ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da 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 sua natureza preliminar, as informações deverão ser complementadas ou atualizadas durante a fase preparatória sempre que necessário, em conformidade com as normas legais vigentes.

1. DADOS DO PROCESSO

1.1 Processo Administrativo: 660/2026.

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

1.3 Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de buffet destinado à Cerimônia Solene de Entrega do Diploma “Policial Padrão do Ano”, compreendendo o fornecimento, preparo, acondicionamento, transporte, montagem, organização e serviço dos alimentos e bebidas, pessoal de apoio e aparatos necessários à execução integral do objeto, para público estimado de 60 (sessenta) pessoas.

1.4 Forma de contratação: Compra Direta - Dispensa por Valor, com enquadramento definitivo condicionado à pesquisa de preços, à verificação dos requisitos legais e à regular instrução do processo, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.5 Equipe de Planejamento para esta contratação:

Solange Aparecida Caron da Silva	Presidente
Eliane Coimba Milck	Procuradora Legislativa

Wuilverson Henrique M. da Silva	Diretor Geral
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 pesquisa de preços, à seleção da proposta mais vantajosa e à instrução das contratações diretas.

A fase preparatória deverá observar, no que couber, o art. 18 da Lei nº 14.133/2021, contemplando a descrição da necessidade, os requisitos da contratação, a estimativa de quantidades, o levantamento de mercado, a estimativa do valor, a justificativa de parcelamento ou não, os resultados pretendidos, as providências prévias e os riscos.

A pesquisa de preços deverá observar o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e considerar serviços de buffet efetivamente comparáveis quanto ao público atendido, cardápio, estrutura, pessoal de apoio, transporte, utensílios e demais componentes incluídos no preço.

A contratação direta deverá ser instruída nos termos do art. 72 da Lei nº 14.133/2021 e, caso o valor estimado permaneça dentro do limite legal vigente para outros serviços, poderá ser utilizada a hipótese de dispensa em razão do valor prevista no art. 75, inciso II, sem prejuízo das demais exigências legais.

A execução deverá observar as normas sanitárias aplicáveis à preparação, acondicionamento, transporte, conservação e serviço de alimentos e bebidas, bem como as boas práticas de higiene e segurança alimentar.

A contratação está vinculada à Cerimônia Solene de Entrega do Diploma “Policial Padrão do Ano”, homenagem institucional realizada pela Câmara Municipal de Tarumã em reconhecimento a integrantes das forças de segurança que se destacaram no cumprimento de suas funções e na prestação de relevantes serviços à comunidade.

3. PROBLEMA E ANÁLISE DA SITUAÇÃO ATUAL

A Câmara Municipal de Tarumã promoverá a Cerimônia Solene de Entrega do Diploma “Policial Padrão do Ano”, evento institucional destinado ao reconhecimento público dos profissionais homenageados e à recepção de autoridades, familiares, convidados e demais participantes.

Para a adequada realização da cerimônia, identificou-se a necessidade de disponibilizar serviço de buffet compatível com o caráter institucional do evento, com alimentos e bebidas em quantidade suficiente, estrutura organizada, utensílios adequados e pessoal de apoio para atendimento dos presentes.

A Câmara Municipal não dispõe de estrutura própria de cozinha industrial, equipamentos, materiais e equipe especializada suficientes para executar internamente, com segurança e eficiência, todas as etapas de preparo, transporte, montagem, reposição e serviço de buffet para público estimado de 60 pessoas.

A ausência da contratação poderia comprometer a organização e o acolhimento dos participantes, transferindo à Administração tarefas que exigem planejamento, manipulação de alimentos, logística e pessoal específico, além de aumentar os riscos de falhas operacionais, desperdício e inadequação sanitária.

Dessa forma, a contratação de empresa especializada mostra-se necessária para proporcionar uma recepção organizada, segura e compatível com a solenidade, mantendo a Administração concentrada nas atribuições institucionais do evento.

4. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO

A demanda foi formalizada por meio da Requisição de Compra nº 408/2026, de 05 de novembro de 2026, na qual foi registrada a necessidade de contratação de serviço de buffet para a Cerimônia de Entrega do Diploma “Policial Padrão do Ano”.

A requisição descreve o cardápio mínimo, a disponibilização de 02 pessoas para atendimento, o transporte, a montagem, a organização, os aparatos, copos ou taças, guardanapos e a reposição dos alimentos e bebidas durante o atendimento.

O planejamento deverá ser compatibilizado com a definição administrativa da data e do horário da cerimônia, com a disponibilidade orçamentária e com o cronograma necessário à contratação, de modo que a empresa disponha de tempo suficiente para preparação e montagem antes do início do evento.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá contemplar solução completa de buffet para público estimado de 60 pessoas, incluindo alimentos, bebidas, pessoal, transporte, utensílios, aparatos, montagem, organização, reposição e recolhimento dos materiais pertencentes à contratada após o encerramento.

5.1 Público estimado: 60 (sessenta) pessoas, devendo o dimensionamento das quantidades ser suficiente para o atendimento integral do público previsto.

5.2 Lanches e salgados: lanchinhos variados, torta de palmito, torta de frango, pãezinhos de queijo e salgadinhos variados.

5.3 Bolos e doces: bolo de chocolate, bolo de maçã, docinhos variados e cupcakes.

5.4 Frutas: salada de frutas.

5.5 Bebidas: sucos, refrigerantes e água saborizada.

5.6 Pessoal de apoio: disponibilização de 02 (duas) pessoas para auxiliar no atendimento e no serviço do buffet durante a cerimônia.

5.7 Transporte: os alimentos, bebidas, utensílios e demais materiais necessários deverão ser transportados pela contratada até o local indicado pela Administração.

5.8 Montagem: a estrutura do buffet deverá ser montada e organizada com antecedência suficiente para estar integralmente disponível antes do horário de início da cerimônia.

5.9 Aparatos e utensílios: deverão ser fornecidos todos os aparatos necessários à adequada disposição, apresentação e serviço dos alimentos e bebidas, inclusive copos e/ou taças apropriados e guardanapos em quantidade compatível com o público.

5.10 Reposição: a contratada deverá organizar e repor alimentos e bebidas ao longo do período de atendimento, mantendo a apresentação e a funcionalidade da estrutura.

5.11 Qualidade e higiene: os alimentos deverão apresentar condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, apresentação e consumo, observadas as exigências sanitárias aplicáveis.

5.12 Perecíveis: os produtos perecíveis deverão ser mantidos em condições apropriadas de conservação e temperatura até o momento do consumo.

5.13 Inclusão de custos: o preço proposto deverá abranger todos os alimentos, bebidas, materiais, utensílios, mão de obra, transporte e recursos necessários, sem cobrança adicional por componente indispensável à execução.

5.14 Data e horário: a realização do evento, a data, o horário e demais orientações operacionais serão previamente informados pela Administração à contratada.

5.15 Recolhimento: ao término, a contratada deverá recolher utensílios, equipamentos e materiais de sua propriedade e deixar a área utilizada em condições adequadas de organização.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

A contratação deverá incorporar práticas compatíveis com a redução de desperdícios e a utilização racional de materiais, sem prejuízo da higiene, da segurança alimentar e da qualidade do serviço.

6.1 Dimensionamento adequado: as quantidades deverão ser planejadas para atender 60 pessoas, evitando insuficiência e excesso desnecessário de alimentos.

6.2 Redução de descartáveis: sempre que tecnicamente viável, poderão ser utilizados utensílios reutilizáveis, especialmente taças e aparatos de serviço pertencentes à contratada.

6.3 Organização de resíduos: a execução deverá favorecer a segregação e o acondicionamento adequado dos resíduos gerados durante o serviço.

6.4 Transporte eficiente: a contratada deverá planejar transporte e acondicionamento de forma a preservar os produtos e reduzir perdas por danos ou alterações de temperatura.

6.5 Evitar desperdícios: a reposição dos alimentos deverá ocorrer de forma gradual e compatível com o consumo durante a cerimônia.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO

A quantidade estimada foi formalizada na Requisição de Compra nº 408/2026 e corresponde a 01 (um) serviço completo de buffet, dimensionado para público estimado de 60 (sessenta) pessoas.

SEQ.	QUANTIDADE	UNID.	CD. PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	1	SERV	54.0099-4	SERVIÇO DE BUFFET

O serviço compreenderá o cardápio mínimo indicado neste estudo, 02 pessoas para atendimento, transporte, montagem, organização, utensílios, copos e/ou taças, guardanapos, reposição e recolhimento dos materiais da contratada.

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 Administração não dispõe de estrutura própria, equipamentos e pessoal especializado suficientes para preparar e servir o buffet de forma completa e segura.

b) Aquisição separada dos alimentos e organização interna do serviço: solução que aumentaria a fragmentação das responsabilidades e exigiria da Câmara transporte, armazenamento, montagem, conservação, utensílios e pessoal, sem assegurar a mesma eficiência operacional.

c) Contratação de empresa especializada para solução completa de buffet: alternativa mais adequada, por concentrar em um único prestador a responsabilidade pelo fornecimento, preparo, transporte, montagem, atendimento, reposição e organização do serviço.

A solução escolhida permite melhor controle do resultado, maior segurança alimentar, redução da logística interna e melhor adequação ao caráter institucional da cerimônia.

9. ESTIMATIVA DE PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços deverá ser obtida mediante pesquisa de mercado realizada pela Administração, comparando propostas e referências efetivamente equivalentes quanto ao público de 60 pessoas, cardápio, pessoal de apoio, transporte, montagem, utensílios e demais itens incluídos.

A pesquisa deverá observar o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e considerar o preço global do serviço completo, incluindo tributos, encargos, insumos, deslocamentos e demais despesas indispensáveis à execução.

O enquadramento como Compra Direta - Dispensa por Valor dependerá do resultado da pesquisa, da confirmação do limite legal vigente e da observância das regras aplicáveis ao somatório das despesas da mesma natureza.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Não se recomenda o parcelamento do objeto, pois alimentos, bebidas, transporte, montagem, utensílios e pessoal de apoio integram uma única solução operacional, a ser executada de forma coordenada no mesmo evento.

A contratação unificada reduz riscos de falhas de comunicação entre diferentes fornecedores, facilita a responsabilização pela qualidade e pontualidade do serviço, simplifica a fiscalização e favorece a padronização da apresentação do buffet.

11. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se assegurar uma recepção organizada e adequada aos homenageados, autoridades, familiares e demais convidados da Cerimônia de Entrega do Diploma “Policial Padrão do Ano”.

Espera-se garantir alimentos e bebidas em quantidade compatível com o público estimado, adequada apresentação, higiene, conservação, atendimento contínuo e estrutura pronta antes do início da solenidade.

A solução também permitirá que servidores e agentes públicos responsáveis pelo evento concentrem seus esforços nas atividades institucionais e cerimoniais, sem assumir tarefas especializadas de preparo e serviço de alimentação.

12. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

12.1 definir e comunicar formalmente à contratada a data, o horário e o local exato da cerimônia;

12.2 indicar o horário limite para conclusão da montagem antes do início do evento;

12.3 confirmar o público estimado e comunicar eventual alteração relevante com antecedência compatível;

12.4 disponibilizar acesso ao local para carga, descarga e montagem, conforme orientações da Administração;

12.5 definir o espaço destinado ao buffet, circulação dos participantes e posicionamento da estrutura;

12.6 informar previamente, caso identificadas, necessidades alimentares específicas que possam exigir providências compatíveis com o objeto contratado;

12.7 designar responsável pela fiscalização do serviço e pelo recebimento da estrutura montada;

12.8 conferir, antes do início da cerimônia, cardápio, apresentação, quantidade aparente, utensílios e presença das 02 pessoas de apoio.

13. ANÁLISE DE RISCO E MAPA DE GERENCIAMENTO

O gerenciamento de riscos busca antecipar ocorrências que possam comprometer a pontualidade, a segurança alimentar e a qualidade da recepção. Os principais riscos identificados são:

Risco identificado	Prob.	Imp.	Medida de mitigação proposta
Atraso na montagem do buffet	Baixa	Alto	Fixar horário de chegada e montagem anterior ao início da cerimônia e acompanhar a execução.
Quantidade insuficiente de alimentos ou bebidas	Baixa	Alto	Dimensionar o serviço para 60 pessoas e exigir fornecimento integral do cardápio previsto.
Alimentos em condições inadequadas de conservação	Baixa	Alto	Exigir acondicionamento, transporte e temperatura compatíveis, especialmente para produtos perecíveis.
Ausência ou insuficiência de pessoal de apoio	Baixa	Médio	Exigir presença das 02 pessoas previstas durante o período de atendimento.
Falta de utensílios, copos, taças ou guardanapos	Baixa	Médio	Prever todos os itens no objeto e realizar conferência antes do início do evento.
Falha na reposição durante a cerimônia	Média	Médio	Manter pessoal responsável pela organização e reposição contínua dos alimentos e bebidas.
Alteração de data ou horário	Baixa	Médio	Comunicar formalmente a contratada com a maior antecedência possível e registrar a alteração.
Problemas sanitários ou de qualidade dos alimentos	Baixa	Alto	Exigir boas práticas de manipulação, produtos próprios para consumo e substituição imediata de itens desconformes.

Com a adoção das medidas de prevenção e fiscalização indicadas, os riscos associados à contratação são considerados controláveis e não impedem sua viabilidade.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A contratação relaciona-se à organização da Cerimônia Solene de Entrega do Diploma “Policial Padrão do Ano”, podendo coexistir com outras despesas próprias da realização do evento, desde que cada objeto seja adequadamente justificado e instruído.

Não foi identificada contratação interdependente indispensável à execução específica do buffet.

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 serviço de buffet destinado à Cerimônia Solene de Entrega do Diploma “Policial Padrão do Ano”, para público estimado de 60 pessoas.

A solução completa, abrangendo cardápio, bebidas, 02 pessoas de apoio, transporte, montagem, utensílios, reposição e organização, mostra-se tecnicamente adequada para proporcionar acolhimento compatível com o caráter institucional da solenidade e reduzir a necessidade de mobilização interna da Câmara em atividades especializadas de alimentação.

A contratação deverá prosseguir condicionada à pesquisa de preços, à confirmação da disponibilidade orçamentária, à verificação do enquadramento legal da contratação direta e à definição, pela Administração, da data e do horário da cerimônia.

Diante do exposto, declara-se viável a contratação pretendida e recomenda-se o prosseguimento do Processo Administrativo nº 660/2026, com elaboração do Termo de Referência e adoção das demais providências necessárias à seleção da proposta mais vantajosa.

Tarumã, 05 de novembro de 2026.

MARIA LUISA HOGLHAMMER SECONE

Agente Administrativo