



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000

Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou instrumento equivalente, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

Por seu caráter preliminar, as informações deverão ser complementadas ou atualizadas no decorrer da fase preparatória sempre que necessário, observadas as normas legais vigentes.

1. DADOS DO PROCESSO

1.1 Processo Administrativo: 619/2026.

1.2 Setor Requisitante: Direção Geral e Contabilidade da Câmara Municipal de Tarumã/SP.

1.3 Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para realização do evento “Café Rosa”, alusivo à Campanha Outubro Rosa, a ser realizado no dia 23 de outubro de 2026, às 15h00, nas dependências da Câmara Municipal de Tarumã/SP.

1.4 Forma de contratação: Compra Direta - Dispensa por Valor, mediante recebimento de propostas comerciais, sem sessão eletrônica de disputa ou etapa de lances, condicionada à pesquisa de preços e à confirmação dos requisitos legais aplicáveis à contratação direta.

1.5 Equipe de Planejamento para esta contratação:

Solange Aparecida Caron da Silva	Presidente
Eliane Coimbra Milck	Procuradora Legislativa
Wuilverson Henrique M. da Silva	Diretor Geral



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

Fernanda Aparecida Silveira	Diretora Financeira
Maria Luísa H. Secone	Agente Administrativo

2. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente nas disposições relativas ao planejamento das contratações, à definição da necessidade administrativa, à estimativa de preços e à instrução das contratações diretas.

A fase preparatória deverá contemplar a caracterização da necessidade, a definição dos requisitos, a estimativa das quantidades, o levantamento de mercado, a estimativa do valor, a análise de parcelamento, os resultados pretendidos, as providências prévias e o gerenciamento de riscos, de modo a demonstrar a adequação e a vantajosidade da solução escolhida.

A contratação direta deverá ser devidamente instruída, inclusive com estimativa de despesa, demonstração da compatibilidade dos preços com o mercado, justificativa da escolha do contratado e comprovação de disponibilidade orçamentária. O enquadramento definitivo da dispensa por valor dependerá do resultado da pesquisa de preços e da observância dos limites legais vigentes.

Por envolver preparo, transporte, disponibilização e serviço de alimentos e bebidas, a execução deverá observar as normas sanitárias aplicáveis, as boas práticas de manipulação e conservação de alimentos, as condições adequadas de higiene dos utensílios e equipamentos e os requisitos definidos pela Administração para o evento.



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

3. PROBLEMA E ANÁLISE DA SITUAÇÃO ATUAL

A Câmara Municipal de Tarumã/SP realizará, em 23 de outubro de 2026, às 15h00, o evento institucional “Café Rosa”, alusivo à Campanha Outubro Rosa, nas dependências da Casa Legislativa.

A iniciativa busca proporcionar ambiente adequado para o desenvolvimento das atividades relacionadas à campanha, contribuindo para ações de conscientização, prevenção e disseminação de informações relacionadas à saúde da mulher, além de favorecer a integração dos participantes durante o evento.

A realização da atividade exige estrutura de alimentação compatível com a programação e com o período de permanência do público. A Câmara Municipal não dispõe de estrutura própria, equipamentos, materiais e pessoal especializado suficientes para preparar, montar e servir buffet com a variedade e o padrão pretendidos, razão pela qual se mostra necessária a contratação de empresa especializada.

A ausência de contratação adequada pode comprometer a organização do evento, a qualidade do atendimento, as condições de higiene e segurança alimentar, o cumprimento do horário programado e a própria experiência institucional dos participantes.

4. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO

A demanda foi formalizada na Requisição de Compra nº 378/2026, de 07 de outubro de 2026, na qual foi registrada a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet no evento “Café Rosa”.

A requisição estabelece que o objeto compreende o fornecimento, preparo, organização, montagem, disponibilização e serviço de alimentos e



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

bebidas, bem como utensílios, aparatos, taças, guardanapos e a disponibilização de 02 (duas) pessoas para auxiliar no atendimento durante o evento.

O planejamento deverá ser compatibilizado com o cronograma institucional, a pesquisa de preços, a reserva orçamentária e as condições definidas no Termo de Referência. O quantitativo de participantes e o dimensionamento das porções por item deverão ser definidos antes da formalização da contratação, pois não constam da requisição encaminhada.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá abranger solução completa de buffet para o evento, de modo que a empresa assuma a responsabilidade pela preparação, transporte, organização, montagem, disponibilização, serviço e retirada dos materiais empregados, conforme aplicável. Deverão ser observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

5.1 Data, horário e local: execução em 23 de outubro de 2026, às 15h00, nas dependências da Câmara Municipal de Tarumã/SP, com montagem concluída em antecedência suficiente para o início pontual do evento.

5.2 Cardápio mínimo: lanchinhos, torta de palmito, torta de frango, pãezinhos de queijo, salgadinhos variados, bolo de chocolate, bolo de maçã, docinhos, cupcakes, salada de frutas, sucos, refrigerantes e água saborizada.

5.3 Quantitativos de alimentos e bebidas: deverão ser dimensionados no Termo de Referência de acordo com o número estimado de participantes e o tempo de duração do evento, assegurando quantidade suficiente e evitando desperdício excessivo.

5.4 Atendimento: disponibilização de 02 (duas) pessoas para auxiliar no atendimento e serviço durante o evento, devidamente orientadas quanto às atividades e apresentadas em condições adequadas de higiene e asseio.



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

5.5 Estrutura e utensílios: fornecimento dos aparatos, utensílios, taças, guardanapos e demais materiais necessários à adequada execução do buffet, em quantidade compatível com o público e em condições apropriadas de uso e higiene.

5.6 Qualidade dos alimentos: os produtos deverão apresentar boa qualidade, aparência, sabor e condições próprias para consumo, sendo vedado o uso de alimentos vencidos, deteriorados, contaminados, com embalagens violadas ou em condições inadequadas.

5.7 Manipulação e conservação: a contratada deverá manter condições apropriadas de preparo, transporte, acondicionamento, conservação e exposição dos alimentos, preservando temperaturas e condições de segurança compatíveis com cada item.

5.8 Higiene: os utensílios, recipientes, superfícies e equipamentos empregados deverão estar limpos e higienizados, cabendo à contratada adotar boas práticas de manipulação e serviço.

5.9 Restrições alimentares: o Termo de Referência deverá prever procedimento para identificação e atendimento, quando previamente informadas, de restrições alimentares relevantes, bem como forma adequada de identificação dos itens correspondentes.

5.10 Montagem e apresentação: a organização do buffet deverá ser compatível com o caráter institucional do evento, mantendo disposição ordenada, funcional e segura dos alimentos, bebidas e utensílios.

5.11 Limpeza e retirada: ao final do serviço, a contratada deverá retirar seus materiais e resíduos e deixar a área de buffet organizada, observadas as responsabilidades definidas no Termo de Referência.

5.12 Custos incluídos: o preço deverá contemplar alimentos, bebidas, pessoal, transporte, montagem, desmontagem, utensílios, aparatos, insumos, tributos e



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

demais despesas necessárias à execução integral do objeto, sem cobranças adicionais não previstas.

5.13 Substituições: eventuais substituições de itens do cardápio somente poderão ocorrer mediante prévia anuência da Administração e desde que preservado padrão de qualidade equivalente ou superior.

5.14 Responsabilidade da contratada: a empresa deverá responder pela qualidade dos alimentos, pelo desempenho de sua equipe, pelos materiais disponibilizados e por eventuais falhas diretamente relacionadas à execução do buffet.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

A execução do buffet deverá buscar o uso racional de recursos e a redução de desperdícios, sem comprometer a qualidade, a higiene e a segurança do serviço. Recomenda-se a adoção dos seguintes critérios:

6.1 Dimensionamento adequado: planejamento das porções conforme o número estimado de participantes, evitando excedentes desnecessários.

6.2 Redução de descartáveis: priorização, quando técnica e sanitariamente viável, de utensílios reutilizáveis ou soluções que reduzam a geração de resíduos de uso único.

6.3 Organização dos resíduos: separação e acondicionamento adequado dos resíduos gerados durante a montagem e o serviço, com descarte compatível com a estrutura disponível.

6.4 Embalagens: redução de embalagens individuais e materiais excessivos, sempre que isso não prejudicar a conservação, higiene ou segurança dos alimentos.

6.5 Logística: planejamento do transporte e da montagem para reduzir perdas, deslocamentos desnecessários e descarte prematuro de alimentos.



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000

Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

6.6 Aproveitamento responsável: eventuais sobras em condições seguras somente poderão ter destinação conforme critérios previamente definidos pela Administração e observadas as condições sanitárias aplicáveis.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO

A quantidade estimada encontra-se demonstrada na Requisição de Compra nº 378/2026, que prevê a contratação de 01 (um) serviço completo de buffet para o evento “Café Rosa”.

SEQ.	QUANTIDADE	UNID.	CD. PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	1	SERV	54.0179-1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet

O serviço deverá contemplar o cardápio e a estrutura descritos neste estudo, incluindo 02 (duas) pessoas para atendimento. O número de participantes e as quantidades unitárias ou porções de cada alimento e bebida não constam da Requisição nº 378/2026 e deverão ser definidos no Termo de Referência antes da contratação, de modo a permitir a adequada comparação das propostas e o controle da execução.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Para atendimento da necessidade, foram consideradas as seguintes alternativas:

a) Execução direta pela Câmara Municipal: alternativa inadequada, pois a Câmara não dispõe de cozinha estruturada, equipe especializada, equipamentos e demais recursos necessários para preparação, montagem e serviço de buffet com o padrão pretendido.



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

b) Aquisição separada de alimentos e bebidas, com organização interna:

alternativa que transfere à Administração a responsabilidade por múltiplos fornecedores, transporte, armazenamento, montagem, utensílios, conservação e serviço, aumentando a complexidade operacional e o risco de falhas de coordenação.

c) Contratação de diversos fornecedores para partes distintas do buffet:

solução possível, porém menos eficiente para evento de data e horário determinados, pois fragmenta responsabilidades, amplia a necessidade de coordenação e pode gerar incompatibilidades entre entrega, montagem e atendimento.

d) Contratação de empresa especializada para solução integrada:

alternativa mais adequada, pois concentra em um único prestador a responsabilidade pelo cardápio, estrutura, equipe, montagem, organização, serviço e retirada, permitindo melhor controle do resultado e maior previsibilidade operacional.

Diante das características do evento, recomenda-se a contratação de empresa especializada em buffet para fornecimento da solução completa, mediante especificações objetivas e julgamento da proposta que melhor atenda à Administração pelo menor preço, desde que cumpridos todos os requisitos técnicos e sanitários.

9. ESTIMATIVA DE PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação deverá ser definida pela Administração mediante pesquisa de preços compatível com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, considerando serviços de buffet semelhantes, o cardápio exigido, o quantitativo de participantes, a equipe de atendimento, os utensílios e aparatos incluídos e as condições de execução no local do evento.



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

A pesquisa deverá comparar propostas em bases homogêneas, com o mesmo quantitativo de participantes e critérios mínimos de cardápio e serviço, de modo a evitar distorções e permitir a identificação do preço compatível com o mercado.

O valor estimado servirá de referência para análise da vantajosidade e para confirmação do enquadramento da contratação como dispensa em razão do valor, observadas as regras legais vigentes e a vedação ao fracionamento indevido.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Não se recomenda o parcelamento da contratação, pois alimentos, bebidas, estrutura, utensílios, montagem e atendimento compõem uma única solução funcional destinada a evento com data, horário e local previamente definidos.

A contratação unificada atribui a um único prestador a responsabilidade pela coordenação das entregas, conservação dos alimentos, montagem, apresentação e atendimento, reduzindo o risco de atrasos, incompatibilidades e discussões sobre responsabilidades entre diferentes fornecedores.

O não parcelamento também facilita a fiscalização, o controle do resultado e a responsabilização por eventuais falhas, sem impedir que a pesquisa de preços considere diferentes empresas do ramo aptas a executar integralmente o objeto.

11. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se assegurar estrutura de buffet adequada ao evento “Café Rosa”, permitindo que a programação institucional seja realizada com organização, pontualidade, higiene, conforto e qualidade no atendimento aos participantes.



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

Espera-se disponibilizar alimentos e bebidas em quantidade suficiente e com apresentação compatível com o evento, além de contar com apoio operacional de 02 (duas) pessoas para o serviço, reduzindo a necessidade de mobilização de servidores para atividades que não integram suas funções ordinárias.

A solução deverá contribuir para o adequado desenvolvimento da ação alusiva ao Outubro Rosa, garantindo que o momento de integração e acolhimento ocorra de forma organizada e coerente com a finalidade institucional da campanha.

12. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Antes da realização do evento, a Administração deverá adotar, no mínimo, as seguintes providências:

12.1 definir o quantitativo estimado de participantes e o dimensionamento mínimo das porções de alimentos e bebidas;

12.2 concluir a pesquisa de preços e confirmar o enquadramento da contratação direta;

12.3 definir o local exato de montagem do buffet nas dependências da Câmara e verificar condições de acesso, energia, água e circulação;

12.4 informar à contratada os horários permitidos para entrada, montagem e retirada dos materiais;

12.5 levantar, quando possível, informações sobre restrições alimentares previamente comunicadas pelos participantes;

12.6 designar responsável para acompanhar a chegada dos alimentos, a montagem, o cumprimento do cardápio e o atendimento durante o evento;

12.7 conferir, antes do início, a quantidade, aparência, conservação e apresentação dos alimentos, bebidas, utensílios e estrutura disponibilizados;



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

12.8 prever solução para acondicionamento e descarte dos resíduos gerados ao final da atividade.

13. ANÁLISE DE RISCO E MAPA DE GERENCIAMENTO

O gerenciamento de riscos busca antecipar situações que possam comprometer a execução, a segurança dos alimentos, a pontualidade e a qualidade do evento. Os principais riscos identificados são:

Risco identificado	Prob.	Imp.	Medida de mitigação proposta
Atraso na entrega ou montagem do buffet	Média	Alto	Estabelecer horário de montagem anterior ao início do evento, acompanhar a execução e prever obrigação de comunicação imediata de intercorrências.
Quantidade insuficiente de alimentos ou bebidas	Média	Alto	Definir previamente o número de participantes e quantitativos mínimos por pessoa ou por item no Termo de Referência.
Alimentos em condições inadequadas de consumo	Baixa	Alto	Exigir boas práticas de manipulação, conservação, transporte e conferência visual e sensorial no recebimento.
Falha na manutenção de temperatura adequada	Baixa	Alto	Exigir acondicionamento e equipamentos compatíveis com os itens quentes, frios e perecíveis durante transporte e serviço.
Ausência ou insuficiência da equipe de atendimento	Baixa	Médio	Exigir 02 pessoas para atendimento durante o evento e prever substituição imediata em caso de ausência.



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

Risco identificado	Prob.	Imp.	Medida de mitigação proposta
Falta de utensílios, taças ou guardanapos	Média	Médio	Dimensionar materiais de apoio conforme o público e exigir conferência completa antes do início.
Não atendimento de restrição alimentar previamente informada	Baixa	Alto	Levantar restrições com antecedência e estabelecer no Termo de Referência a solução aplicável e identificação dos itens.
Substituição indevida de itens do cardápio	Baixa	Médio	Condicionar qualquer substituição à autorização da Administração e à manutenção de padrão equivalente ou superior.
Geração excessiva de resíduos ou descarte inadequado	Média	Baixo	Dimensionar quantidades, organizar recipientes para resíduos e definir responsabilidades pela limpeza e retirada.

A equipe de planejamento entende que, com a adoção das medidas preventivas e de fiscalização propostas, os riscos associados à contratação são controláveis e não impedem sua viabilidade.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foi identificada contratação correlata ou interdependente indispensável à execução do buffet. Eventuais materiais de comunicação, decoração ou ações institucionais do Outubro Rosa poderão tramitar em processos próprios, sem prejuízo da independência deste objeto.



CÂMARA MUNICIPAL DE TARUMÃ

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua dos Crisântemos, 40 - Centro - Tarumã - SP - CEP 19820-000
Fone/Fax: (18) 3329-1139 - CNPJ (MF) 64.614.605/0001-55

Site: www.taruma.sp.leg.br

E-mail: Sic@taruma.sp.leg.br

Transparência a serviço da população

15. DA VIABILIDADE E CONCLUSÃO DO ESTUDO

O presente Estudo Técnico Preliminar demonstra a necessidade e a viabilidade da contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet no evento “Café Rosa”, a ser realizado em 23 de outubro de 2026, às 15h00, nas dependências da Câmara Municipal de Tarumã/SP.

A solução integrada mostra-se adequada por concentrar em único prestador a responsabilidade pelo preparo, fornecimento, montagem, organização e serviço dos alimentos e bebidas, bem como pela disponibilização de utensílios, aparatos, taças, guardanapos e 02 (duas) pessoas para atendimento.

Antes da formalização da contratação, deverão ser definidos no Termo de Referência o número estimado de participantes e os quantitativos mínimos de cada item do cardápio, permitindo correta pesquisa de preços, comparação entre propostas e fiscalização do serviço.

Diante do exposto, declara-se viável a contratação pretendida, recomendando-se o prosseguimento do Processo Administrativo nº 619/2026 com a conclusão da pesquisa de preços, reserva orçamentária, elaboração do Termo de Referência e demais providências necessárias à seleção da proposta mais vantajosa.

Tarumã, 7 de outubro de 2026.

MARIA LUISA HOGLHAMMER SECONE

Agente Administrativo