização dos eventos com qualidade, segurança, conforto e valorização dos participantes, promovendo integração, confraternização e fortalecimento de vínculos sociais, em conformidade com as diretrizes da Política Nacional de Assistência Social e a legislação vigente.

ITEM 8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO

8.1- Nos termos do art. 47, inciso II e § 1º, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento é a regra quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, devendo-se considerar a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos e o dever de ampliar a competitividade e evitar a concentração de mercado.

8.2- O parcelamento mostra-se viável e vantajoso no caso concreto: os serviços de buffet e de decoração temática pertencem a segmentos de mercado distintos, com fornecedores especializados diferentes, e possuem dotações orçamentárias distintas. O parcelamento em 3 (três) itens permite a participação de até 3 (três) empresas, ampliando a competitividade, sem prejuízo técnico, pois a integração entre os itens será assegurada pela fiscalização (cronograma de montagem), sem necessidade de execução por um único fornecedor.

8.3- Os Itens 1 e 2 (buffet) referem-se a eventos distintos, em dias, públicos e cardápios diferentes, podendo ser executados por empresas distintas ou pela mesma empresa. O Item 3 (decoração) não será subdividido, pois forma uma única composição cenográfica, de responsabilidade técnica e estética única, mantida entre os dois dias de evento.

8.4- Assim, diante da ausência de necessidade de agrupamento dos itens, o critério de julgamento a ser adotado será o de menor preço por item, de modo a proporcionar ampla participação e concorrência entre os licitantes.

8.5- Considerando que o valor estimado de cada item é inferior a R$ 80.000,00, deverá ser observado o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, com participação exclusiva nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, salvo as exceções do art. 49 da

mesma Lei, que dependerão de justificativa nos autos.

ITEM 9 – RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1- A contratação de buffet e de decoração temática para os eventos com 350 participantes do SCFV "Adolescer" e "Envelhecer" tem como principal objetivo proporcionar uma experiência completa e agradável para todos os presentes. Por meio do buffet, busca-se garantir a alimentação adequada, de qualidade e segura, atendendo às necessidades nutricionais dos participantes, promovendo conforto e bem-estar durante o evento, o que contribui para a participação ativa nas atividades. Simultaneamente, a decoração temática visa criar um ambiente acolhedor, visualmente atrativo e alinhado ao tema dos eventos, estimulando o engajamento dos participantes, valorizando o espaço e tornando os eventos mais memoráveis. Dessa forma, a combinação dessas contratações promove eventos organizados, harmoniosos e envolventes, favorecendo a socialização, a integração e o fortalecimento dos vínculos entre os participantes, objetivos centrais do SCFV.

ITEM 10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

10.1- Previamente à contratação, a Administração deverá adotar as seguintes providências:

I – reservar as dotações orçamentárias correspondentes aos Itens 1 e 2 (buffet) e ao Item 3 (decoração);

II – designar o gestor e o fiscal do contrato, nos termos dos arts. 7º e 117 da Lei nº 14.133/2021, observada a segregação de funções (gestora: Secretária Municipal de Desenvolvimento Social, Roselaine Pires; fiscal: Célia Adelaide Massoni Martins);

III – assegurar a disponibilidade da Vila Vicentina nas datas dos eventos e o acesso da(s) contratada(s) para montagem a partir das 13h00 do dia anterior ao primeiro evento (decoração) e das 09h00 do dia de cada evento (buffet), de modo a cumprir os prazos (decoração concluída às 09h00 e buffet montado às 10h30);

ITEM 11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

11.1- Os Itens 1, 2 e 3 são interdependentes quanto ao cronograma e ao uso do mesmo espaço (Vila Vicentina), devendo a fiscalização coordenar a conclusão da decoração antes da montagem do buffet. Não se verificam outras contratações correlatas ou interdependentes para a viabilidade desta contratação.

ITEM 12 – IMPACTO AMBIENTAL E MEDIDAS MITIGADORAS

12.1- A realização dos eventos com buffet e decoração temática poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos sólidos provenientes de restos de alimentos e materiais de decoração, ao consumo de energia elétrica pelos equipamentos do buffet e pela iluminação, ao uso de água no preparo dos alimentos e na higienização, e ao transporte de materiais e fornecedores. Para mitigar esses impactos, em observância ao desenvolvimento nacional sustentável (art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021), serão adotadas medidas como a utilização de pratos, talheres e copos não descartáveis, a redução e a separação adequada de resíduos, a utilização consciente de energia, com desligamento de equipamentos quando não estiverem em uso, o controle do consumo de água e a escolha de materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis na decoração. Essas ações visam garantir a sustentabilidade dos eventos, minimizando os impactos ambientais e promovendo práticas mais responsáveis.

ITEM 13 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1- A contratação do buffet e da decoração temática para os eventos com 350 participantes do SCFV "Adolescer" e "Envelhecer" mostra-se plenamente justificada, pois garante alimentação adequada, segura e

de qualidade para todos os presentes, além de proporcionar um ambiente acolhedor, visualmente atrativo e alinhado ao tema dos eventos. Essa combinação contribui para o fortalecimento dos vínculos entre os participantes, promovendo integração, socialização e bem-estar, objetivos centrais das atividades do SCFV. Ademais, a contratação segue critérios de sustentabilidade, adotando medidas mitigadoras para minimizar impactos ambientais, como o uso de utensílios não descartáveis, materiais de decoração reutilizáveis ou recicláveis e controle do consumo de energia e água.

13.2- Considerando os princípios da economicidade e da competitividade, e tratando-se de serviços comuns, a forma mais adequada para a contratação é por meio de licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, com julgamento pelo critério de menor preço por item, conforme Item 8, permitindo a seleção das empresas que ofereçam a melhor proposta em termos de preço, qualidade e atendimento às exigências dos eventos. Conclui-se, portanto, que a contratação é viável e adequada, atendendo de maneira eficiente aos objetivos dos eventos e garantindo qualidade, segurança, engajamento dos participantes e responsabilidade socioambiental.

Rejane Salvatti
Encarregada de Setor de Convênios

Documento assinado eletronicamente por **Rejane Salvatti**, **Encarregado(a) do Setor de Convênios**, em 16/11/2026, às 10:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/campinas/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 , informando o código verificador **2061647** e o código CRC **76C2520B**.

Referência: Processo nº 3507902.405.00007597/2026-87 SEI nº 2061647