



APÊNDICE ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	19.798/2026
Estudo Preliminar nº:	002/2026
Secretaria:	Secretaria de Gabinete do Prefeito
Sector / Órgão:	Cerimonial do Prefeito
Objeto:	Os estudos preliminares aqui resumidos tem por objeto o subsídio básico para a elaboração de Termo de Referência (TR) visando a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e distribuição de Lanches.
Equipe de Planejamento:	Elaboração: Adriana de Araujo Ribeiro - Mat. 062.644
	De acordo: Mayra Martins - Mat. 062.003
1. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES:	
O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública. Atualmente o Município de Nova Friburgo não dispõe de um Plano Anual de Contratações, porém esta aquisição faz parte do planejamento interno de contratações desta secretaria para a Festa do Servidor/2026.	
2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:	
A presente contratação mostra-se necessária para viabilizar a adequada realização da Festa do Servidor, evento institucional promovido anualmente pela Prefeitura Municipal de Nova Friburgo como forma de valorização, reconhecimento e integração dos servidores públicos municipais. Trata-se de ação voltada ao fortalecimento do ambiente institucional e ao reconhecimento da dedicação dos servidores que diariamente desempenham funções essenciais à prestação dos serviços públicos. O evento, previsto para ocorrer no dia 23 de outubro, reunirá servidores municipais em	



momento de confraternização, tornando indispensável a disponibilização de estrutura adequada para preparação e distribuição de alimentação aos participantes, especialmente X-burguer, mini salgados de forno, bolo e bebida.

Embora o Município disponha de equipe de cozinha vinculada ao Restaurante Popular, os servidores lotados neste setor já executam diariamente atividades essenciais e contínuas relacionadas ao preparo e fornecimento de refeições, encontrando-se atualmente com elevada demanda de trabalho e quantitativo reduzido de pessoal para absorção de atividade extraordinária dessa magnitude.

Nos anos anteriores, a preparação e distribuição da alimentação durante o evento foram realizadas pelos próprios servidores do Restaurante Popular, situação que ocasionou sobrecarga às equipes internas e impediu que tais servidores participassem plenamente da festividade, uma vez que permaneceram integralmente responsáveis pela execução operacional do serviço.

Ressalta-se, ainda, que no último exercício a execução dos serviços ocorreu por meio de empresa contratada, experiência que se mostrou satisfatória, tendo proporcionado maior organização, eficiência logística, padronização no atendimento e melhor distribuição das atividades durante o evento.

Dessa forma, a presente contratação revela-se conveniente e necessária, pois permitirá que todos os servidores possam usufruir do evento em igualdade de condições, sem prejuízo das atividades ordinárias desempenhadas pelas equipes do Restaurante Popular. Ademais, a terceirização dos serviços contribuirá para maior eficiência operacional, melhor qualidade na execução e adequada organização da logística necessária ao atendimento do público estimado para a festividade.

A medida também observa os princípios da eficiência, razoabilidade e interesse público, promovendo melhor utilização da estrutura administrativa e evitando sobrecarga de servidores já responsáveis por atividades essenciais e contínuas da Administração Municipal.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação e bebidas, necessários à realização da Festa do Servidor Público, com público estimado de 2.762 participantes.

PERÍODO E DURAÇÃO DO EVENTO



Data: 23 de outubro de 2026

Horário: das 14h às 19h

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

Cardápio Mínimo (por participante)

- Como sugestão de cardápio a ser disponibilizado aos convidados, deverá ser fornecido, individualmente, 01 (uma) unidade de sanduíche tipo X-Burguer, composto por duas fatias de pão com gergelim, 01 (um) hambúrguer, 01 (uma) folha de alface, 02 (duas) rodela de tomate e 01 (uma) fatia de queijo tipo muçarela ou prato, acondicionado em embalagem plástica própria para alimentos. Adicionalmente, deverão ser fornecidas 12 (doze) unidades de mini salgados de forno, em sabores variados, sendo distribuídos igualmente entre os recheios de frango, carne, queijo e presunto, e calabresa com queijo, totalizando 03 (três) unidades de cada sabor, acondicionados em embalagem de papel própria para alimentos, acompanhados de 01 (um) sachê de cada tipo de molho: maionese, ketchup e mostarda. Deverá, ainda, ser disponibilizada 01 (uma) fatia de bolo, composta por 03 (três) camadas de massa branca e 02 (duas) camadas de recheio de doce de leite, embalada individualmente em plástico transparente apropriado para alimentos. No que se refere às bebidas, deverá ser fornecido o quantitativo mínimo de aproximadamente 900 ml (novecentos mililitros) por convidado, podendo ser suco natural de guaraná ou refrigerante, servidos em copos de aproximadamente 300 ml, correspondendo, a 03 (três) copos por participante.

- 02 (duas) estações de algodão doce e 02 (duas) estações de pipoca, devendo o fornecimento ocorrer de forma contínua e à vontade durante todo o período de realização do evento.

Condições de Fornecimento

- Criação de área e equipe para distribuição de alimentos; sendo pelo menos 10 pontos de distribuição (04 para alimentos salgados; 04 para bebidas; 02 para bolo), visando evitar filas;
- Todos os utensílios e insumos necessários são de responsabilidade da contratada;
- Os alimentos deverão ser acondicionados/servidos em embalagens individuais adequadas preferencialmente descartáveis;



- O cardápio proposto deverá ser submetido previamente a aprovação por meio de degustação prévia;

- Poderá haver diligência in loco para análise do local, por meio de visita técnica.

- Local do evento a ser confirmado: o espaço deverá estar localizado a um raio de no máximo 5 km da sede da Prefeitura Municipal (Centro).

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei n.º 14.133/21.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Como base de cálculo para a contratação, a Secretaria de Gabinete do Prefeito utilizou informações obtidas junto à Subsecretaria de Recursos Humanos, que compilou o quantitativo de servidores ativos por Secretaria, totalizando aproximadamente 6.574 servidores. Considerando o histórico de participação em edições anteriores do evento, verificou-se, por esta equipe de planejamento, que cerca de 40% dos servidores costumam comparecer, estimando-se, portanto, uma média de 2.630 participantes. Para assegurar o pleno atendimento e prevenir eventuais falhas, foi aplicada uma margem de segurança de 5% sobre esse total, resultando em 2.762 servidores.

Para melhor demonstração do cálculo adotado, todos esses dados foram organizados em uma tabela a seguir:

CÁLCULO ESTIMADO DE SERVIDORES PARA O EVENTO - PULSEIRAS E CARTELAS		
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	OBSERVAÇÃO
Total de servidores ativos	6.574	Informado pela Subsecretaria de Recursos Humanos
Percentual médio de participação	40%	Com base no histórico de eventos anteriores
Servidores estimados para o evento	2.630 (2.629,6)	40% de 6.574
Margem de segurança aplicada	5% de 2.630	Para prevenir faltas, falhas ou variações
Total de servidores contemplados	Aproximadamente 2.762	2.630 + 5% (margem de segurança) 2.630 + 132 2.762

Como base de cálculo para o quantitativo de alimentos destinados à Festa do Servidor, considerou-se a estimativa de público previamente calculada, que indica a participação aproximada de 2.762 servidores, já com aplicação da margem de segurança

Todos os dados mencionados, foram organizados e compilados na tabela abaixo:

CÁLCULO ESTIMADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	OBSERVAÇÃO
Servidores estimados	2.762	Total de participantes com margem de segurança
X-burguer por pessoa	1	01 (uma) unidade de sanduíche tipo X-Burguer, composto por duas fatias de pão com gergelim, 01 (um) hambúrguer, 01 (uma) folha de alface, 02 (duas) rodela de tomate e 01 (uma) fatia de queijo tipo muçarela ou prato
Total de X-burguer	2.762	1 por servidor
Bolo por pessoa	1	01 (uma) fatia de bolo, composta por 03 (três) camadas de massa branca e 02 (duas) camadas de recheio de doce de leite, embalada individualmente
Total de pedaços de bolo	2.762	1 por servidor
Mini salgados de forno por pessoa	12	12 (doze) unidades de mini salgados de forno, em sabores variados, sendo distribuídos igualmente entre os recheios de frango, carne, queijo e presunto, e calabresa com queijo, totalizando 03 (três) unidades de cada sabor
Total de mini salgados de forno	33.144	2.762 x 12 unidades de mini salgados
Mínimo de bebida por pessoa	900 ml	o quantitativo mínimo de aproximadamente 900 ml (novecentos mililitros) por convidado, podendo ser suco natural de guaraná ou refrigerante, servidos em copos de aproximadamente 300 ml
Mínimo de bebida	2.485,8 litros	2.762 x 0,900 L = 2.485,8 litros
Estação de algodão doce e pipoca	2 de cada	Espalhadas pelo local do evento
Total de estações	4	

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O mercado dispõe de mais de uma possibilidade para solucionar a necessidade descrita. Dentre elas, podemos destacar:

SOLUÇÃO 1 - Aquisição de insumos para preparação dos itens a serem servidos, bem como equipe e estruturação do evento.



Com esta solução, todos os alimentos a serem servidos, bem como os utensílios/estruturas a serem utilizados, seriam adquiridos separadamente, preparados e servidos por uma equipe própria ou a ser contratada, e toda a estrutura ficaria a cargo da Municipalidade.

Vantagens:

- ◆ Possibilidade de alterações de última hora, caso algo não saia como o esperado em termos de cardápio e/ou equipe.
- ◆ Controle interno sobre o preparo e serviço.

Desvantagens:

- ◆ Toda a estruturação do evento estaria a cargo da equipe do Restaurante Popular, que atualmente é insuficiente para tal demanda.
- ◆ Necessidade de abertura de procedimentos administrativos (aquisição de insumos, contratação de mão de obra especializada, locação de materiais, etc.).
- ◆ Necessidade de local adequado para armazenamento e preparo dos alimentos, o que não estará disponível.

SOLUÇÃO 2- Contratação de empresa para a prestação do serviço de buffet, incluindo equipe, materiais e estrutura.

Com esta solução, os eventos contariam com equipe especializada na preparação do cardápio e serviço, incluindo toda a estrutura.

Vantagens:

- ◆ Maior conforto e comodidade, uma vez que a empresa seria a responsável pelo preparo e serviço do cardápio, incluindo os insumos e estrutura.
- ◆ Não há desperdícios, já que o fornecimento dos insumos seria por conta da empresa contratada, não havendo risco de perda de produtos, por conta da validade ou sobra.
- ◆ Não seria necessário armazenamento de produtos alimentícios e nem dos demais itens utilizados no serviço, já que todo o fornecimento seria por conta da contratada.
- ◆ O Município não dispõe de toda a estrutura necessária de preparação dos itens a serem servidos, inclusive mão de obra.

Desvantagens:

- ◆ Necessidade de comunicar com antecedência a data, o cardápio, previsão de convidados e demais informações pertinentes, ao prestador do serviço.
- ◆ Necessidade de alinhamento e adequação junto a empresa, caso algo não saia como o esperado em termos de cardápio e/ou equipe.



Dentre as **FORMAS DE CONTRATAÇÃO** disponíveis e passíveis de serem realizadas, podemos elencar as seguintes:

FORMA DE CONTRATAÇÃO 01 - Contratação por dispensa de licitação (Lei Federal 14.133/21, art. 75, caput, inciso II):

Neste cenário, o serviço seria adquirido sem os procedimentos licitatórios de praxe e adotando, como preço médio de referência, aquele praticado no mercado junto as empresas no momento da contratação.

FORMA DE CONTRATAÇÃO 02 - Contratação através de Pregão Eletrônico, com entrega imediata (art. 28, inciso I):

O serviço é adquirido por meio de pregão eletrônico, com entrega imediata, mantidas as condições definidas em Edital.

Como forma de estimar os valores da presente contratação, cumpre esclarecer que não foram identificadas contratações similares realizadas por outros entes públicos que contemplassem objeto com características equivalentes à demanda pretendida, em razão da especificidade da contratação e da composição peculiar dos itens a serem fornecidos.

Diante dessa limitação, a Administração adotou como metodologia de estimativa o levantamento individualizado dos itens que compõem a contratação, sendo esta a alternativa viável encontrada para possibilitar uma estimativa mínima e razoável dos custos envolvidos.

Assim, os valores foram apurados separadamente para os seguintes itens: X-BURGUER, MINI SALGADO ASSADO, BOLO e BEBIDA, considerando pesquisas de mercado realizadas de forma individual, de modo a subsidiar a composição estimada da contratação pretendida.

Abaixo, segue tabela demonstrativa dos preços:

VALORES PRATICADOS POR OUTROS ENTES - PNCP				
ITEM	UN	PREÇOS	ENTE	MÉDIA
X-BURGUER	UN	PREÇO 01 R\$ 15,50	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DE TIMBO/SC	R\$ 21,05



		PREÇO 02 R\$ 22,00	PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJUÍPE		
		PREÇO 03 R\$ 25,67	PREFEITURA MUNICIPAL DE JACUTINGA		
MINI SALGADO ASSADO	CENTO	PREÇO 01 R\$ 115,00	PREFEITURA MUNICIPAL DE JACUTINGA	R\$ 101,66	
		PREÇO 02 R\$ 85,00	INSTITUTO DE PREVIDENCIA MUNICIPAL DE LENCOIS PAULISTA		
		PREÇO 03 R\$ 105,00	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ADAMANTINA		
BOLO	UN	PREÇO 01 R\$ 5,21	MUNICIPIO DE BRAUNA	R\$ 4,75	
		PREÇO 02 3,90	PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA		
		PREÇO 03 5,15	PREFEITURA MUNICIPAL DE TARUMIRIM		
BEBIDA	L	PREÇO 01 R\$ 6,25 (MÉDIA DOS VALORES)	PREFEITURA MUNICIPAL DE JACUTINGA	R\$ 5,78	
		PREÇO 02 R\$ 4,49	O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE BREJINHO		
		PREÇO 03 R\$ 6,60	PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS		
ALGODÃO DOCE	ESTAÇÃO	PREÇO 01 R\$ 500,00	MUNICÍPIO DE TOLEDO	R\$ 469,44	
		PREÇO 02 R\$ 231,66	CRUZEIRO DA FORTALEZA		



		PREÇO 03 R\$ 676,67	Município de Carmo do Cajuru	
PIPOCA	ESTAÇÃO	PREÇO 01 R\$ 500,00	MUNICÍPIO DE TOLEDO	R\$ 481,59
		PREÇO 02 R\$ 219,66	CRUZEIRO DA FORTALEZA	
		PREÇO 03 R\$ 725,13	Município de Carmo do Cajuru	

Pela ausência de opções, nenhum outro parâmetro será utilizado para balizar esta contratação, visto que não foram encontradas outras contratações semelhantes a que se pretende, bem como torna-se inviável a consulta a fornecedores nesta fase do procedimento.

Após esta pequena análise de mercado, levando em consideração as estimativas de custos e comparando-se as duas possibilidades apontadas para sanar a necessidade em pauta, aponta-se o seguinte resultado:

SOLUÇÃO 1 - Aquisição de insumos para preparação dos itens a serem servidos, bem como equipe e estruturação do evento:

Esta solução não se mostra vantajosa devido à sua complexidade operacional e falta de estrutura adequada. A execução desta alternativa exigiria a abertura de diversos processos administrativos distintos (para compra de alimentos, contratação de pessoal especializado e locação de materiais), o que demandaria tempo, recursos e logística. Além disso, a equipe atualmente disponível, como a do Restaurante Popular, é insuficiente para atender à demanda exigida pelo evento. Tais fatores comprometem a eficiência da solução, tornando-a menos prática e segura frente à contratação de empresa especializada.

SOLUÇÃO 2- Contratação de empresa para a prestação do serviço de buffet, incluindo equipe, materiais e estrutura:

Esta solução se mostra a mais vantajosa para atender à necessidade apresentada pela Administração. Isso porque transfere à contratada toda a responsabilidade pela execução do



serviço (incluindo insumos, preparo dos alimentos, equipe e estrutura) evitando sobrecarga das equipes internas e eliminando a necessidade de armazenamento e preparo por parte do Município, que não dispõe de recursos suficientes para tal. Além de garantir maior comodidade e eficiência no atendimento, essa alternativa também reduz riscos operacionais e desperdícios. Apesar de exigir comunicação prévia com a empresa contratada, os benefícios logísticos e operacionais superam amplamente as limitações, evidenciando-se como a opção mais vantajosa, segura e adequada às condições atuais da Administração.

Dentre as formas de aquisição:

Para a Contratação por dispensa de licitação (Lei Federal 14.133/21, art.75, caput, inciso II), esta forma é restrita a valores inferiores ao limite legal de dispensa. Para a contratação em questão, o valor de R\$ 121.223,77 ultrapassa esse limite, tornando a modalidade inadequada para o atendimento da demanda apresentada.

No que tange a contratação através de Pregão Eletrônico, com entrega imediata (art. 28, inciso I), esta modalidade permite ampla concorrência, definição objetiva do objeto e melhor controle dos custos, mostrando-se mais adequada à natureza do serviço a ser contratado.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Considerando os valores praticados por outros entes, a tabela a seguir demonstra o valor estimado para esta contratação:

ITEM	QUANTIDADE	MÉDIA DOS VALORES	VALOR ESTIMADO POR ITEM	VALOR ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO
X-BURGUER	2.762 UN	R\$ 21,05 UN	R\$ 58.140,10	R\$ 121.223,77
MINI SALGADO ASSADO	33.144 UN	R\$ 101,66 CENTO	R\$ 33.694,19	
BOLO	2.762 UN	R\$ 4,75 UN	R\$ 13.119,50	
BEBIDA	2.485,8 L	R\$ 5,78 L	R\$ 14.367,92	



ALGODÃO DOCE	2 ESTAÇÕES	R\$ 469,44 ESTAÇÃO	R\$ 938,88	
PIPOCA	ESTAÇÕES	R\$ 481,59 ESTAÇÃO	R\$ 963,18	

Por todo o exposto nos itens anteriores, pode-se considerar que o valor apresentado acima, se encontra dentro de uma realidade mercadológica e pode ser utilizado como parâmetro para este estudo.

Vale ressaltar que se trata de um estudo preliminar, com finalidade única de encontrar a melhor solução para a demanda apresentada, e que a pesquisa de preços referenciais com os fornecedores e demais ferramentas que compõem a “Cesta de Preços”, será realizada pelo Setor de Cotação da Secretaria Licitações e Planejamento, conforme Decreto Municipal 2007 de 16 de fevereiro de 2023 e Rotina Administrativa de Formação e Execução de Contratos Administrativos, sendo acostada aos autos do processo posteriormente, e ainda, de acordo as especificações, quantidades e estimativas constantes neste instrumento e demais documentos subsequentes.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Diante deste contexto, as soluções que melhor atendem a necessidade atual da Administração são as seguintes:

SOLUÇÃO 2 - Contratação de empresa para a prestação do serviço de buffet, incluindo equipe, materiais e estrutura:

Com esta solução o serviço será contratado como um todo, onde ficará a cargo da empresa contratada todo o serviço de buffet, incluindo todo o staff necessário para o evento, bem como todos os materiais.

Considerando as vantagens e desvantagens apresentadas no item 6 deste Estudo, a solução 02 se mostra a única viável à realidade do Município.

Quanto à **forma de aquisição:**

A **forma de aquisição 02** - Contratação através de Pregão Eletrônico, com entrega imediata (art. 28, inciso I), possibilita que mais participantes concorram, garante uma descrição clara do que será contratado e facilita o controle dos gastos, além de ser a forma como o Município



contrata esse tipo de serviço, sendo considerada a única opção viável à realidade.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Não será possível realizar o parcelamento do objeto, uma vez que se trata de um serviço que deve ser executado de forma integrada por uma única empresa.

9. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

A presente contratação trará benefícios relevantes à Administração Pública e aos servidores municipais, especialmente no que se refere à organização, eficiência e valorização funcional durante a realização do evento.

A terceirização dos serviços de preparação e fornecimento da alimentação permitirá que os servidores do Restaurante Popular permaneçam dedicados às suas atribuições ordinárias, evitando sobrecarga de trabalho e possibilitando que também usufruam do momento de confraternização promovido pela Administração.

Além disso, a contratação de empresa especializada tende a proporcionar maior padronização, qualidade e agilidade na execução dos serviços, assegurando melhor planejamento logístico, adequado acondicionamento dos alimentos, organização do atendimento e maior capacidade operacional durante o evento.

Outro benefício relevante consiste na redução de riscos operacionais e administrativos decorrentes da utilização de equipes internas já demandadas por suas atividades rotineiras, promovendo maior eficiência na condução do evento e melhor distribuição das responsabilidades.

A medida também contribui para a valorização dos servidores municipais, fortalecendo o ambiente institucional e promovendo integração entre os participantes, sem comprometer o regular funcionamento dos serviços públicos essenciais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Não se aplica.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não se aplica.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS:



Nas aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observadas, ainda, a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente.

Existe o dever da Administração Pública em levar em conta os aspectos socioambientais, para realização de compras públicas sustentáveis, de modo a valorizar os custos efetivos que considerem condições de longo prazo, buscando gerar benefícios à sociedade e à economia, além de reduzir os danos ao ambiente natural.

Deve sempre, também, a Administração buscar a contratação pública sustentável, ou licitação sustentável, que considere todas as consequências ambientais, sociais e econômicas dos seguintes aspectos: elaboração de projeto; utilização de materiais renováveis; métodos de produção, logística e distribuição; uso, operação, manutenção e reuso; opções de reciclagem; e comprometimento dos fornecedores em lidar essas consequências ao longo de toda a cadeia produtiva.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Considerando os estudos técnicos desenvolvidos, conclui-se que a contratação de empresa especializada para prestação de serviço de buffet de lanche destinado à Festa do Servidor 2026 mostra-se adequada, necessária e plenamente viável, atendendo de forma satisfatória à demanda apresentada pela Administração Pública.

A solução escolhida revela-se a mais eficiente sob os aspectos operacional, logístico e econômico, considerando a necessidade de fornecimento organizado, padronizado e compatível com a dimensão do evento institucional, destinado à valorização e integração dos servidores municipais.

Ademais, por se tratar de serviço comum, amplamente ofertado no mercado, verifica-se a existência de número considerável de fornecedores aptos à execução do objeto, o que favorece a competitividade, a ampla concorrência e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Nesse contexto, a adoção do Pregão Eletrônico, nos termos do art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, mostra-se medida adequada à natureza da contratação, garantindo maior transparência, economicidade, eficiência e isonomia entre os licitantes, além de proporcionar maior alcance competitivo ao certame.

Diante do exposto, entende-se que a presente contratação atende ao interesse público, demonstrando-se conveniente, oportuna e compatível com as necessidades da Administração para a

S E C R E T A R I A D E
G A B I N E T E

realização da Festa do Servidor 2026.

14. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que este traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº 14.133/21.

Nova Friburgo, 18 de maio de 2026.

Responsável pela Elaboração	De acordo:
Adriana de Araujo Ribeiro Matr.: 062.644	Mayra Martins Matr.: 062.003