

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
(SERVIÇO DE LOCAÇÃO)

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número do Processo: 97/2026

2. SETOR REQUISITANTE/ÁREA TÉCNICA

Área Requisitante/Área Técnica	Responsável
Pró Reitoria Acadêmica	Profa. Dra. Sheila Fernandes Pimenta e Oliveira
Setor de Eventos	Lucas Antônio Santos
Procuradoria Institucional	Welton Roberto Silva

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em atendimento ao artigo 18 § 1º, inciso I da Lei Federal 14.133/21, e, de acordo com o artigo 40 do Decreto Municipal nº 11.748/23, o Estudo Técnico Preliminar tem por objeto **a contratação de serviços de buffet para a realização de jantar e brinde comemorativo aos 75 anos do Uni-FACEF** para satisfazer a seguinte necessidade:

A celebração dos 75 anos do Uni-FACEF é um marco histórico que exige um buffet compatível com a relevância da celebração. O evento requer um cardápio adequado para o perfil do evento.

4. DO PLANEJAMENTO PRÉVIO

A aquisição pretendida segue as bases e alinhamento com o planejamento estratégico da Administração Pública Municipal, fundamentada no Plano Anual de Contratações de 2026 e encontra-se de acordo com as diretrizes da Lei Orçamentária Anual, sem prejuízo de outros instrumentos de planejamento institucional.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a adequada solução das necessidades administrativas pontuadas preliminarmente, a contratação/aquisição pretendida deverá atender os seguintes requisitos mínimos:

ITEM 01 - Equipes e materiais para brinde comemorativo no dia 20/mar

Critérios Gerais:

- *Local: Hall do Uni-FACEF, unidade II*
- *Horário do brinde (aprox.): 21h30~22h00*
- *Equipe: garçons e copeiros*

Materiais:

- *06 toalhas adamascadas para mesa redonda (cores claras)*
- *300 taças para champanhe*
- *Bandejas de servir.*

Serviços

- *Colocar as toalhas nas mesas (serão utilizadas as mesas do próprio hall do Uni-FACEF)*
- *Higienizar e organizar as taças nas bandejas em cima das mesas do hall*
- *Abastecer as taças pouco antes dos convidados sair do auditório para se dirigir ao hall*
(o espumante será disponibilizado pela instituição)
- *Distribuir as taças em momento oportuno*
- *Recolher as taças após o brinde*
- *Higienizar os materiais utilizados*

ITEM 02 - Buffet completo para jantar no dia 21/mar

Critérios Gerais:

- *Local: Salão Social do Franca Polo Clube*
- *Horário do evento: das 17h00 às 23h00*
- *Serviços inclusos: Equipe de cozinha, garçons, auxiliares, maitrê, porteiro*
- *Montagem do aparador com rechoups, bandejas, louças, cristais, e materiais necessários para uma boa apresentação*
- *Mesa posta com: sousplats, prato raso, prato de petiscos, talheres inox, taças mod. lírio, guardanapos em tecido brancos*
- *Suqueiras, ramekins, taças e outros materiais necessários para o Welcome Drink e para itens volantes do cardápio*
- *Carrinho de gelo para bebidas ao lado da pista de dança*

- *Custos com staff não poderão ser cobrados à parte*

Obs.: Todos os convidados são adultos

Cardápio de Referência:

- *WELCOME DRINK*

(das 17h00 às 18h30)

- *Água aromatizada*
- *Suco de laranja*
- *Suco de uva*
- *Salada de frutas na taça*
- *Mine cone recheado frango catupiry*
- *Canapê queijo com tomate cereja e manjeriço*

- *ENTRADA VOLANTE*

(servida das 17h00 às 18h30)

- *Coxinha ao molho de ervas finas*
- *Folhado de ameixa com bacon*
- *Queijo coalho com melaço*
- *Mine quiche de palmito com alho poro em massa folhada*
- *Escondidinho de carne seca*

- *APARADOR DE FRIOS E PÃES*

(disponível todo o evento)

- *Queijos: parmesão, gorgonzola, gouda, provolone, muçarela de búfala*
- *Burrata em cama de rúcula com tomate cereja ao molho pesto com rúcula*
- *Favo de mel*
- *Salame italiano e copa*
- *Lombo canadense*
- *Azeitonas verdes*
- *Salada Dakota individual*
- *Torre de quibe gourmet com coalhada e cebolas caramelizadas*
- *Mix de folhas com tomate seco e queijo parmesão*
- *Castanha de caju*

- *Nozes salgadas*
- *Castanha do para*
- *Damasco*
- *Ameixa*
- *Tâmaras*
- *Creem chiasse com geleia de pimenta*
- *Terrine de ricota com ervas finas*
- *Terrine salmão ao molho de maracujá*
- *Terrine de beringela*
- *Mini pão sírio*
- *Torradas tipos canapês*
- *Grissini*
- *Pães artesanais*

● *APARADOR DE PETISCOS E FINGERFOODs*

(disponível todo o evento)

- *Fingerfood de Fricassê de frango cremoso*
- *Fingerfood de Ragu de file mignon com farofa de banana da terra*
- *Fingerfood de Bobo de camarão*
- *Costelinha barbecue*
- *Batata palito*
- *Mandioca frita*
- *Iscas de contra file ao molho de catupiry e palmito*
- *Iscas de tilápia frita empanada em crosta de coco*
- *Coxinha cremosa*
- *Mandioqueijo*
- *Pastel de carne*
- *Quibe com catupiri*

● *JANTAR*

(servido por volta das 20h00)

- *Arroz branco*
- *Arroz com castanhas ao leve toque de vinho do porto*

- *File de frango grelhado ao molho parisiense*
- *File mignon ao molho barolo com corânica de bacon e castanhas decorados com batata soltè*
- *Conchiglione quatro queijos gratinado com queijo parmesão*

● **BEBIDAS**

(serviço volante durante todo o evento)

- *Água (comum e gaseificada)*
- *Coca – cola (comum e zero)*
- *Guaraná (comum e zero)*
- *Cerveja Antártica Original (com e sem álcool)*

6. QUANTIDADES ESTIMADAS DA CONTRATAÇÃO

Em atendimento ao que estabelece o artigo 18, § 1º, inciso IV da Lei 14.133/21 e artigo 40 do Decreto Municipal nº 11.748/23, para satisfazer integralmente as necessidades administrativas e atender o interesse público envolvido, as quantidades envolvidas na futura contratação foram auferidas considerando que as datas propostas para os eventos serão **20/03/2026 (sexta)** **21/03/2026 (sábado)** com opção de montagem no dia anterior e desmontagem no dia seguinte.

Dessa forma, levando em consideração as informações acima, a presente contratação deverá compreender os seguintes itens com os respectivos quantitativos:

Descrição do Item	Modo de Fornecimento	Quantidade
1 - Equipes e materiais para brinde comemorativo no dia 20/mar.	DIÁRIA	1
2 - Buffet completo para jantar no dia 21/mar	UN	150~200 (a quantidade efetiva será comunicada após confirmações de presença)

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando os critérios técnicos descritos no item 5 (Requisitos da Contratação), foi identificado que, no município de Franca, os fornecedores relacionados a seguir atendem as necessidades da contratação:

- Bastianini Buffet

- Energia e Vida Buffet
- Styllus Buffet e Eventos

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor total da contratação para os itens solicitados é de 46.766,66 (quarenta e seis mil setecentos e sessenta e seis reais e sessenta e seis centavos) conforme levantamento realizado e descrito a seguir, e documentos anexados ao processo:

ITEM 01 - Equipes e materiais para brinde comemorativo no dia 20/mar

QUANT: 01 DIÁRIA

EMPRESA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL (01 diária)
Bastianini Buffet	R\$1.900,00	R\$1.900,00

Preço médio **R\$1.900,00** **R\$1.900,00**

** valor obtido no orçamento prévio*

ITEM 02 - Buffet completo para jantar no dia 21/mar

QUANT: 150~200 convidados (a quantidade efetiva será informada após levantamento das confirmações de presença)

EMPRESA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL (estimativa de 200 conv.)
Bastianini Buffet	R\$198,00	R\$39.600,00
Energia e Vida Buffet	R\$265,00	R\$53.000,00
Styllus Buffet e Eventos	R\$210,00	R\$42.000,00

Preço médio **R\$224,33** **R\$44.866,66**

** valor obtido no orçamento prévio*

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A CONTRATADA deverá realizar os serviços, incluso materiais, em consonância com as condições estipuladas na descrição do objeto, considerando ainda que a montagem poderá ter início no dia anterior à data do evento e desmontagem poderá ser ao final ou no dia seguinte ao evento.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Trata-se de contratação única, portanto, o objeto a ser contratado possui como característica e natureza a indivisibilidade, visto que apenas uma empresa será responsável por prestar o serviço descrito no item.

11. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Sem prejuízo dos elementos e requisitos indispensáveis da aquisição dos itens já expostos, pretende-se a continuidade dos serviços públicos, exigindo-se do(s) fornecedor(es) contratado(s) o atendimento dos requisitos básicos de economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos financeiros e materiais da administração Pública.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

A presente contratação requer por parte da administração pública o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e vistoriar o local contratado, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas. Este acompanhamento será feito pelo Departamento de Eventos do Uni-FACEF.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não estão previstas outras contratações correlatas vinculadas ao objeto.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Com o objetivo de atender a preceitos legais e constitucionais que exige do Poder Público, a partir de competência concorrente entre a União, Estados, Municípios e Distrito Federal a proteção, manutenção e preservação do meio ambiente, com o combate à poluição em qualquer de suas formas, a presente contratação deve manter critérios de sustentabilidade nas aquisições e contratações, sendo dever do contratado a atuação na execução e prestação de serviços públicos de acordo com boas práticas de sustentabilidade.

No entanto, apesar do dever intrínseco imposto aos fornecedores de serviços, bens e produtos à Administração Pública, a presente contratação não vislumbra possíveis impactos ambientais.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após percorrer pelos elementos obrigatórios do Estudo Técnico Preliminar, atendendo o Decreto Municipal nº 11.748/23 que regulamenta o artigo 18 § 1º da Lei 14.133/2021, o setor requisitante, por meio de agente competente para a realização do planejamento das contratações públicas no Uni-FACEF, com base neste Estudo Técnico Preliminar, assim se manifesta sobre a contratação em análise:

DECLARO que:

(X) É VIÁVEL a presente contratação.

() NÃO É VIÁVEL a presente contratação, pelas seguintes razões:

Franca, 04 de março de 2026.

Profa. Dra. Sheila Fernandes Pimenta e Oliveira

Profa. Dr. Flávio Henrique de Oliveira Costa