

Tendo como base o disposto no artigo 18 - § 1º - o estudo técnico preliminar deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

I - Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.

O estudo abaixo tem por finalidade atender às demandas de alimentação e recepção dos diretores e demais representantes de universidades da América Latina, que participarão de evento internacional "V Congresso Internacional da Rede de Decanas e Decanos de Educação de Universidades Latinoamericanas" de caráter institucional promovido pela Faculdade de Educação da USP. O evento foi elaborado com vistas a proporcionar espaço para intercâmbio institucional, diálogo e aproximação entre instituições de ensino superior, possibilitando o desenvolvimento de iniciativas de cooperação acadêmica, científica e institucional. Nesse contexto, a adequada recepção dos representantes estrangeiros constitui parte da estrutura necessária à realização das atividades previstas na programação. A contratação deverá contemplar serviços de alimentação compatíveis com a natureza e a duração do evento, em quantidade suficiente para atender aos participantes, observando padrões adequados de qualidade, organização, higiene e apresentação, de modo a proporcionar condições apropriadas para a realização de reuniões, atividades de integração, momentos de interlocução e demais compromissos institucionais previstos. O principal objetivo deste estudo é identificar a solução mais adequada, no intuito de não comprometer a organização e o regular desenvolvimento da programação, especialmente quanto ao atendimento das necessidades de alimentação dos participantes, podendo ocasionar dificuldades logísticas e prejudicar as condições necessárias para a adequada recepção das delegações universitárias estrangeiras. Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para assegurar a infraestrutura de apoio indispensável à realização do evento internacional, contribuindo para o adequado acolhimento dos representantes das universidades participantes e para o desenvolvimento das atividades institucionais de cooperação e intercâmbio acadêmico, em atendimento ao interesse público.

II - Descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, em todas as suas dimensões, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho.

O requisito mínimo pretendido pela presente contratação é o fornecimento, preparo, transporte, montagem, disponibilização, reposição e retirada dos alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos e demais materiais necessários à adequada execução dos serviços, observadas as condições, quantidades e especificações estabelecidas no Termo de Referência. A empresa contratada deverá fornecer alimentos e bebidas em quantidade suficiente para atender ao número de participantes previamente estimado para o evento. Também é importante: garantir produtos de boa qualidade, próprios para consumo e dentro do prazo de validade, observando as normas sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis, bem como o preparo, acondicionamento, transporte e armazenamento dos alimentos de forma a preservar suas características, qualidade, temperatura e condições de higiene, além de uma equipe devidamente uniformizada, identificada e capacitada para a execução dos serviços. Para a contratação deverá se observar integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, sanitária, ambiental e de segurança aplicável à execução dos serviços.

III - Levantamento de mercado, consistente na análise das alternativas possíveis, e justificativas técnica e econômica da escolha da solução a contratar.

Uma das soluções possíveis seria a aquisição dos insumos, ficando o preparo e o serviço de coqueiragem/ garçons à cargo da própria instituição, porém esta solução se mostrou inviável, uma vez que a Faculdade de Educação da USP não conta com corpo de funcionários para realizar o levantamento dos insumos que seriam adquiridos separadamente, não possui cozinheiras para o preparo dos alimentos, não conta com coqueiros ou garçons. A alternativa que melhor se adequa às necessidades seria a contratação de empresa prestadora de serviços, com fornecimento de alimentos, bebidas, equipamentos e pessoas para preparar e servir os participantes do evento. Assim, a solução mais apropriada é contratação de serviço de buffet. A contratada deverá ser responsável por todo o conjunto de atividades necessárias à execução do serviço, incluindo aquisição e preparação dos alimentos, transporte, montagem, disponibilização de equipe, atendimento, reposição, conservação, fornecimento de utensílios e equipamentos, desmontagem e limpeza da área utilizada, conforme definido na descrição de requisitos mínimos e, mais adiante, no Termo de Referência Preliminar.

IV - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.

A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviço de buffet destinado a evento internacional, abrangendo todas as atividades, insumos, materiais, equipamentos e recursos humanos

necessários à execução integral do serviço, desde a preparação e organização até a desmontagem e retirada dos materiais utilizados. A contratação deverá compreender, conforme as necessidades e especificações definidas pela Administração, o planejamento operacional, aquisição e fornecimento dos alimentos e bebidas, preparação, acondicionamento, transporte, montagem, disponibilização e reposição dos itens de alimentação, bem como o atendimento aos participantes durante todo o período do evento. Considerando que o objeto principal consiste na prestação de serviço de buffet, não se caracteriza, em regra, a necessidade de manutenção ou assistência técnica permanente, nos moldes aplicáveis à contratação de equipamentos ou serviços de natureza tecnológica. Entretanto, caso sejam utilizados equipamentos próprios da contratada, tais como equipamentos de refrigeração, conservação térmica, aquecimento, distribuição de alimentos, máquinas de bebidas ou outros equipamentos necessários à execução, caberá à contratada disponibilizá-los em perfeitas condições de funcionamento e realizar, sem ônus adicional para a Administração, a manutenção preventiva e/ou corretiva necessária durante o período de montagem e realização do evento. Na hipótese de falha de qualquer equipamento essencial à prestação do serviço, a contratada deverá providenciar sua substituição imediata por equipamento equivalente ou superior, sem interrupção ou prejuízo ao atendimento dos participantes. A contratada deverá, ainda, manter equipe de suporte operacional durante todo o período de execução, apta a solucionar prontamente eventuais ocorrências relacionadas à alimentação, equipamentos, reposição de produtos, atendimento e organização do buffet.

V - Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

Para fins de dimensionamento da contratação, considera-se a necessidade de atendimento de 100 (cem) pessoas por turno, durante cada dia de realização do evento internacional. A estimativa deverá contemplar o fornecimento integral de alimentos, bebidas, materiais, utensílios, equipamentos e mão de obra necessários à execução do serviço de buffet, considerando cada turno como uma unidade de atendimento. Evento a ser realizado de 16/11 à 19/11/2026 no auditório da Faculdade de Educação com capacidade de 100 pessoas. Evento será realizado no período da manhã e da tarde.

100 pessoas por dia x 2 turnos x 4 dias = 800 pessoas/serviços/unidades.

O quantitativo de alimentos e bebidas deverá ser definido com base no número estimado de participantes, considerando consumo médio por pessoa e as características do evento.

VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.

Baseado nas contratações da USP com atas de registro de preços válidas até dezembro/2026, o valor médio tem o custo de R\$ 27,75 por pessoa/unidade.

Compra IQ USP nº 73392/2025: R\$ 21,00 por pessoa - validade da ata de RP até 19/10/2026;

Compra IME USP nº 153914/2025: R\$ 34,00 por pessoa - validade da ata de RP até 19/11/2026;

Compra FZEA USP nº 134588/2025: R\$ 25,80 por pessoa - validade da ata de RP até 10/12/2026;

Compra IAG USP nº 87059/2025: R\$ 30,20 por pessoa - validade da ata de RP até 11/12/2026.

O valor estimado para esta contratação é R\$ 22.200,00. Será utilizado recursos financeiros da receita da unidade - Grupo 48.000 - Dotação básica Receita.

Foram anexadas as propostas mercúrio das referidas atas para fins de demonstração das informações.

Vide anexo para o elemento VI.

VII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução.

Opta-se pelo não parcelamento da contratação do serviço de buffet, considerando que os itens que compõem a solução devem ser executados de forma integrada, de modo a garantir a adequada prestação do serviço durante o evento internacional. A contratação de um único fornecedor permite centralizar a responsabilidade pelo planejamento, aquisição e preparação dos alimentos, transporte, montagem, disponibilização de utensílios e equipamentos, atendimento, reposição, manutenção das condições de higiene e temperatura, desmontagem e retirada dos materiais. O fracionamento dessas atividades entre diferentes empresas poderia dificultar a coordenação operacional, aumentar os riscos de incompatibilidade entre os serviços e comprometer a continuidade e a qualidade do atendimento. Além disso, o não parcelamento possibilita ganhos de escala, especialmente em razão do volume estimado de refeições e atendimentos ao longo dos dias e turnos do evento, podendo resultar em condições comerciais mais vantajosas, redução de custos logísticos e maior eficiência na gestão e fiscalização contratual. A concentração da execução em uma única contratada também facilita a responsabilização por eventuais falhas, permitindo à Administração identificar de forma objetiva o responsável pela qualidade, quantidade, pontualidade, segurança alimentar e demais aspectos relacionados à prestação do serviço.

VIII - Contratações correlatas e/ou interdependentes.

Não haverá contratações correlatas ou interdependentes. A empresa contratada deverá ser responsável por todas as atividades de serviço de buffet como aquisição de insumos, materiais, equipamentos e recursos

humanos necessários à execução integral do serviço, desde a preparação, organização, transporte, limpeza até a desmontagem e retirada dos materiais utilizados.

A Faculdade de Educação conta com infraestrutura de copa no bloco B, ao lado do auditório Professora Lisete Regina Gomes Arelaro que poderá ser utilizado como apoio durante os dias do evento. O espaço possui 1 (um) fogão industrial, (1) um micro-ondas, 1 (um) refrigerador de aproximadamente 240 litros, 1(uma) tomada 220V, 3(três) tomadas 110V, 1(uma) pia com duas cubas.

IX - Demonstrativo da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração, observadas as disposições do artigo 16 do Decreto nº 67.689, de 3 de maio de 2023.

A contratação do serviço de buffet para o evento V Congresso Internacional da Rede de Decanas e Decanos de Educação de Universidades Latinoamericanas da Rede de Decanas e Decanos está prevista no PCA 2026 através do DFD nº 151/2026 e contratação nº 199/2026.

Vide anexo para o elemento IX.

X - Demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

A contratação deverá proporcionar solução completa e eficiente para a alimentação dos participantes do evento internacional, garantindo qualidade, segurança alimentar, pontualidade, capacidade de atendimento e adequação às necessidades específicas do público. Espera-se, ainda, que a solução contribua para a eficiência da organização do evento, reduzindo a necessidade de atuação direta da Faculdade de Educação na preparação e operacionalização da alimentação e permitindo que a equipe responsável concentre seus esforços nas demais atividades relacionadas à realização do evento. Os resultados serão considerados satisfatórios quando o serviço for executado de acordo com as especificações estabelecidas, dentro dos horários previstos, em quantidade suficiente, com qualidade e segurança, observando-se as exigências de sustentabilidade e sem ocorrência de falhas que comprometam o desenvolvimento da programação do evento que receberá decanas e decanos dirigentes de universidades da América Latina.

XI - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

Verificar se o local destinado ao preparo encontra-se em plenas condições de uso: copa no bloco B, que poderá ser utilizado como apoio durante os dias do evento. O espaço possui 1 (um) fogão industrial, (1) um micro-ondas, 1 (um) refrigerador de aproximadamente 240 litros, 1(uma) tomada 220V, 3(três) tomadas 110V, 1(uma) pia com duas cubas. toda a infraestrutura deve estar funcionando em perfeitas condições.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

O planejamento das quantidades deverá considerar o número estimado de participantes, buscando compatibilizar a oferta com a demanda e reduzir sobras. Deverá ter separação de resíduos. Os resíduos gerados durante a prestação do serviço deverão ser separados, sempre que houver estrutura disponível, em resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos, com destinação ambientalmente adequada. Não serão utilizados copos, pratos, talheres ou outros materiais descartáveis que possam ser substituídos por itens reutilizáveis. Será priorizado o uso de louças cerâmicas, copos e utensílios reutilizáveis, reduzindo a geração de resíduos e o consumo de matérias-primas. Embalagens e logística reversa: quando houver utilização de embalagens, recipientes, equipamentos ou outros bens sujeitos a sistemas de logística reversa, a contratada deverá providenciar sua destinação conforme a legislação ambiental aplicável, priorizando a devolução aos fornecedores, reciclagem ou encaminhamento a sistemas de coleta autorizados. As medidas acima deverão ser adotadas na execução do serviço naquilo que for aplicável à natureza da contratação e à infraestrutura disponível no local do evento.

XIII - Manifestação conclusiva sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Diante dos elementos apresentados no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de serviço de buffet para a realização do evento acadêmico V Congresso Internacional da Rede de Decanas e Decanos de Educação de Universidades Latinoamericanas mostra-se adequada para atender à necessidade identificada, proporcionando o fornecimento de alimentação e serviços de apoio aos participantes de forma organizada, eficiente e compatível com as características do evento.

Compra: 87059/2025

1 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET-COFFEE BREAK TIPO 1 (9426892)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1089706	29.648.562/0001-28 - LIEBE GASTRONOMIA LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		9.860 667 - PESSOA	R\$ 15,55	R\$ 153.323,00	Liebe		

2 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET - COFFEE BREAK ATE 100 PESSOAS (9097627)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1089706	29.648.562/0001-28 - LIEBE GASTRONOMIA LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		14.160 UNIDADE	R\$ 30,20	R\$ 427.632,00	Liebe		

3 - KIT LANCHE, SANDUICHE, SUCO, FRUTA, BARRA CEREAL (9918590)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1089706	29.648.562/0001-28 - LIEBE GASTRONOMIA LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		1.712 UNIDADE	R\$ 10,00	R\$ 17.120,00	Liebe		

4 - KIT LANCHE, SANDUICHE, SUCO DE NECTAR, FRUTA, BARRA CEREAL (9918604)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1089706	29.648.562/0001-28 - LIEBE GASTRONOMIA LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		1.598 UNIDADE	R\$ 10,00	R\$ 15.980,00	Liebe		

5 - KIT LANCHE, 2 SANDUICHES, SUCO, BEBIDA LACTEA (9926704)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1089706	29.648.562/0001-28 - LIEBE GASTRONOMIA LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		1.803 UNIDADE	R\$ 16,00	R\$ 28.848,00	Liebe		

6 - KIT LANCHE, 2 SANDUICHES, SUCO, FRUTA, BEBIDA LACTEA (9926712)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1089706	29.648.562/0001-28 - LIEBE GASTRONOMIA LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		1.077 UNIDADE	R\$ 16,29	R\$ 17.544,33	Liebe		

7 - kit lanche, 2 sanduiches, suco, bebida lactea, para valinhos (10229566)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1089706	29.648.562/0001-28 - LIEBE GASTRONOMIA LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		270 UNIDADE	R\$ 17,33	R\$ 4.679,10	Liebe		

8 - kit lanche, 2 sanduiches, suco, fruta, bebida lactea, para valinhos (10229574)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1089706	29.648.562/0001-28 - LIEBE GASTRONOMIA LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		90 UNIDADE	R\$ 17,33	R\$ 1.559,70	Liebe		

Proposta do fornecedor: LIEBE GASTRONOMIA (Código: 1089706) - cadastrado por: 16391104 - Bruno Tadeu Santos Soares

Total da proposta: R\$ 666.686,13

Resumo das Propostas e Classificação

Compra: 134588/2025

1 - SERVICO DE BUFFET ATE 100 PESSOAS (8869278)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1049143	38.429.364/0001-64 - DONA CIDA SALGADOS E MASSAS LTDA,	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	10 dia(s) corridos		2.500 UNIDADE	R\$ 25,80	R\$ 64.500,00	dona cida		

2 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET - COFFEE BREAK A PARTIR DE 101 PESSOAS (9097635)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1049143	38.429.364/0001-64 - DONA CIDA SALGADOS E MASSAS LTDA,	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	10 dia(s) corridos		2.000 UNIDADE	R\$ 24,00	R\$ 48.000,00	Dona Cida		

3 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET - BRUNCH - ATE 100 PESSOAS (9100032)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1049143	38.429.364/0001-64 - DONA CIDA SALGADOS E MASSAS LTDA,	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	10 dia(s) corridos		2.000 UNIDADE	R\$ 34,00	R\$ 68.000,00	Dona Cida		

4 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET - BRUNCH - A PARTIR DE 101 PESSOAS (9100040)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1049143	38.429.364/0001-64 - DONA CIDA SALGADOS E MASSAS LTDA,	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	10 dia(s) corridos		2.000 UNIDADE	R\$ 32,00	R\$ 64.000,00	Dona Cida		

5 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET-ALMOCO/JANTARTIPO 1 (9426930)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1049143	38.429.364/0001-64 - DONA CIDA SALGADOS E MASSAS LTDA,	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	10 dia(s) corridos		600 667 - PESSOA	R\$ 118,00	R\$ 70.800,00	Dona Cida		

6 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET-ALMOCO/JANTAR TIPO 2 (9426949)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1049143	38.429.364/0001-64 - DONA CIDA SALGADOS E MASSAS LTDA,	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	10 dia(s) corridos		1.000 667 - PESSOA	R\$ 116,20	R\$ 116.200,00	Dona Cida		

7 - SERVICO DE NUTRICA O E ALIMENTACAO PARA PARTICIPANTE DE EVENTO/PROGRAMA-LANCHE TIPO 1 (9426876)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1049143	38.429.364/0001-64 - DONA CIDA SALGADOS E MASSAS LTDA,	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	10 dia(s) corridos		1.500 667 - PESSOA	R\$ 20,00	R\$ 30.000,00	Dona Cida		

8 - SERVICO DE NUTRICA O E ALIMENTACAO PARA PARTICIPANTE DE EVENTO/PROGRAMA-LANCHE TIPO 2 (9426868)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1049143	38.429.364/0001-64 - DONA CIDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	10 dia(s) corridos		1.500 667 - PESSOA	R\$ 17,00	R\$ 25.500,00	Dona Cida		

			SALGADOS E MASSAS LTDA,										
--	--	--	----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Proposta do fornecedor: DONA CIDA SALGADOS & MASSAS (Código: 1049143) - cadastrado por: 2027337 - Ricardo Siqueira Lopes

Total da proposta: R\$ 487.000,00

Compra: 153914/2025

1 - SERVICO DE BUFFET ATE 100 PESSOAS (8869278)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	730920	09.247.422/0001-30 - Styl Line Feiras, Eventos e Promoções Ltda-me	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		1.520 UNIDADE	R\$ 34,00	R\$ 51.680,00	Não se aplica	Conforme TR	

2 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET - BRUNCH - A PARTIR DE 101 PESSOAS (9100040)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	730920	09.247.422/0001-30 - Styl Line Feiras, Eventos e Promoções Ltda-me	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		200 UNIDADE	R\$ 39,00	R\$ 7.800,00	Não se aplica	Conforme TR	

3 - KIT LANCHE, SANDUICHE, SUCO, FRUTA, BARRA CEREAL (9918590)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1049160	27.443.748/0001-15 - PARTY FOOD SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		700 UNIDADE	R\$ 14,30	R\$ 10.010,00	Não se aplica	Conforme TR	

4 - KIT LANCHE, SANDUICHE, SUCO DE NECTAR, FRUTA, BARRA CEREAL (9918604)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1049160	27.443.748/0001-15 - PARTY FOOD SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		350 UNIDADE	R\$ 14,30	R\$ 5.005,00	Não se aplica	Conforme TR	

Proposta do fornecedor: Styl Line (Código: 730920) - cadastrado por: 5547451 - Waldinéia Krolm Parron

Total da proposta: R\$ 59.480,00

Proposta do fornecedor: PARTY FOOD (Código: 1049160) - cadastrado por: 5547451 - Waldinéia Krolm Parron

Total da proposta: R\$ 15.015,00

Resumo das Propostas e Classificação

Compra: 73392/2025

1 - SERVICO DE BUFFET ATE 100 PESSOAS (8869278)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1053647	50.743.220/0001-83 - Gleisson Araújo dos Santos	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		10.870 UNIDADE	R\$ 21,00	R\$ 228.270,00	Lore		
	2	1058711	08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		10.870 UNIDADE	R\$ 21,00	R\$ 228.270,00	AMBP		

2 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET - COFFEE BREAK A PARTIR DE 101 PESSOAS (9097635)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1053647	50.743.220/0001-83 - Gleisson Araújo dos Santos	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		4.900 UNIDADE	R\$ 24,50	R\$ 120.050,00	Lore		
	2	1058711	08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		4.900 UNIDADE	R\$ 24,50	R\$ 120.050,00	AMBP		

3 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET - BRUNCH - ATE 100 PESSOAS (9100032)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1053647	50.743.220/0001-83 - Gleisson Araújo dos Santos	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		9.230 UNIDADE	R\$ 25,00	R\$ 230.750,00	Lore		
	2	1058711	08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		9.230 UNIDADE	R\$ 25,00	R\$ 230.750,00	AMBP		

4 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET - BRUNCH - A PARTIR DE 101 PESSOAS (9100040)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1053647	50.743.220/0001-83 - Gleisson Araújo dos Santos	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		4.400 UNIDADE	R\$ 26,00	R\$ 114.400,00	Lore		
	2	1058711	08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		4.400 UNIDADE	R\$ 26,00	R\$ 114.400,00	AMBP		

5 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET - COQUETEL ATE 100 PESSOAS (9104070)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1053647	50.743.220/0001-83 - Gleisson Araújo dos Santos	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		700 UNIDADE	R\$ 33,00	R\$ 23.100,00	Lore		
	2	1058711	08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		700 UNIDADE	R\$ 33,00	R\$ 23.100,00	AMBP		

6 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET - COQUETEL A PARTIR DE 101 PESSOAS (9104089)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1053647	50.743.220/0001-83 - Gleisson Araújo dos Santos	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		1.300 UNIDADE	R\$ 39,00	R\$ 50.700,00	Lore		
	2	1058711	08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		1.300 UNIDADE	R\$ 39,00	R\$ 50.700,00	AMBP		

7 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET-ALMOCO/JANTARTIPO 1 (9426930)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1053647	50.743.220/0001-83 - Gleisson Araújo dos Santos	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		350 667 - PESSOA	R\$ 40,00	R\$ 14.000,00	Lore		
	2	1058711	08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		350 667 - PESSOA	R\$ 40,00	R\$ 14.000,00	AMBP		

8 - SERVICO EVENTUAL DE BUFFET-ALMOCO/JANTAR TIPO 2 (9426949)

	Class.	Cód. Fornec.	Fornecedor	Validade da proposta	Prazo de pagamento	Prazo de entrega	Garantia	Quantidade	Preço unitário	Preço total	Marca	Modelo	Obs
	1	1053647	50.743.220/0001-83 - Gleisson Araújo dos Santos	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		900 667 - PESSOA	R\$ 44,00	R\$ 39.600,00	Lore		
	2	1058711	08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA	60 dia(s) corrido(s)	28 dia(s) corrido(s)	5 dia(s) corridos		900 667 - PESSOA	R\$ 44,00	R\$ 39.600,00	AMBP		

Proposta do fornecedor: Lore Serviços (Código: 1053647) - cadastrado por: 3568079 - Francenilda Costa Pereira Ciferi

Total da proposta: R\$ 820.870,00

Proposta do fornecedor: AMBP Promoções e Eventos (Código: 1058711) - cadastrado por: 3568079 - Francenilda Costa Pereira Ciferi

Total da proposta: R\$ 820.870,00

ESP-FACULDADE DE EDUCAÇÃO - USP

Documento de Formalização da Demanda 151/2026

Número do Documento de Formalização da Demanda: 151/2026

1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
USP-FE-DIRETORIA	15/10/2026 00:00	102139	PAULA FREIRE MENDONCA

Descrição sucinta do objeto

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para atendimento ao evento RedeCanedu (internacional), a ser realizado no período de 16 a 18 de novembro de 2026.

2. Justificativa de Necessidade

Justificativa de interesse público para a contratação de serviço de buffet

A presente demanda tem por finalidade viabilizar a contratação de empresa especializada para o fornecimento de serviços de buffet destinados ao evento **RedeCanedu**, que será realizado pela Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo (FEUSP), no período de **16 a 18 de novembro de 2026**. O evento reunirá **dirigentes de universidades de diversos outros países**, promovendo o intercâmbio de experiências, o fortalecimento da cooperação acadêmica internacional e a discussão de temas relevantes para a educação superior.

Considerando que a programação ocorrerá durante todo o dia, torna-se necessária a oferta de café no período da manhã e período da tarde de qualidade, com serviço ágil e eficiente, de forma a atender aos participantes nos intervalos previstos, sem comprometer o andamento das atividades. A disponibilização de coffee breaks contribuirá para o conforto, a permanência e o adequado acolhimento dos convidados, especialmente das delegações internacionais, refletindo o compromisso institucional da FEUSP com a organização de eventos de excelência.

A contratação também visa garantir que os serviços sejam prestados em conformidade com os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e capacidade operacional exigidos para um evento de caráter nacional e internacional.

A presente contratação está sendo incluída no planejamento em momento posterior ao prazo inicialmente estabelecido em razão da definição superveniente da realização do evento **RedeCanedu**, cuja organização e confirmação ocorreram após o encerramento do período destinado à consolidação das demandas para o planejamento anual de contratações.

A confirmação da participação de dirigentes de universidades de outros países, bem como a definição da programação e da estrutura necessária para a realização do evento, evidenciaram a imprescindibilidade da contratação de serviços de buffet para atender adequadamente aos participantes durante os três dias de atividades.

Trata-se de demanda de caráter específico e vinculada à realização de evento institucional de relevância acadêmica e internacional, cuja necessidade somente pôde ser dimensionada após a consolidação das informações relativas ao evento.

Assim, a inclusão extemporânea da contratação mostra-se devidamente justificada pelo interesse público, pela necessidade de assegurar as condições adequadas para a realização do evento e pela inexistência de prejuízo ao planejamento das demais contratações da unidade, observando-se os princípios da eficiência, da razoabilidade e do planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nenhum material incluído.

3.2 Serviços

Nº do item	Grupo	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	Serviços de fornecimento de comida		1,00	15.000,00	15.000,00

4. 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](#).

VALDIR HEITOR BARZOTTO
Coordenador do evento internacional

JOSE SERGIO FONSECA DE CARVALHO
Dirigente

5. Acompanhamento

IdAcompanhamento	Responsável	Data
1 A contratação não foi prevista no Plano de Contratações Anual em 2025 em razão de a confirmação da realização do evento Rede Canedu e da definição de seu escopo, atividades e programação terem ocorrido após o prazo de consolidação das demandas. Considerando o caráter institucional e internacional do evento, bem como a necessidade de assegurar alimentação adequada aos participantes dirigentes de outras universidades do exterior durante a programação integral, faz-se necessária a inclusão extraordinária da presente contratação no planejamento, de modo a viabilizar sua execução em tempo hábil e garantir o atendimento ao interesse público."	PAULA FREIRE MENDONCA	20/07 /2026 15:51

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.



USPAssina - Autenticação digital de documentos da USP

Registro de assinatura(s) eletrônica(s)

Este documento foi assinado de forma eletrônica pelos seguintes participantes e sua autenticidade pode ser verificada através do código ZRI2-BW6R-XVGG-XI4L no seguinte link: <https://portalservicos.usp.br/iddigital/ZRI2-BW6R-XVGG-XI4L>

Paula Freire Mendonça

Nº USP: 5518069

Data: 07/10/2026 13:58