

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
COORDENAÇÃO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA - DPSB/SMAS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

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

1.1. O órgão possui o seguinte problema a ser resolvido: a Secretaria Municipal de Assistência Social – SMAS identifica como problema a situação de desproteção social de pessoas idosas atendidas nos serviços da política de assistência social com acesso restrito ao sistema de garantia de direitos. Diante disso, o Projeto Colônia de Férias busca oportunizar às pessoas idosas uma aproximação com o litoral gaúcho, visto que, o público prioritário da assistência social, possui poucas oportunidades de experimentar ações fora do contexto social. Justifica-se a necessidade pela possibilidade de proporcionar novas experiências de vida, socialização, integração, assim como desenvolvimento sociocultural por meio de viagens, oficinas, palestras e integração com outros grupos da cidade. A iniciativa oportuniza às pessoas idosas, a construção de novos vínculos, a descoberta de habilidades individuais e coletivas, o desenvolvimento da autonomia, bem como o reconhecimento e pertencimento social. Destaca-se que a demanda é de interesse público, contempla ações preventivas que proporcionam amparo, promoção social e proteção à pessoa idosa. As atividades propostas têm caráter socioeducativo, pois visam à promoção de informações, orientações e reflexões sobre questões pertinentes ao processo de envelhecimento.

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração.

2.1. A demanda em tela consta no PCA, publicado no [Portal Nacional de Compras Públicas](#) e demonstrado em relatório anexado nos autos deste expediente, comprovando o alinhamento da contratação pretendida com o planejamento estratégico do órgão.

3. Requisitos da contratação.

3.1. Requisitos necessários ao atendimento da demanda:

3.1.1. Hospedagem:

3.1.1.1. Apartamentos: com camas de casal e ou solteiro, banheiros, ventilador e ou ar-condicionado e de fácil acesso para as pessoas idosas.

3.1.1.2. Localização: a hospedagem deve estar localizada a uma distância máxima de 600 metros do mar, de modo a facilitar o deslocamento a pé das pessoas idosas que apresentam dificuldade de mobilidade.

3.1.1.3. Infraestrutura: deve garantir acessibilidade das pessoas idosas em todos os espaços de convivência.

3.1.1.4. Segurança: apoio geral e às situações emergenciais e vigilância 24 horas;

3.1.1.5. Restaurante: deve estar localizado dentro das dependências do hotel ou 300 metros da hospedagem. É vedada a oferta da alimentação em formato de marmitas.

3.1.1.6. As diárias e/ou estadia e alimentação do conjunto musical, operador de som e equipe da produtora são de responsabilidade da CONTRATADA.

3.1.2. Alimentação:

3.1.2.1. O cardápio é previsto para garantir uma variedade de alimentos e refeições para o idoso.

3.1.2.2. O cardápio deverá ser aprovado previamente por fiscal ou autoridade competente da CONTRANTE.

3.1.2.3. Será necessária a disponibilização de alimentação para 405 (quatrocentos e cinco) pessoas nos 4 (quatro) dias de evento.

3.1.2.4. É previsto que o cardápio seja composto da quantidade e dos seguintes itens, podendo haver ajustes a disponibilidade do restaurante/estabelecimento:

3.1.2.4.1. 1.215 - Cafés da manhã: composto obrigatoriamente por chá, café, leite, frutas diversas, bolo (sabor alternado a cada dia) e sanduíche completo (requeijão e/ou margarina, presunto e queijo).

3.1.2.4.2. 1.620 - Almoços contendo:

3.1.2.4.2.1. Opções variadas de pratos quentes contendo, no mínimo, arroz, massa com duas opções de molho: vermelho/ao sugo e branco/bechamel e feijão.

3.1.2.4.2.2. Mínimo de 2 opções de carne, sendo 1 (uma) opção de carne vermelha e 1 (uma) opção de carne branca;

3.1.2.4.2.3. Saladas e pratos complementares variados, podendo conter tomate, batata, aipim, alface, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho, polenta, lentilha, entre outros;

3.1.2.4.2.4. Aproximadamente 300ml de suco de frutas gelado (natural ou 100% integral) por pessoa;

3.1.2.4.3. 1.215 - Lanches da tarde: composto obrigatoriamente por chá, café, leite, frutas diversas, bolo (sabor alternado a cada dia) e sanduíche completo (requeijão e/ou margarina, presunto e queijo).

3.1.2.4.4. 1.215 - Jantares contendo:

3.1.2.4.4.1. Mínimo de 2 opções de refeições contendo uma variedade de combinações de pratos quentes como carreteiro, risoto ou macarrão com carne moída, etc.

3.1.2.4.4.2. Mínimo de 2 opções diárias de carne, sendo 1 (uma) opção de carne vermelha e 1 (uma) opção de carne branca.

3.1.2.4.4.3. Saladas e pratos complementares variados, podendo conter tomate, batata, aipim, alface, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho, entre outros.

3.1.2.4.4.4. Aproximadamente 300ml de suco de frutas gelado (natural ou 100% integral) por pessoa.

3.1.2.4.4.5. Deve ser previsto, além dos pratos quentes, considerando que alguns idosos não jantam, ofertar opções de lanche como no item 3.1.2.4.1.

3.1.2.5. Água: água filtrada, por meio de filtro, bebedouro ou garrafas lacradas de água mineral, disponível para livre consumo.

3.1.2.6. A alimentação deverá ser servida preferencialmente no sistema de buffet.

3.1.2.7. Para fins de organização do fornecimento da refeição, garantindo com que cada participante possa desfrutar das suas refeições de forma isonômica, deve ser previsto ao menos 1 carne por pessoa no almoço e jantar.

3.1.2.8. Na impossibilidade de disponibilização do serviço em sistema buffet, a distribuição das refeições e bebidas deverá assegurar a conservação em temperaturas adequadas para consumo, em conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente quanto aos padrões higiênico-sanitários aplicáveis às etapas de preparo, acondicionamento e distribuição.

3.1.2.9. As refeições deverão ser servidas em pratos e recipientes não descartáveis, em adequadas condições de higiene e conservação, sendo vedada a utilização e distribuição de alimentos em embalagens de isopor, alumínio ou similares, análogas a marmitas/quentinhas, bem como a utilização de pratos, recipientes e talheres descartáveis para o serviço das refeições. Excepcionalmente, as bebidas poderão ser disponibilizadas em copos descartáveis.

3.1.2.10. Em relação ao local da alimentação, restaurante/refeitório deve estar localizado nas dependências ou 300 metros da hospedagem, a fim de facilitar o acesso das 375 pessoas idosas e dos 30 trabalhadores no momento das refeições.

3.1.2.11. O restaurante/refeitório deve possuir capacidade mínima para 405 pessoas simultaneamente, oportunizando a socialização e integração entre as pessoas idosas e equipe de trabalho, de acordo com a proposta do projeto institucional da Colônia de Férias.

3.1.2.12. Disponibilizar mesas e cadeiras suficientes para o atendimento coletivo de 405 pessoas e banheiros para mulheres e homens.

3.1.2.13. A alimentação do conjunto musical, operador de som e equipe da produtora são de responsabilidade da CONTRATADA.

3.1.2.14. Requisitos sanitários:

3.1.2.14.1. A CONTRATADA deverá assegurar que os serviços de alimentação observem a legislação e as normas sanitárias aplicáveis.

3.1.2.14.2. A CONTRATADA deverá assegurar que os alimentos sejam preparados, manipulados, armazenados, acondicionados e servidos em condições adequadas de higiene e conservação, de modo a garantir sua segurança para consumo.

3.1.2.14.3. A CONTRATADA será responsável pelo cumprimento dos requisitos sanitários aplicáveis aos serviços de alimentação durante toda a execução contratual.

3.1.3. Transporte:

3.1.3.1. Para realização deste evento é necessário o transporte de 405 pessoas em 10 ônibus, conforme programação pré-estabelecida, de Porto Alegre ao litoral do Rio Grande do Sul em até 150 Km de distância de Porto Alegre. Com retorno a Porto Alegre, com os seguintes requisitos mínimos: bagageiro, ar-condicionado e banheiro a bordo.

Local referência	Endereço de embarque	Passageiros estimados
CRAS EIXO	Av. Dr. Saulo Coelho,52- Parque Santa Fé	17
CRAS NORDESTE	Av. Martim Félix Berta,2357- Mário Quintana	17
CRAS TIMBAÚVA	Rua Irmão Faustino João,89- Rubem Berta	17
CRAS NOROESTE	Rua Irene Caponi Santiago, 290- Vila Floresta	17
CRAS NORTE	Rua Paulo Gomes de Oliveira, 200- Sarandi	27
CRAS SANTA ROSA	Rua Abelino Nicolau de Almeida, 300- Santa Rosa	17
CRAS PARTENON	Rua Barão do Amazonas, 1959- Partenon	21
CRAS LOMBA	Rua Jaime Rollemberg de Lima, 108- Vila Mapa	17
CRAS LESTE I	Rua Jerusalém,615- Bom Jesus	17
CRAS LESTE II	Rua Emilio Keidann,50- Mário Quintana	17
CRAS RESTINGA	Av. Economista Nilo Wulff s/n - Restinga	17
CRAS 5ª UNIDADE	Rua Ricardo Leônidas Ribas, 35- Restinga	17
CRAS EXTREMO SUL	Rua Gomercindo Oliveira,23- Chapeú do Sol	17
CRAS RESTINGA VELHA	Rua Arno Horn, 211- Restinga Velha	17
CRAS CENTRO SUL	Rua Silvio Silveira, 2713- Cavalhada	23
CRAS HÍPICA	Rua Francisca Prezi Bolognese,352- Hipica	17
CRAS SUL	Av. da Serraria, 1835- Cavalhada	17
CRAS ILHAS	Rua Capitão Coelho, 62- Ilha da Pintada	17
CRAS FARRAPOS	Rua Maria Trindade,115- Farrapos	17
CRAS CENTRO	Rua Almirante Álvaro Alberto e Mota s/n- Menino Deus	17
CRAS GLÓRIA	Rua Coronel Neves,555- Medianeira	22
CRAS CRUZEIRO	Travessa Mato Grosso, 65-Medianeira	17
CRAS CRISTAL	Rua Curupaiti, 925- Cristal	17

3.1.3.3. O transporte do conjunto musical, operador de som e equipe da produtora são de responsabilidade da CONTRATADA.

3.1.4. Equipamento de som e operador de som:

3.1.4.1. 04 caixas de graves falantes de 15 polegadas 1000 watts cada; 02 caixas de voz falantes 12 polegadas 1000 watts cada; 02 caixas de retorno falantes 15 polegadas cada; 02 microfones com fio; 02 pedestais para microfone; 01 microfone sem fio; 01 mesa de som com 12 canais; 01 notebook; 03 amplificadores de 2000 watts cada;

3.1.4.2. Ou ainda, equipamento equivalente ao informado no item 3.1.4.1 desde que atenda as necessidades dos 405 participantes simultaneamente.

3.1.4.3. A produtora deve disponibilizar técnico ou operador de som para o atendimento às atividades previstas na programação durante os dias do evento.

3.1.5. Apresentação musical - Baile dos Idosos:

3.1.5.1. No penúltimo dia do evento (03/12/2026), um artista ou conjunto musical se apresentará *in loco* tocando gêneros musicais variados, propícios para o baile de confraternização dos idosos.

3.1.5.2. Possíveis gêneros inclusos: música gauchesca, música "flashback", etc.

3.1.5.3. É estimado que a apresentação dure 2h (duas horas), tendo início previsto às 20h e encerramento às 22h. Conforme andamento do evento o horário do começo da apresentação pode variar.

3.1.5.4. Não será solicitado/indicado artista ou banda específica por parte da CONTRANTE para a realização do show, sendo de responsabilidade da CONTRATADA contratar o artista/conjunto.

3.1.5.5. O artista ou a banda deverão estar aptos a se apresentar com os instrumentos e equipamentos necessários à adequada execução da apresentação musical, conforme as características e necessidades do evento.

3.2. Justificativa se o serviço possui natureza continuada.

3.2.1. Não se trata de serviço continuado, pois será um contrato por escopo (prazo determinado).

3.3. Avaliação da duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada, que poderá ser superior a 12 (doze) meses, e justificativa da decisão:

3.3.1. Não se trata de serviço continuado, pois é por prazo determinado.

3.4. Critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada:

3.4.1. A empresa deverá adotar todas as medidas de sustentabilidade aplicáveis, tomando por base o [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#).

3.5. Identificação da necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

3.5.1. Item não elaborado pois é um serviço de baixa complexidade e prazo determinado.

4. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

4.1. Abaixo, quadro com as soluções de mercado que atendem aos requisitos especificados:

Solução	Descrição da solução	Vantagens	Desvantagens	Conclusão
1	Contratação integrada dos serviços necessários à realização da Colônia de Férias da Pessoa Idosa, compreendendo hospedagem, alimentação, transporte, sonorização, operador de som e apresentação musical, sob responsabilidade de uma única contratada.	Centraliza a responsabilidade pela execução dos serviços em uma única contratada; facilita o planejamento, a coordenação e o acompanhamento do evento; reduz a necessidade de interlocução da Administração com diversos prestadores; favorece a execução sincronizada dos serviços; e reduz	Concentra em uma única contratada a responsabilidade pela articulação de diferentes serviços, de modo que eventuais falhas de coordenação poderão repercutir na execução do evento como um todo.	Mostra-se a solução mais adequada às necessidades da Administração, considerando a interdependência dos serviços, a necessidade de execução coordenada e sincronizada e a centralização da responsabilidade pela execução do objeto.

		o risco de incompatibilidade entre as diferentes etapas da programação..		
2	Contratação individualizada de cada serviço necessário à realização da Colônia de Férias da Pessoa Idosa.	Permite que cada serviço seja executado diretamente por empresa especializada em sua respectiva atividade e possibilita maior autonomia na definição e acompanhamento de cada parcela da contratação.	Exige maior atuação administrativa para planejamento, gestão e fiscalização de diversos contratos; aumenta a necessidade de articulação entre diferentes prestadores; dificulta a definição de responsabilidades em caso de falhas conjuntas; e eleva o risco de atrasos ou problemas em uma contratação comprometerem a realização integral do evento.	Embora possibilite a contratação individualizada dos serviços, apresenta maior complexidade administrativa e operacional, com necessidade de coordenação de diversos prestadores, mostrando-se menos adequada à dinâmica integrada do evento.
3	Contratação agrupada dos serviços de hospedagem e alimentação, com contratação separada dos serviços de transporte, sonorização, operador de som e apresentação musical.	Permite manter conjuntamente os serviços diretamente relacionados à permanência dos participantes e reduz parcialmente o número de contratos a serem administrados pelo Município.	Mantém a necessidade de gestão e fiscalização de diferentes contratos e de coordenação entre diversos prestadores; eventuais falhas ou atrasos em uma das contratações podem prejudicar a programação do evento; e permanece a necessidade de articulação administrativa para garantir a execução sincronizada dos serviços.	Apesar de reduzir parcialmente a fragmentação, ainda demanda coordenação entre diferentes contratados e não elimina os riscos operacionais decorrentes da interdependência dos serviços, mostrando-se menos adequada que a Solução 1.

4.2. Foram pesquisados ETPs de outros órgãos e entidades públicos como forma de identificar soluções semelhantes que possam adequar-se à demanda do Município. Não foi possível a consulta ao Sistema ETP Digital nos termos do artigo 12 da [Instrução Normativa SEGES nº 58/2022](#).

4.2.1. Justifica-se em razão da impossibilidade de acesso ao sistema por problemas técnicos no credenciamento de acesso.

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

5.1. Contratação de empresa especializada para execução integrada dos serviços necessários à realização da Colônia de Férias da Pessoa Idosa da Secretaria Municipal de Assistência Social – SMAS, compreendendo hospedagem, alimentação, transporte, sonorização, operador de som e apresentação musical.

5.2. Exigências relacionadas ao impacto ambiental:

5.2.1. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade compatíveis com o objeto, observando, no que couber, as normas aplicáveis.

5.2.2. A CONTRATADA deverá adotar medidas para redução do desperdício de alimentos, mediante adequado planejamento das quantidades a serem preparadas e servidas, sem prejuízo do atendimento integral da demanda.

5.2.3. A CONTRATADA deverá promover a adequada separação, acondicionamento e destinação dos resíduos gerados durante a execução dos serviços, observando a coleta seletiva e as normas ambientais aplicáveis.

5.2.4. Sempre que compatível com a natureza do serviço, deverão ser adotadas medidas destinadas à redução da utilização de materiais descartáveis e da geração desnecessária de resíduos.

6. Estimativa das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

6.1. Estimativa de quantidades:

Item	Descrição da demanda	Unidade	Quantidade
1	Hospedagem	DIÁRIA/PESSOA	1.215
2	Café da manhã	UND/PESSOA	1.215
3	Almoço	UND/PESSOA	1.620
4	Lanche da tarde	UND/PESSOA	1.215
5	Janta	UND/PESSOA	1.215
6	Transporte de ida e volta, com utilização de 10 ônibus no deslocamento de ida e 10 ônibus no retorno	DIÁRIA/ÔNIBUS	20
7	Operador e equipamento de som	DIÁRIA	4
8	Artista ou Conjunto Musical por aprox. 2 h	UND	1

6.2. O método para a estimativa das quantidades a serem contratadas está balizado da seguinte forma: o escopo do projeto tem sido o mesmo ou similar ao proposto nas últimas edições, como [25.0.000079984-2](#) (da edição de 2025) e [24.15.000001959-7](#) (da edição de 2024), tendo sua estrutura voltada para o atendimento de 375 pessoas idosas e 30 profissionais que compõem a equipe de trabalho, totalizando 405 participantes. A equipe de trabalho permanece 24 horas à disposição das pessoas idosas durante todo o período do evento, a fim de garantir a segurança e o acompanhamento em situações emergenciais.

6.2.1. As diárias de hospedagem contemplam o número de participantes multiplicados pelos dias de evento: 405 pessoas × 3 diárias = 1.215 diárias/pessoa.

6.2.2. As quantidades de refeições foram calculadas considerando o número total de participantes e a quantidade de refeições previstas durante o período do evento, conforme segue:

6.2.2.1. Café da manhã: 405 pessoas × 3 dias = 1.215 unidades.

6.2.2.2. Almoço: 405 pessoas × 4 dias = 1.620 unidades.

6.2.2.3. Lanche da tarde: 405 pessoas × 3 dias = 1.215 unidades.

6.2.2.4. Janta: 405 pessoas × 3 dias = 1.215 unidades.

6.2.3. Para o transporte, foram considerados 10 ônibus, com capacidade mínima de 42 passageiros cada, para o deslocamento de ida e retorno dos 405 participantes, totalizando 20 diárias/ônibus, correspondentes a 10 ônibus na ida e 10 ônibus no retorno.

6.2.4. O operador e o equipamento de som serão necessários durante os 4 dias do evento, conforme requisitos descritos no item 3.1.4, totalizando 4 diárias.

6.2.5. Está prevista 1 apresentação de artista ou conjunto musical, com duração aproximada de 2 horas, para realização do baile durante o evento.

7. 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.

7.1. A estimativa de preços foi realizada atendendo as [Orientações da Diretoria de Licitações e Contratos](#):

7.1.1. Consta no planilha de custos anexado nos autos deste expediente, as memórias de cálculo da estimativa de preços ou dos preços referenciais;

7.1.2. Os documentos que dão suporte (cotações com fornecedores, entre outros) à precificação constam nos autos deste expediente.

7.1.3. Não é viável a realização de dispensa de licitação nos termos do inciso II da Lei 14.133/2021 pois o valor da contratação ultrapassa o permitido por este dispositivo.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação.

8.1. Os serviços não serão parcelados, pois possuem interdependência operacional e temporal, sendo necessária a execução coordenada e sincronizada dos serviços de hospedagem, alimentação, transporte, sonorização, operador de som e apresentação musical. O parcelamento implicaria a gestão e fiscalização simultânea de múltiplos contratos e maior necessidade de articulação entre diferentes prestadores, aumentando os riscos de falhas de coordenação e de comprometimento da execução do evento. Dessa forma, a execução conjunta dos serviços, sob responsabilidade de uma única contratada, mostra-se mais adequada às necessidades da Administração, conforme demonstrado no levantamento de mercado.

9. Contratações correlatas e/ou interdependentes.

9.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

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

10.1. Os resultados pretendidos são:

10.1.1. Promoção de novas experiências de vida, socialização, integração e desenvolvimento sociocultural das pessoas idosas.

10.1.2. Construção de novos vínculos relacionais, descoberta de habilidades criativas individuais e coletivas, fortalecimento da autoestima e possibilidade de reconhecimento e pertencimento ao meio social em que vivem os idosos.

10.1.3. Promoção de informações, orientações e reflexões sobre questões pertinentes ao processo de envelhecimento.

10.1.4. Otimização dos recursos humanos da Administração, mediante a concentração da execução dos serviços sob responsabilidade de uma única contratada, reduzindo a necessidade de articulação direta com múltiplos prestadores.

10.1.5. Melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, por meio do planejamento coordenado dos serviços e da contratação por valores compatíveis com os praticados no mercado.

10.1.6. Maior eficiência na gestão e fiscalização contratual, decorrente da execução coordenada e sincronizada dos serviços de hospedagem, alimentação, transporte, sonorização, operador de som e apresentação musical.

11. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

11.1. Previamente à execução do contrato, deverão ser adotadas as providências necessárias à designação dos responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, devendo ser avaliada eventual necessidade de orientação ou capacitação específica para o adequado acompanhamento da execução dos serviços.

12. 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.

12.1. A empresa deverá adotar os seguintes critérios de sustentabilidade:

12.1.1. Possível impacto ambiental: geração de resíduos decorrentes da execução dos serviços. Medida mitigadora: promover a adequada separação, acondicionamento e destinação dos resíduos gerados, observando a coleta seletiva e as normas aplicáveis.

12.1.2. Possível impacto ambiental: desperdício de alimentos durante a execução do evento. Medida mitigadora: adotar medidas destinadas à redução do desperdício, mediante adequado planejamento das quantidades a serem preparadas e servidas, sem prejuízo do atendimento integral da demanda.

12.1.3. Possível impacto ambiental: geração de resíduos decorrente da utilização de materiais descartáveis. Medida mitigadora: adotar, sempre que compatível com a natureza dos serviços e com as exigências sanitárias, medidas destinadas à redução da utilização de materiais descartáveis.

12.1.4. Possível impacto ambiental: consumo de água, energia e demais recursos durante a execução dos serviços. Medida mitigadora: adotar medidas que promovam o uso racional desses recursos.

12.2. A empresa deverá adotar os seguintes critérios de sustentabilidade:

12.3.1. A empresa deverá adotar todas as medidas de sustentabilidade aplicáveis, tomando por base o [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#)

12.3.2. A empresa deverá adotar todas as medidas de sustentabilidade aplicáveis, tomando por base o [Plano de Logística Sustentável \(PLS\) da Administração](#), no que couber, nos termos do [Decreto Municipal nº 21.869/2023](#).

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

13.1. O presente estudo técnico preliminar evidenciou a viabilidade aos critérios estabelecidos. Nesse sentido, as soluções se mostraram passíveis de contratação, conforme explicitado no item de levantamento de mercado, sendo a mais vantajosa para a administração pública a solução Contratação integrada dos serviços necessários à realização da Colônia de Férias da Pessoa Idosa, compreendendo hospedagem, alimentação, transporte, sonorização, operador de som e apresentação musical, sob responsabilidade de uma única contratada. Portanto, opta-se pelo prosseguimento do planejamento, com a posterior contratação de empresa para prestação dos referidos serviços.

13.2. A licitação se dará por contratação, por não estarem presentes os requisitos para a realização pelo sistema de registro de preços.

13.3. Regime de empreitada/execução: por preço unitário

13.4. O critério de julgamento da licitação será menor preço por grupo de itens.

13.5. O ETP deve ser publicado como anexo do Edital.





A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.procempa.com.br/autenticidade/seipmpa> informando o código verificador **41582440** e o código CRC **A7C5C992**.