

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE *BUFFET*, RECEPÇÃO E AMBIENTAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA REALIZAÇÃO DE EVENTO PARA PRESTAÇÃO DE CONTAS E PROMOÇÃO DE CONTEÚDO MOTIVACIONAL, POR MEIO DA VALORIZAÇÃO E INTEGRAÇÃO ENTRE OS SERVIDORES DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO DE LIMOEIRO DO NORTE/CE.

1. Introdução

O presente estudo técnico preliminar, nos termos do próprio texto do Art. 18, Inciso I, § 1º da Lei 14.133/2021, tem como objetivo apresentar análises e justificativas legais, técnica e econômica para contratação de empresa para prestar serviços de *buffet*, recepção e ambientação de espaço físico para realização de evento para prestação de contas e promoção de conteúdo motivacional. Nesse contexto, a presente contratação dos serviços especializados permitirá execução padronizada e com qualidade técnica, assegurando ambiente adequado, alimentação e logística de atendimento para número predefinido de servidores.

O Estudo Técnico Preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução, dando base ao anteprojeto e objetivando a identificação e análise dos cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como a demonstração da viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2. Descrição da necessidade da contratação: considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público - inciso I do § 1º do Art. 18 da Lei 14.133/2021

A presente contratação justifica-se pela necessidade de promover evento institucional destinado à prestação de contas gerenciais e implementação de programa de valorização do capital humano do Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) de Limoeiro do Norte/CE, configurando medida essencial para o fortalecimento da gestão pública e a melhoria contínua dos relacionamentos interpessoais dentro da autarquia entre os servidores públicos. Diante disso, a contratação de empresa especializada em serviços de *buffet*, recepção e ambientação de espaço físico mostra-se importante quando considerada a natureza técnica especializada exigida, que demanda *know-how* específica em organização de eventos corporativos, incluindo planejamento logístico-operacional, coordenação de equipes especializadas, gestão de protocolos de recepção e expertise em ambientação temática. Ademais, a complexidade operacional de um evento desse tipo, que congregará 150 servidores, requer estrutura física adequada compreendendo infraestrutura de alimentação com serviço de *buffet* completo, equipamentos e

utensílios especializados, mobiliário apropriado e sistema de sonorização, elementos que transcendem a capacidade operacional interna do SAAE.

Somando a isso, do ponto de vista técnico-administrativo, o evento constitui relevante instrumento de transparência ativa, possibilitando a apresentação direta de resultados gerenciais, prestação de contas *in loco* aos servidores, esclarecimentos sobre a gestão institucional e fortalecimento do controle social interno. Paralelamente, a atividade motivacional integra uma política institucional de valorização do servidor, visando à elevação do moral institucional, ao fortalecimento do vínculo organizacional, ao estímulo à produtividade e ao reconhecimento do desempenho individual e coletivo. Dessa forma, o caráter integrativo do evento permitirá ainda o alinhamento de metas institucionais, a consolidação de equipes de trabalho, a disseminação de boas práticas organizacionais e o fortalecimento da cultura organizacional, aspectos fundamentais para a excelência na prestação de serviços públicos.

Conclui-se, portanto, que a contratação configura medida importante do ponto de vista organizacional e adequada para a consecução dos objetivos institucionais do SAAE, justificando-se técnica e administrativamente pela sua essencialidade para a otimização das relações interpessoais, entre os setores de funcionamento e também de transparência ao trabalho que vem sendo executado. Ademais, a especialização requerida, associada à complexidade operacional do evento, torna inviável a realização pelos meios internos da autarquia, caracterizando a imprescindibilidade da contratação externa especializada para atendimento da necessidade.

3. Previsão no Plano de Contratações Anual: inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

A contratação de empresa especializada em serviços de buffet, recepção e ambientação de espaço físico para realização de evento de prestação de contas e conteúdo motivacional para os servidores do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Limoeiro do Norte/CE encontra previsão no Plano de Contratações Anual – PCA para o exercício financeiro de 2025 com o seguinte objeto: “SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE BUFFET, COFFEE BREAK E DECORAÇÃO PARA REUNIÕES PERIÓDICAS DE PLANEJAMENTO E APRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL COM FUNCIONÁRIOS E COLABORADORES DO SAAE”, que destinou valor específico para esta finalidade, demonstrando a necessidade de adequar a nomenclatura para planejamento da despesa em conformidade com o artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Nada obstante, a previsão orçamentária consignada no PCA 2025 para este evento considerou a necessidade de se promover ação institucional destinada à valorização do capital humano e à prestação de contas transparente aos servidores, reconhecendo a importância destas atividades para o fortalecimento da gestão pública e para a melhoria contínua dos serviços de saneamento básico prestados à população. Assim, a contratação ora justificada, mostra-se plenamente alinhada

com o planejamento estratégico da autarquia, constituindo investimento essencial para a manutenção do clima organizacional positivo e para o fortalecimento da integração entre os colaboradores.

Dessa forma, o valor previsto no PCA 2025 para esta contratação, devidamente compatibilizado com as disponibilidades orçamentárias da autarquia, demonstra a viabilidade financeira da despesa e a observância do princípio da economicidade, assegurando a melhor aplicação dos recursos públicos em atividade de reconhecido valor institucional.

Diante do exposto, verifica-se que a contratação se encontra planejada, mesmo com a adaptação do objeto para melhor descrever a necessidade, e prevista no instrumento de gestão anual, configurando medida necessária e adequada para o alcance dos objetivos institucionais do SAAE de Limoeiro do Norte/CE, em estrita conformidade com as normas legais aplicáveis e com os princípios da administração pública.

3.1. Dotação orçamentaria: A despesa correrá à conta de recursos específicos consignados no orçamento do Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE de Limoeiro do Norte/CE, na seguinte: **Dotação Orçamentária** n°.: 1401.1712.21.1701.2.082 - Gerenciamento Administrativo do Serviço Autônomo de Água e Esgoto-SAAE; **Elemento de Despesa:** 3.3.90.39.00 Outros serv. de terceiros pessoa jurídica - **Sub Elemento;** 3.3.90.39.23 - Festividades e homenagens.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação: inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

A descrição dos requisitos da contratação é fundamental para garantir que a solução escolhida atenda às necessidades específicas do Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) de Limoeiro do Norte. Esses requisitos devem prever critérios e práticas de sustentabilidade, observadas nas leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho, a fim de cumprir rigorosamente os objetivos da contratação. Sendo assim, serão estabelecidos os seguintes requisitos:

Requisitos Gerais

- Os serviços de buffet, recepção e ambientação deverão ser executados com padrão de excelência, observando as normas técnicas aplicáveis a cada segmento;
- O cardápio deverá atender rigorosamente às especificações estabelecidas, garantindo qualidade, higiene e adequação nutricional;
- A ambientação do espaço físico deverá criar ambiente acolhedor e compatível com a natureza institucional do evento;
- A data e horário da prestação do serviço deve ficar a critério do SAAE, após assinar contrato, obedecendo todas as etapas com prazos rigorosamente cumpridos.

Requisitos Legais

- As instituições devem estar regularmente constituídas e em situação regular perante as autoridades fiscais, trabalhistas e previdenciárias.

- Deve ser observada a garantia dos direitos trabalhistas aos empregados envolvidos, conforme legislação vigente.
- Todos os materiais utilizados deverão atender às normas técnicas brasileiras aplicáveis, particularmente às relacionadas à segurança de alimentos, higiene, vigilância sanitária e qualidade dos materiais;

Requisitos de Sustentabilidade: Instituições que respeitam padrões ambientais ajudam a proteger ecossistemas locais, evitando contaminações e danos ao meio ambiente são mais estimadas para contratação. Por isso, os produtos ou materiais utilizados devem possuir embalagem reduzida, preferencialmente reciclável, visando reduzir a geração de resíduos. Organizações que adotem práticas de produção sustentáveis, com baixo consumo de água e energia e redução de emissões poluentes, serão valorizados. É desejável que as empresas participem de programas de logística reversa, conforme estipulado pelo Art. 40, III da Lei nº 14.133/2021.

- Os materiais utilizados pelas instituições devem atender a critérios de sustentabilidade, incluindo a utilização de materiais recicláveis e o menor impacto ambiental possível.
- Estímulo à utilização de produtos de origem local e sazonal;
- Valorização de empresas que possuam programas de responsabilidade socioambiental;
- Adoção de práticas que minimizem a geração de resíduos, como talheres e pratos de materiais reutilizáveis, como alumínio e cerâmica;
- Mecanismos de descarte de materiais recicláveis de maneira explícita e de fácil acesso.

Requisitos da Contratação: A definição dos requisitos técnicos para a contratação de serviços de buffet, recepção e ambientação de espaço físico constitui etapa fundamental para garantir a perfeita adequação do objeto às necessidades institucionais do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Limoeiro do Norte/CE, assegurando o pleno atendimento aos objetivos do evento de prestação de contas e conteúdo motivacional, conforme especificações detalhadas em edital.

- Os serviços prestados devem ser eficientes, de primeira qualidade, e isentos de quaisquer irregularidades;
- Deve ser previsto garantia contra erros ou execução fora dos padrões;
- Os serviços de montagem deverão ser concluídos até a data e horário estabelecidos pelo SAAE;
- A desmontagem da estrutura somente ocorrerá após a total liberação do espaço pela contratante;
- Todos os equipamentos, utensílios e materiais necessários à execução dos serviços serão fornecidos pela contratada;
- Será exigida perfeita limpeza e organização do espaço antes, durante e após o evento;
- A empresa contratada assumirá integral responsabilidade pela qualidade e segurança dos serviços prestados;
- Será responsável por eventuais danos materiais causados às instalações ou equipamentos do SAAE;

- Garantirá atendimento imediato a quaisquer impropriedades detectadas durante a execução dos serviços;
- Deverá manter seguro de responsabilidade civil vigente.

A contratada deverá **executar o serviço utilizando dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução contratual**. A prestação de serviços e os respectivos equipamentos necessários, deverão ser feitos por equipes especializadas das empresas contratadas, conforme requisitos:

- Cardápio completo conforme especificado, com alimentos preparados e conservados em temperaturas adequadas;
- Serviço de 4 garçons uniformizados e capacitados para atendimento ao público;
- Estrutura completa de *rechauds* aquecidos para comidas quentes e bandejas de inox para saladas e farofa;
- Estrita observância às normas de higiene e manipulação de alimentos;
- Disponibilidade de bebidas especificadas em quantidades suficientes para 150 pessoas.
- Decoração completa do espaço físico com tema natalino, incluindo hall de entrada com malhas verdes, vermelhas e douradas;
- *Backdrop* fotográfico temático para registro do evento;
- Montagem de 30 mesas com tampo redondo para 5 lugares cada;
- Fornecimento de toalhas de *jacquard*, talheres de alumínio ou aço, taças de vidro, pratos e guardanapos de tecido;
- Cadeiras em perfeito estado de conservação com estrutura metálica e assento estofado;
- Sistema de som amplificado com conexão *bluetooth* e 2 microfones;
- 4 arranjos florais para composição ambiental.
- Equipamentos de iluminação em LED para ornamentação e iluminação ambiente.

Com vistas ao atendimento da necessidade especificada, todos os requisitos citados são essenciais. Assim, a contratação deve ser pautada no cumprimento rigoroso desses parâmetros, abstendo-se de relacionar requisitos desnecessários e especificações demasiadas para não frustrar o caráter competitivo da futura licitação. É essencial priorizar a economicidade e a eficiência no uso dos recursos disponíveis, utilizando critérios claros e objetivos para contratação de serviço de acesso à internet, telefonia fixa e móvel para atender as necessidades do serviço autônomo de água e esgoto – SAAE de Limoeiro do Norte/CE.

5. Estimativas das quantidades para a contratação: Inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

A definição para estimativa da quantidade a ser contratada, foi realizada com parâmetros previstos baseada nas especificações técnicas definidas e na quantidade necessária de pontos de acesso à internet, telefonia fixa e móvel para atender as necessidades do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Limoeiro do Norte/CE, após

levantamento característicos de quantidades estimadas pelo setor administrativo do SAAE, tomando como base para o exercício de 2025, além do orçamento que contempla os custos com a contratação de serviços de acesso à internet, telefonia fixa e móvel, conforme descritos abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	Serviço de buffet para jantar, para 150 pessoas, com no mínimo 4 garçons devidamente uniformizados, composto pelo seguinte cardápio que deverá ser servido em rechaud aquecidos (comidas quentes) e bandejas de inox (saladas e farofa). Cardápio: arroz branco, arroz à grega, feijão temperado, farofa, salada de folhas verdes, salada de legumes cozidos (cenoura, brócolis, vagem e beterraba), carne vermelha ao molho madeira e suíno grelhado. Sobremesa: Mousse de fruta (morango, maracujá ou limão). Bebidas: suco natural de laranja, água com gás e sem gás em garrafas de 500ml, refrigerantes normal e zero.	SERV	01
02	Serviço de decoração ambiental de espaço físico, compreendo montagem e desmontagem, contendo: 01 hall de entrada trabalhado com malhas verdes, vermelhas e dourado; <i>backdrop</i> fotográfico de tema natalino; montagem de 30 (mesas) mesas com tampo redondo de 5 (cinco) lugares; 02 (dois) aparadores para servir o jantar; toalhas redondas de <i>jacquar</i> 3 metros nas cores vermelho, verde e dourado; talheres de alumínio; taças de vidro; pratos de vidro/cerâmica; guardanapos de tecido branco; cadeiras sem braço com estrutura em metal (ferro/aço) com assento estofado e em bom estado de conservação; 4 (quatro) arranjos de flores; caixa de som amplificada com conexão <i>bluetooth</i> com 2 microfones; Equipamentos de iluminação em LED para ornamentação e iluminação ambiente.	SERV	01

6. Levantamento de mercado/Análises das soluções: inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

O levantamento de mercado tem como objetivo analisar as alternativas disponíveis para a contratação de serviços de acesso à internet, telefonia fixa e móvel, para atender as necessidades do serviço autônomo de água e esgoto – SAAE de Limoeiro do Norte/CE. O estudo abrangerá as opções de contratação direta e formas alternativas de contratação, identificando a solução mais adequada às necessidades do SAAE de Limoeiro do Norte, obedecendo os parâmetros da legalidade jurídica.

Soluções de Contratação:

PRONTO PAGAMENTO:

- Facilidade processual;
- Rapidez na contratação e simplificação da logística;
- Potencial de preços mais competitivos e agilidade no atendimento do contrato.

CONTRATAÇÃO DIRETA:

- Facilidade na negociação direta dos preços e prazos;
- Redução de intermediários, simplificando a logística;
- Potencial de preços mais competitivos devido à eliminação de intermediários.

TERCEIRIZAÇÃO:

- Maior flexibilidade;
- Transferência de riscos;
- Manutenção modernizada dos equipamentos.

CONTRATAÇÃO POR LICITAÇÃO:

- Maior competitividade, consequentemente, redução dos custos;
- Maior custo processual, porém, com mais eficiência e melhor controle social;
- Maior economia de custos com transparência e publicidade.

Análise da Solução mais adequada:

Após minuciosa avaliação das alternativas disponíveis à luz da Lei nº 14.133/2021, verifica-se a inadequação do pronto pagamento para a presente contratação, considerando a natureza e complexidade dos serviços especializados de buffet, recepção e ambientação de espaço físico, que transcendem o conceito de aquisições de baixo valor.

A terceirização mostra-se como solução técnica mais adequada, uma vez que o Serviço Autônomo de Água e Esgoto transferirá à empresa especializada a integral responsabilidade pela execução dos serviços, preservando seu foco nas atividades essenciais de saneamento básico.

Fundamentação Técnico-Legal

Considerando o valor estimado para a contratação, que se enquadra nos limites estabelecidos no art. 75 da Lei nº 14.133/2021, recomenda-se a adoção do procedimento de dispensa de licitação com disputa, com base nas seguintes premissas:

- Celeridade Processual
 - A dispensa com disputa elimina formalidades desnecessárias, mantendo o núcleo competitivo essencial;
 - Redução significativa de prazos em comparação com procedimentos licitatórios convencionais;
 - Possibilidade de adequação a cronogramas institucionais preestabelecidos para o evento.
- Economicidade e Eficiência
 - Otimização de recursos públicos mediante redução de custos com publicação de editais e constituição de comissões;
 - Manutenção do princípio competitivo através da disputa entre potenciais fornecedores;
 - Racionalização do processo de seleção sem comprometer a qualidade dos serviços.
- Proporcionalidade e Adequação
 - Compatibilidade entre a complexidade do objeto e a simplicidade do procedimento;

- Preservação da competitividade necessária para garantir preços justos;
- Adequação aos princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

Análise de Alternativas

Caso o valor estimado ultrapasse os limites legais para dispensa, recomenda-se como alternativa o pregão eletrônico, modalidade que se mostra adequada considerando:

- Natureza do objeto perfeitamente divisível em lotes;
- Possibilidade de ampla competição no mercado;
- Comprovação de preços mediante sistema eletrônico.

Conclusão e Recomendação

Diante da análise técnica realizada, com base nos parâmetros estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 e consideradas as particularidades do objeto em comento, recomenda-se a adoção do procedimento de **dispensa de licitação com disputa** para a contratação de empresa especializada em serviços de buffet, recepção e ambientação de espaço físico.

Esta modalidade mostra-se como a mais adequada para conciliar os imperativos de economicidade, celeridade e eficiência, garantindo ao mesmo tempo a necessária competitividade e a qualidade dos serviços a serem contratados, em estrita observância aos princípios constitucionais da administração pública e às diretrizes estabelecidas na legislação aplicável.

A escolha desta modalidade permitirá ao SAAE de Limoeiro do Norte/CE realizar o evento de prestação de contas e conteúdo motivacional dentro dos prazos estabelecidos, assegurando a qualidade necessária para o alcance dos objetivos institucionais.

7. Estimativa do valor da contratação: inciso VI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

Como mencionado, este tópico refere-se a

Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar em anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (BRASIL. Lei 14.133/2021, Art. 18, § 1º, Inciso VI).

Realizada a pesquisa de preços, com cotação de três fornecedores, temos o valor final, por item e global, para essa contratação. A tabela abaixo resume o valor unitário e em seguida temos o valor global, assim como alguns dados da pesquisa e suas cotações, abaixo, que deverá ser utilizado no seguimento do processo e, conseqüentemente, valer-se desses resultados para os valores de referências que

irão conter o termo de referência (TR) e todo processo adiante, assim como para sua contratação, mediante o melhor preço.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Serviço de buffet para jantar, para 150 pessoas, com no mínimo 4 garçons devidamente uniformizados, composto pelo seguinte cardápio que deverá ser servido em rechaud aquecidos (comidas quentes) e bandejas de inox (saladas e farofa). Cardápio: arroz branco, arroz à grega, salpicão, farofa, salada de folhas verdes, salada de legumes cozidos (cenoura, brócolis, vagem e beterraba), carne vermelha ao molho madeira e suíno grelhado. Sobremesa: Mousse de fruta (morango, maracujá ou limão). Bebidas: suco natural de laranja, água com gás e sem gás em garrafas de 500ml, refrigerantes normal e zero.	SERV	01	R\$ 8.650,00	R\$ 8.650,00
02	Serviço de decoração ambiental de espaço físico, compreendo montagem e desmontagem, contendo: 01 hall de entrada trabalhado com malhas verdes, vermelhas e dourado; <i>backdrop</i> fotográfico de tema natalino; montagem de 30 (mesas) mesas com tampo redondo de 5 (cinco) lugares; 02 (dois) aparadores para servir o jantar; toalhas redondas de <i>jacquar</i> 3 metros nas cores vermelho, verde e dourado; talheres de alumínio; taças de vidro; pratos de vidro/cerâmica; guardanapos de tecido branco; cadeiras sem braço com estrutura em metal (ferro/aço) com assento estofado e em bom estado de conservação; 4 (quatro) arranjos de flores; caixa de som amplificada com conexão <i>bluetooth</i> com 2 microfones; Equipamentos de iluminação em LED para ornamentação e iluminação ambiente.	SERV	01	R\$ 5.966,67	R\$ 5.966,67

Para referida cotação de preços, obedecendo a lei 14.133/21, Art. 23, inciso IV, foram solicitadas 3 cotações com diferentes fornecedores, sendo eles: M EZILVANIA DE SOUSA, J M DE OLIVEIRA e FELIPE ÉRIC DE SOUSA LIMA.

A escolha desses fornecedores se deu mediante a necessidade urgente da contratação, visto que o planejamento para realização do evento se deu a poucos dias e por isso procurou-se empresas relacionadas a contratação sediadas no próprio município.

O valor consagrado para referência de contratação foi apurado pela média de preço das cotações, contemplando o montante de **R\$ 14.616,67 (Quatorze mil, seiscentos e dezesseis reais e sessenta e sete centavos)**, através da **nota técnica Nº 202511250001**, obtido pelo IP nº 206.42.38.199.

8. Descrição da solução como um todo: inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso - inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021.

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet, recepção e ambientação de espaço físico visa assegurar a realização com êxito do evento institucional de prestação de contas e conteúdo motivacional, garantindo as condições adequadas para a valorização e integração dos servidores do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Limoeiro do Norte/CE.

8.1. Planejamento e Necessidade:

- Identificação da demanda: O SAAE realizou diagnóstico detalhado das necessidades para o evento, determinando o público de 150 servidores, o cardápio adequado à ocasião e os requisitos de ambientação compatíveis com a natureza institucional da atividade.
- Especificação técnica: Foram estabelecidas minuciosas especificações técnicas para ambos os lotes, garantindo padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar para o serviço de buffet, e critérios estéticos e funcionais para a ambientação do espaço.

8.2. Processo de Licitação:

- Modalidades de licitação: A escolha da modalidade de licitação dependerá de vários fatores em que, no caso, como já visto anteriormente, a contratação direta por dispensa eletrônica com disputa torna-se mais adequado para essa contratação.
- Pesquisa de preços ou cotações: Foram solicitadas propostas de três fornecedores locais que se enquadram no perfil da modalidade.
- Julgamento, habilitação e homologação: A proposta vencedora é escolhida, a documentação é analisada e o resultado é homologado, formalizando a contratação.
- Publicação do extrato do contrato ou contrato: Contendo todas as informações sobre o contrato, publicado no Diário Oficial do Município e em meios oficiais (como o site do SAAE e plataformas de licitações).

8.3. Dos Serviços:

- Serviços de Buffet: Prestação completa de serviços de alimentação para 150 pessoas, incluindo preparação, montagem e serviço do cardápio especificado, com equipe de garçons uniformizados e toda estrutura necessária.
- Ambientação: Decoração completa do espaço com tema natalino, incluindo montagem de mobiliário, arranjos decorativos e sistema de sonorização, conforme especificações técnicas detalhadas.
- Os serviços devem atender a todas especificações fornecidas, garantindo eficiência, segurança, transparência e compatibilidade com as atividades relacionadas.

8.4. Critérios de Seleção de Fornecedores:

- Os fornecedores serão selecionados com base no menor preço, especialidade e atendimento ao Art. 75, Inciso XV, conforme os princípios da Lei 14.133. A pesquisa de mercado inclui a análise de três ou mais cotações, conforme exigido pela lei.

8.5. Transparência e Controle:

- Acesso à Informação: Todo o processo de contratação deve ser transparente, com acesso público aos editais, contratos e demais documentos.
- Controle Interno e Externo: O SAAE e órgãos de controle (como tribunais de contas) monitoram a legalidade e a eficiência da contratação.

8.6. Execução e Pagamento:

- Os serviços deverão ser realizados imediatamente após a ordem de fornecimento pelo SAAE. O pagamento será realizado mediante apresentação de Nota Fiscal, conforme estipulado pelos regulamentos da lei.
- Prestação do serviço: A empresa vencedora realiza o serviço conforme o planejamento e as especificações do contrato.
- Fiscalização: O SAAE fiscaliza a prestação do serviço e sua qualidade, garantindo o cumprimento do contrato.

A descrição detalhada da solução atende aos requisitos técnicos, operacionais e estratégicos, conforme fundamentado pela Lei 14.133. A viabilidade técnica e econômica da solução foi respaldada pelo levantamento de mercado e análise jurídica pertinente.

9. Justificativas para o parcelamento da contratação ou não da solução: inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

Considerando a modalidade de dispensa de licitação com disputa previamente fundamentada, constata-se a viabilidade e conveniência do parcelamento do objeto em lotes distintos, nos termos do art. 40, § 2º da Lei nº 14.133/2021. Esta opção estratégica justifica-se pela natureza técnica dos serviços a serem contratados, que possuem características operacionais e mercados fornecedores distintos, conforme detalhado a seguir:

Lote 01 - Serviços de Buffet:

Jantar para 150 pessoas, com no mínimo 4 garçons devidamente uniformizados, composto pelo seguinte cardápio que deverá ser servido em rechaud aquecidos (comidas quentes) e bandejas de inox (saladas e farofa). Cardápio: arroz branco, arroz à grega, salpicão, farofa, salada de folhas verdes, salada de legumes cozidos (cenoura, brócolis, vagem e beterraba), carne vermelha ao molho madeira e suíno grelhado. Sobremesa: Mousse de fruta (morango, maracujá ou limão). Bebidas: suco natural de laranja, água com gás e sem gás em garrafas de 500ml, refrigerantes normal e zero.

Lote 02 - Serviços de Ambientação:

Serviço de decoração ambiental de espaço físico, compreendo montagem e desmontagem, contendo: 01 hall de entrada trabalhado com malhas verdes, vermelhas e dourado; *backdrop* fotográfico de tema natalino; montagem de 30 (mesas) mesas com tampo redondo de 5 (cinco) lugares; 02 (dois) aparadores para servir o jantar; toalhas redondas de *jacquar* 3 metros nas cores vermelho, verde e dourado; talheres de alumínio; taças de vidro; pratos de vidro/cerâmica; guardanapos de tecido branco; cadeiras sem braço com estrutura em metal (ferro/aço) com assento estofado e em bom estado de conservação; 4 (quatro) arranjos de flores; caixa de som amplificada com conexão *bluetooth* com 2 microfones; Equipamentos de iluminação em LED para ornamentação e iluminação ambiente.

10. Resultados pretendidos: inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

Considerando a necessidade de realização de evento institucional para prestação de contas e promoção de conteúdo motivacional aos servidores do Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE de Limoeiro do Norte/CE, a presente contratação tem como objetivo alcançar os seguintes resultados estratégicos:

- Garantir a economicidade na aplicação de recursos públicos, assegurando a melhor relação custo-benefício na execução do evento, em estrita conformidade com o disposto no Art. 6º, inciso V da Lei 14.133/2021, que estabelece a economicidade como princípio fundamental das contratações públicas;
- Promover a valorização e integração do corpo funcional por meio de ambiente adequado e serviços de qualidade, fortalecendo o clima organizacional e o alinhamento institucional, fatores essenciais para a melhoria contínua dos serviços de saneamento prestados à população;
- Assegurar condições técnicas apropriadas para a prestação de contas gerenciais e transmissão de conteúdo motivacional, garantindo a perfeita acomodação dos 150 servidores, com estrutura física confortável e funcional que favoreça a absorção das informações institucionais;
- Otimizar a execução do evento mediante serviços especializados de buffet e ambientação, permitindo que a administração concentre seus esforços no conteúdo programático e nas interações institucionais, sem dispersões com aspectos logísticos operacionais;
- Fortalecer a transparência administrativa ao propiciar ambiente adequado para a prestação de contas direta aos servidores, assegurando condições de conforto e acessibilidade que facilitem o entendimento e a participação de todo o corpo funcional;
- Contribuir para a modernização da gestão de pessoas no serviço público, mediante a adoção de práticas contemporâneas de valorização profissional e integração de equipes, reconhecendo o capital humano como elemento fundamental para a excelência na prestação de serviços públicos.

A consecução desses objetivos encontra lastro no interesse público, na medida em que a adequada realização do evento institucional repercute diretamente na

qualidade dos serviços prestados à população, através do fortalecimento da gestão, da transparência administrativa e da valorização dos servidores públicos.

11. Providências a serem adotadas para a contratação: inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

Para assegurar a plena eficiência e estrita regularidade do processo de contratação de serviços de buffet, recepção e ambientação de espaço físico para o evento institucional do Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE de Limoeiro do Norte/CE, em conformidade com as normas estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, serão adotadas as seguintes providências detalhadas:

- Realização de pesquisa de mercado aprofundada, com solicitação formal de cotações de preço a pelo menos três fornecedores distintos para cada lote especificado, garantindo a devida comparação de valores e a obtenção da melhor proposta técnica e econômica para a administração;
- Elaboração de termo de referência e instrumento convocatório específicos para a contratação direta mediante dispensa de licitação com disputa, contendo minuciosa descrição do objeto, especificações técnicas detalhadas, critérios de julgamento e todas as cláusulas necessárias à perfeita execução contratual;
- Definição precisa dos parâmetros de qualidade dos serviços a serem contratados, incluindo especificações técnicas do cardápio, quantitativos exatos, padrões de apresentação, cronograma de execução e condições necessárias para a adequada realização do evento;
- Capacitação técnica dos servidores envolvidos no processo de gestão e fiscalização do contrato, com treinamento específico sobre os procedimentos de acompanhamento, controle qualitativo e avaliação de resultados, nos termos do inciso III do artigo 7º da Lei nº 14.133/2021;
- Estruturação dos requisitos de habilitação jurídica e técnica, estabelecendo a documentação necessária para comprovação da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária dos licitantes, bem como de sua capacidade técnica para a execução dos serviços objeto desta contratação;
- Implementação de sistema de controle e monitoramento da execução contratual, com verificação in loco da qualidade dos serviços prestados, conformidade com as especificações técnicas estabelecidas e elaboração de relatórios circunstanciados de fiscalização;
- Estabelecimento de protocolos de verificação de qualidade, incluindo checklists específicos para avaliação do cardápio, apresentação dos alimentos, montagem da ambientação, funcionamento do sistema de som e conformidade geral com as especificações contratuais;
- Planejamento integrado das comunicações, garantindo que todas as unidades administrativas envolvidas, particularmente as responsáveis pela organização do evento, estejam plenamente cientes das etapas processuais, cronogramas estabelecidos e respectivas responsabilidades;
- Formulação de plano de gerenciamento de riscos e contingências, prevendo medidas preventivas e corretivas para eventualidades que possam impactar a

adequada execução dos serviços, assegurando a pronta adoção de providências para garantia do sucesso do evento institucional.

12. Contratações correlatas e/ou Interdependentes: inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

Não há contratações correlatas para essa contratação.

13. Descrição de possíveis Impactos Ambientais e respectivas medidas mitigadoras, quando aplicável - inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

A contratação de serviços de buffet, recepção e ambientação para o evento institucional do SAAE caracteriza-se como atividade de médio impacto ambiental potencial, considerando a geração de resíduos sólidos, o consumo de recursos naturais e as emissões indiretas associadas aos serviços. Em atendimento ao disposto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a obrigatoriedade de consideração dos aspectos ambientais nas contratações públicas, apresentam-se os principais impactos identificados e respectivas medidas mitigadoras:

Geração de Resíduos Sólidos e Embalagens

Impacto Identificado: Produção significativa de resíduos orgânicos, embalagens plásticas, materiais descartáveis e resíduos decorrentes da montagem da ambientação;

Medida Mitigadora: Exigência de plano de gestão de resíduos sólidos pela contratada, com previsão de:

- Segregação adequada dos resíduos recicláveis e orgânicos
- Utilização preferencial de embalagens biodegradáveis
- Destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados
- Comprovação de destinação final através de certificados

Consumo de Energia e Recursos Hídricos

Impacto Identificado: Elevado consumo energético para operação de equipamentos de climatização, iluminação e sonorização, além do consumo hídrico para preparo de alimentos e limpeza;

Medida Mitigadora: Estabelecimento de critérios de eficiência que incluam:

- Utilização de equipamentos com baixo consumo energético
- Adoção de práticas de redução do consumo de água
- Preferência por produtos de limpeza biodegradáveis
- Otimização do uso de energia durante o evento

Emissões por Transporte e Logística

Impacto Identificado: Emissões atmosféricas decorrentes do transporte de equipamentos, alimentos, materiais decorativos e deslocamento de equipes;

Medida Mitigadora: Implementação de logística sustentável mediante:

- Priorização de fornecedores locais para redução de distâncias percorridas
- Otimização de rotas de entrega e coleta
- Agrupamento de transportes sempre que possível
- Preferência por veículos com menor potencial poluidor

Uso de Materiais e Recursos Naturais

Impacto Identificado: Utilização de recursos naturais para produção dos alimentos, materiais decorativos e demais insumos necessários à execução dos serviços;

Medida Mitigadora: Adoção de critérios de sustentabilidade que incluam:

- Preferência por alimentos sazonais e de produção local
- Utilização de materiais reutilizáveis ou recicláveis na ambientação
- Eliminação de descartáveis não essenciais
- Opção por produtos com certificação ambiental

Geração de Resíduos Alimentares

Impacto Identificado: Potencial desperdício de alimentos e geração de resíduos orgânicos em quantidade significativa;

Medida Mitigadora: Implementação de programa de combate ao desperdício contemplando:

- Dimensionamento preciso das quantidades
- Planejamento de reaproveitamento de excedentes
- Parceria com instituições para doação de alimentos excedentes
- Compostagem dos resíduos orgânicos inevitáveis

14. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação - atendimento da necessidade a que se destina (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet, recepção e ambientação de espaço físico para a realização do evento institucional do Serviço Autônomo de Água e Esgoto – SAAE de Limoeiro do Norte/CE demonstra-se plenamente viável e razoável, considerando os aspectos técnicos, econômicos, operacionais e ambientais detalhados no presente Estudo Técnico Preliminar. A realização do evento, que compreende prestação de contas e conteúdo motivacional,

configura-se como instrumento essencial para a valorização do capital humano e o fortalecimento da gestão pública, com reflexos diretos na qualidade dos serviços de saneamento prestados à população.

Fundamenta-se este posicionamento nos seguintes aspectos jurídicos e técnicos:

- **Interesse Público:** A realização do evento institucional atende ao interesse público ao promover a transparência administrativa através da prestação de contas direta aos servidores, fortalecer a integração institucional e valorizar os recursos humanos, fatores determinantes para a melhoria contínua dos serviços públicos;
- **Economicidade e Planejamento:** A contratação foi minuciosamente planejada com base em pesquisa de mercado e análise de cotações, garantindo a compatibilidade dos valores estimados com os preços praticados no mercado local e regional. A estruturação em lotes e a adoção do critério de menor preço asseguram a melhor aplicação dos recursos públicos, em estrita observância ao princípio da economicidade previsto no Art. 6º, inciso V da Lei nº 14.133/2021;
- **Viabilidade Operacional:** As condições estabelecidas para execução dos serviços, incluindo especificações técnicas detalhadas, cronograma exequível e sistema de fiscalização eficiente, garantem a adequada realização do evento. A divisão em lotes possibilita a contratação de empresas especializadas em cada segmento, assegurando qualidade e eficiência na execução dos serviços;
- **Sustentabilidade Ambiental:** Foram estabelecidas medidas mitigadoras para os impactos ambientais identificados, incluindo gestão adequada de resíduos, eficiência no consumo de recursos e preferência por materiais sustentáveis, em conformidade com o disposto no Art. 18 da Lei nº 14.133/2021;
- **Legalidade e Regularidade:** A modalidade de dispensa de licitação com disputa mostra-se adequada considerando o valor estimado da contratação e as características do objeto, atendendo aos requisitos do Art. 74 da Lei nº 14.133/2021. Todo o processo foi estruturado para garantir plena conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos na legislação vigente.

A contratação visa alcançar resultados concretos em termos de fortalecimento institucional, melhoria do clima organizacional, transparência administrativa e valorização dos servidores, com reflexos positivos na eficiência e qualidade dos serviços prestados à população de Limoeiro do Norte/CE.

Conclui-se, portanto, favoravelmente pela viabilidade técnica, econômica, operacional e jurídica da contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, recepção e ambientação de espaço físico, recomendando-se a adoção do procedimento de dispensa de licitação com disputa para a materialização desta aquisição, em estrita observância aos princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis.

15. Conclusão, Aprovação e Assinatura:

A contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de buffet, recepção e ambientação de espaço físico para realização do evento institucional do

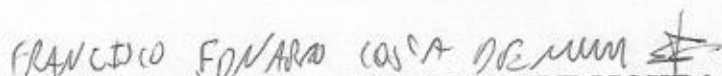
Serviço Autônomo de Água e Esgoto – SAAE de Limoeiro do Norte/CE foi devidamente planejada e estruturada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, particularmente em observância ao disposto em seu Art. 18.

Conclui-se, com base nas extensas fundamentações técnicas, jurídicas e econômicas apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, que as especificações e condições estabelecidas para a contratação atendem integralmente à demanda institucional, garantindo os meios necessários para a realização de evento condigno que promova a prestação de contas, a transparência administrativa, a valorização dos servidores e a integração institucional.

A solução proposta, estruturada em lotes e submetida ao critério de menor preço mediante dispensa de licitação com disputa, demonstra compatibilidade plena com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público, assegurando a melhor aplicação dos recursos públicos e o alcance dos objetivos estratégicos do SAAE.

Recomenda-se, portanto, a expedição do instrumento convocatório com base nas especificações e condições detalhadas neste estudo, para imediato início do processo de contratação.

Limoeiro do Norte - Ceará, 28 de novembro de 2025


FRANCISCO EDNARDO COSTA DE MOURA
Presidente – Equipe de Planejamento
SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO