

SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 00110033.002175/2024-58

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Administração Pública do Estado do Rio Grande do Norte, representada por seus órgãos e entidades da Administração Direta, Autárquica e Fundacional, está constantemente empenhada em oferecer serviços de qualidade à população, além de executar suas atribuições de forma eficiente e alinhada aos interesses públicos. Assim, o fornecimento de serviços de alimentação para eventos promovidos por órgãos e entidades governamentais emerge como um aspecto crucial. A disponibilidade de refeições de qualidade não apenas proporciona um ambiente de trabalho mais produtivo, mas também reflete o compromisso com as necessidades contemporâneas dos participantes.

O fornecimento de alimentação em eventos desempenha um papel crucial na rotina administrativa dos órgãos e entidades da Administração Pública, contribuindo para garantir uma oferta alimentar adequada e funcional. Isso não apenas sustenta o bem-estar dos colaboradores, mas também promove uma imagem de excelência na gestão pública, demonstrando sensibilidade às demandas e expectativas da sociedade.

Destaca-se também a importância desses serviços para o atendimento direto das políticas públicas em vigor, especialmente aquelas voltadas para a assistência social, saúde, educação e demais áreas de relevância para o Estado do Rio Grande do Norte. O serviço de alimentação em eventos é fundamental para viabilizar a prestação de serviços de qualidade à população, garantindo que as necessidades nutricionais sejam atendidas de forma eficaz durante tais ocasiões.

Nesse aspecto, busca-se a viabilidade do referido processo administrativo para atender aos órgãos e entidades que informarem suas demandas, fundamentando-se por meio dos princípios que regem a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e a Constituição Federal de 1988.

O referido procedimento de contratação possui características singulares por se destinar a alimentar o Sistema de Registro de Preços (SRP), sob o gerenciamento da Secretaria de Estado da Administração do Rio Grande do Norte (SEAD/RN). O procedimento auxiliar do SRP permite que os licitantes declarados vencedores nos respectivos itens, por cumprirem às condições editalícias, obrigam-se a atender às requisições formuladas pelos órgãos e entidades que demonstraram interesse em integrar o registro de preços, a preços fixados e dentro do universo temporal máximo de 12 (doze) meses, prorrogável ainda por igual período.

Ressalta-se que o SRP se trata de uma ferramenta que simplifica e otimiza os processos de contratação para a Administração Pública. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para o órgão público – que pode ou não efetuar a contratação, mantendo em seu cerne o ganho em escala, tendo em vista que a aglutinação de diversas demandas que são comuns podem gerar uma redução nos preços ofertados pelos licitantes.

Nessa toada, busca-se ainda manter a padronização das contratações no âmbito dos órgãos e entidades participantes, bem como objetiva manter a qualidade do objeto em função do quantitativo licitado e da elevada dimensão dos recursos, o SRP permite obter a proposta efetivamente vantajosa buscando a economia em escala.

E, por fim, pelo que prevê o Decreto Estadual nº 32.449, de 7 de março de 2023, em seus artigos 149 e 153:

Art. 149. É permitida a aplicação do SRP para a contratação de bens e serviços comuns, inclusive de obras e serviços de engenharia, e nos casos de contratação direta, observado o disposto nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e neste Decreto.

(...)

Art. 153. Os órgãos e entidades da Administração Pública Estadual poderão adotar o SRP quando:

- I - pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;
- II - for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou em diferentes períodos, ou contratação de serviços necessários à Administração para o desempenho de suas atividades;
- III - for conveniente à aquisição de bens ou à contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão e entidade; ou
- IV - pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado.

Dentro do arcabouço das hipóteses de utilização do SRP, compreende-se que a presente necessidade se enquadra na identificação que a eventual aquisição dos serviços de alimentação para eventos serão necessários à Administração para o desempenho de suas atividades, bem como se observa, dentro do panorama Estadual, que se trata de aquisição de bens para atendimento a mais de um órgão e entidade. Desse modo, a utilização desse sistema propiciará também a redução de custos, sem a realização de licitações seguidas para o mesmo objeto, atendendo-se, portanto, aos princípios da economicidade, celeridade e eficiência.

Outrossim, as licitações deflagradas por esta Pasta de Governo tem por escopo todo o âmbito da administração pública direta, autárquica e fundacional de direito público do Estado do Rio Grande do Norte, que são utilizadas, em sua maioria, para atendimento aos programas de governo visando atendimento à sociedade e seus agentes públicos e prestadores de serviços.

Cumpre ressaltar que, por se tratar de processo que utilizará o procedimento auxiliar do sistema de registro de preços, caberá, exclusivamente, aos órgãos e entidades que demonstrarem interesse em figurar como participante indicar suas pretensões estimando o consumo, bem como as respectivas justificativas, consoante art. 163 do Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, restando ao órgão gerenciador a consolidação da estimativa individual e total, segundo art. 160 do mesmo diploma legal.

Portanto, resta configurado o interesse público do procedimento licitatório alhures para atender às necessidades das diversas secretarias e demais órgãos e entidades que compõem a esfera estadual do RN.

Ante o exposto, submete-se à consideração do Excelentíssimo Secretário de Estado da Administração para, se entender pertinente, autorizar o prosseguimento dos autos com fulcro na Lei de Federal nº 14.133, de 2021.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. O referido certame licitatório possui características singulares por se destinar a alimentar o Sistema de Registro de Preços, sob a responsabilidade da Secretaria de Estado da Administração do Rio Grande do Norte (SEAD/RN). As empresas declaradas vencedoras nos respectivos itens, por cumprirem às condições editalícias, obrigar-se-ão a atender às requisições formuladas pelos órgãos e entidades que demonstraram interesse em integrar o registro de preços, a preços fixados e dentro do universo temporal máximo de 12 (doze) meses. Assim, a presente contratação visa atender a demanda dos órgãos participantes, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas neste instrumento.

2.2. A definição das especificações, bem como o valor estimado do itens será demonstrado na tabela a seguir:

ITEM Nº	ITEM SERVIÇO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR DE REFERÊNCIA	MÉDIA
1	REFEIÇÃO Buffet Montado	- Mix de salada de legumes refogados (subitem 2.3.1.8); - Mix de salada verde (subitem 2.3.1.8) com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) variedades de proteínas (subitem 2.3.1.9); - Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão e macarrão; - Guarnição (subitem 2.3.1.11); 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5); - Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos E 2 (dois) tipos de refrigerantes.	POR PESSOA	R\$ 40,00	R\$ 50,00
				R\$ 49,90	
				R\$ 50,00	
				R\$ 50,00	
				R\$ 56,40	
2	COQUETEL Buffet Montado e Volante	Buffet Montado - Bandejas de frios (subitem 2.3.1.2); 6 (seis) unidades de salgados variados (subitem 3.3.1.1): sendo 4 (quatro) do grupo 2 e 2 (dois) do grupo 3; 1 (uma) variedade de patê/antepasto e 1 (uma) variedade de geleia acompanhados por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de quiche (subitem 2.3.1.11); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 1 (um) espetinho de frutas ou salada de frutas (subitem 2.3.1.15) 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5); Buffet Volante 4 (quatro) unidades de salgados variados servidos quentes (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 02 e 2 (dois) do grupo 02; - Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes, coquetel de frutas E chocolate quente.	POR PESSOA	R\$ 48,00	R\$ 49,67
				R\$ 50,00	
				R\$ 51,00	
				R\$ 31,80	

3	COFFEE BREAK Buffet Montado	• 4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; • 1 (uma) variedade de patê/antepasto acompanhado por torradas (subitem 2.3.1.6); • 1 (uma) fatia de torta salgada (subitem 2.3.1.4); • 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); • 2 (duas) unidades de pães de queijo variados (subitem 2.3.1.14); • 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); • 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); • 1 (uma) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); • 1 (uma) salada de frutas ou 1 (um) espetinho de frutas (subitem 2.3.1.15); • Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes E chocolate quente.	POR PESSOA	R\$ 36.00	R\$ 36,63
				R\$ 36.63	
				R\$ 38.63	
				R\$ 38.00	
4	LANCHE Fornecido em porções	• 4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; • 2 (duas) unidades de sanduíche (subitem 2.3.1.13); • 2 (duas) unidades de pão de queijo (subitem 2.3.1.14); • 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); • 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); • 1 (um) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); • 1 (uma) salada de frutas (subitem 2.3.1.15); • Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de suco e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	POR PESSOA	R\$ 21.67	R\$ 25,44
				R\$ 23.17	
				R\$ 28.00	
				R\$ 28.90	
5	KIT LANCHE Servido em embalagens individuais (marmitex isopor, plástico ou alumínio) acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos.	• 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); • 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); • 1 (uma) unidade de fruta (subitem 2.3.1.15); • Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral E 1 (uma) variedade de suco OU 1 (uma) variedade de refrigerante do tipo normal ou diet.	POR PESSOA	R\$ 11.20	R\$ 12,43
				R\$ 11.80	
				R\$ 11.80	
				R\$ 12.00	
				R\$ 12.80	
				R\$ 15.00	
6	MARMITEX Refeição em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhado de talheres descartáveis e guardanapos.	• Mix de salada de legumes refogados OU Mix de salada verde com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); • 2 (duas) porções de proteínas variadas (subitem 2.3.1.9); • Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão, macarrão; • Bebida (subitem 2.3.1.12): 1 (uma) variedade de suco.	POR PESSOA	R\$ 20.50	R\$ 23,53
				R\$ 23.60	
				R\$ 24.00	
				R\$ 26.00	
VALOR DE REFERÊNCIA TOTAL					R\$ 197,69

2.3. Detalhamento dos produtos

2.3.1. Os produtos descritos a seguir foram selecionados considerando o usualmente consumido no mercado local.

2.3.1.1. Variedades de salgados

a) Grupo 01: pastel de forno de frango, pastel de forno de carne, croquete de carne, pastelzinho de carne ou queijo polvilhado com açúcar, pastel de queijo, bolinha de queijo, mini pizza de queijo e presunto ou frango, coxinha de frango, coxinha de carne de sol, risole de carne, empadinha de frango - porção de uma unidade de no mínimo 25 g cada.

b) Grupo 02: barquete de ricota, barquinho de tapioca, mini canapés com pasta de atum ou queijo, quibe frito, crepes de queijo, isca de peixe isca de frango ao molho rosê, camarão frito com gergelim e molho shoyo, folhado de bacon com ameixa, mini tortinha de frango, trouxinha de palmito ou de frango defumado, empadinha de queijo ou de palmito, bolinho de peixe - porção de uma unidade de no mínimo 25 g cada.

c) Grupo 03 (Finger Foods): mini escondidinho de carne de sol ou de camarão, risoto de carne de sol ou de açafrão com tomates frescos creme de mandioquinha com frango, mini vatapá, creme cheese com acelga, ceviche de peixe branco, mini croissant recheado com frios, mini canelone de frango ou queijo com molho de tomate ou agridoce ou quatro queijos, mini quiche de ricota com espinafre ou de queijo e presunto ou de palmito ou de frango, mini tortinha aberta de atum, paçoca de carne de sol, carne de sol na nata, ensopado de caranguejo, mini quiche de queijo ou carne de sol ou palmito ou frango ou espinafre - porção de uma unidade de no mínimo 30 g cada.

2.3.1.2. Bandeja de frios: queijos e charcutaria acompanhados de torradas, azeitonas, frutas e nuts - porção de no mínimo 100g.

Observar os seguintes tamanhos de bandejas: pequena de 25 cm (atender de 10 a 15 pessoas); média de 35 cm (atender de 15 a 30 pessoas) e grande de 45 cm (atender de 30 a 50 pessoas).

2.3.1.3. Variedades de bolos caseiros: Laranja, ameixa, formigueiro, mesclado, maracujá, goiaba, aveia, limão, macaxeira, banana com canela, chocolate, bolo da moça, cenoura com cobertura de chocolate, abacaxi caramelizado, abacaxi, batata-doce, milho, pé de moleque, pamonha, canjica, bolo preto, brownie, batata, carimã, bolo de rolo, mesclado, bolo tipo integral - porção de no mínimo 200 g, exceto para o item 5 (kit lanche) cuja porção é de no mínimo 100 g.

2.3.1.4. Variedades de tortas salgadas: frango, carne de sol, queijo, carne moída, atum - porção de no mínimo 200g.

2.3.1.5. Variedades de sobremesas: mousse de frutas vermelhas com calda de morango, banoffee, cheese cake, torta de massa amanteigada com creme de maracujá, torta de limão e merengue, torta três chocolates, torta holandesa, torta de doce de leite, torta de frutas, torta de massa folhada com morango, torta de caramelo e maçã - porção de no mínimo 150g.

2.3.1.6. Variedades de patês, antepastos e geleias

a) Patês e antepastos: brusqueta, caponata de berinjela, tomate seco, gorgonzola, provolone, frango, queijo do reino, ervas frescas, azeitona, atum;

b) Geleias: frutas vermelhas, pimenta, damasco, manga, framboesa, abacaxi.

2.3.1.7. Variedades de biscoitos caseiros: Rosquinha de leite, casadinhos, de nata, amanteigado, raivinha, de queijo, de coco, maisena, cookies, casadinho, cebola, fubá, sequilho, leite condensado, chocolate, café - porção de no mínimo 30g.

2.3.1.8. Variedades de saladas frescas, legumes e purês

a) Verduras e legumes: alface, acelga, repolho, couve manteiga, brócolis, couve-flor, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, milho, ervilha, abóbora, vagem, manjerição, rúcula, cheiro verde, tomate - porção de no mínimo 200g;

b) Tubérculos para purê: Batata doce, batata inglesa, macaxeira, jerimum - porção de no mínimo 50g.

2.3.1.9. Variedades de proteínas

a) Bovina: coxão mole, patino, alcatra, lagarto - porção de no mínimo 200g com osso ou 120 g sem osso;

b) Aves: peito de frango; coxa e sobrecoxa - porção de no mínimo 200g com osso ou 120 g sem osso;

c) Peixes: filé de pescada, filé de tilápia (excluir peixes com espinha) - porção de no mínimo 120 g.

As preparações devem ser assadas, grelhadas ou cozidas.

2.3.1.10. Variações dos acompanhamentos

a) Arroz: refogado ou branco, tipo 1- porção de no mínimo 150 g;

b) Macarrão: tipo espaguete - porção de no mínimo 150g;

c) Feijão: preto, carioca ou verde - porção de no mínimo 100 g.

2.3.1.11. Variações das guarnições: Quiche de queijo, quiche de carne de sol, quiche de frango com bacon, empadão de frango, empadão de carne de sol, escondidinho de carne de sol, escondidinho de frango - porção de no mínimo 100g.

2.3.1.12. Variedades de bebidas

a) Água: mineral em copo de 200ml;

b) Sucos: naturais, não adoçados (fornecer adoçante e açúcar em sachês avulsos), das variedades cajá, manga, caju, acerola, laranja, goiaba, uva, maracujá, abacaxi, entre outras - porção de 200ml exceto para os itens 5 (kit lanche) e 6 (marmitex) cuja porção é de 350 ml (em garrafa individualizada);

c) Refrigerante: tipo normal (cola ou guaraná) e tipo diet (cola ou guaraná) - porção de no mínimo 100ml por tipo, exceto para o item 5 (kit lanche) cuja porção é de 350 ml (em lata) do tipo normal OU do tipo diet;

d) Coquetel: de frutas e sem álcool - porção de no mínimo 120ml;

e) Chocolate quente - porção de no mínimo 120 ml;

f) Café - porção de no mínimo 80 ml.

2.3.1.13. Variedades de sanduíches: Cachorro quente (pão de cachorro quente com salsicha e carne moída), hambúrguer (pão de hambúrguer, carne de hambúrguer, queijo prato ou muçarela, alface e tomate), sanduíche recheado (pão de sanduíche recheado com frios ou patês) - para os itens 2 (coquetel), 3 (coffee break) e 4 (lanche) porção de uma unidade de no mínimo 50 g, e, para o item 5 (kit lanche) porção de uma unidade de no mínimo 200 g.

2.3.1.14. Variedades de pão de queijo

a) Tipo mineiro - porção de no mínimo 25 g;

b) Tipo tradicional recheado - porção de no mínimo 35g.

2.3.1.15. Variedades de frutas

a) Espetinho de frutas: uva, morango, maçã, banana, melão, mamão, kiwi, abacaxi, goiaba, manga, entre outras, sendo no mínimo 4 (quatro) variedades distintas - porção de no mínimo 150g;

b) Salada de frutas: uva, morango, maçã, banana, melão, mamão, kiwi, abacaxi, goiaba, manga, laranja, entre outras - porção de uma unidade no mínimo 150 g em embalagem individual;

c) Unidade de fruta: banana, pêra, maçã - porção de uma unidade embalada individualmente.

É necessário que no ato do serviço dos itens 1 (refeição), 2 (coquetel), 3 (coffee break) e 4 (lanche) haja a disponibilização de gelo em cubos para resfriar as bebidas.

2.4. No momento da ordem de fornecimento, o contratante poderá optar entre as variações dos itens constantes no contrato.

2.5. A empresa contratada deverá disponibilizar, em conformidade com o número de participantes indicados pelo contratante, toda infraestrutura para o serviço de refeição, coquetel e coffee break que consiste em:

2.5.1. Cutelaria completa em perfeitas condições de uso, sem avarias, incluindo todo o material necessário como copos e taças em vidro, jarras, em vidro ou aço inox, pratos e xícaras em louça ou porcelana branca, talheres em aço inox (mesa e servir), bandejas em aço inox ou similar, guardanapos e descartáveis;

2.5.2. Pranchões ou mesas para buffet, cobertos com toalhas, em perfeitas condições de uso, limpas e livres de avarias;

2.5.3. Decoração da mesa do buffet com frutas naturais ou flores;

2.5.4. Organização em ilha de comida e bebida para cada 25(vinte e cinco) pessoas;

2.5.5. Garçons e cumim, apresentando fardamento limpo, em perfeitas condições de uso e sem avarias, portando inclusive a identificação da empresa contratada, devendo ser observada a proporção de 01 (um) profissional a cada 15 (quinze) participantes.

2.6. Para o serviço de lanche deverá ser disponibilizado guardanapos e descartáveis, inclusive, copos, pratos, bandejas, colheres, garfos, facas e mexedores.

2.7. O buffet dos itens 1 (refeição), 2 (coquetel) e 3 (coffee break) deverá ser montado 45 (quarenta e cinco) minutos antes do horário indicado pela contratante;

2.8. A entrega dos itens 4 (lanche), 5 (kit lanche) e 6 (marmitex) deverá ser feita no horário definido pela contratante.

2.9. A higienização de todo o material utilizado para prestação do serviço é de responsabilidade exclusiva da empresa contratada.

2.10. A reposição dos materiais, que porventura sejam extraviados, danificados e/ou quebrados durante os eventos, será de responsabilidade da empresa contratada;

2.11. Os representantes da empresa deverão retirar todo o material utilizado para prestação do serviço logo após o término do evento, inclusive destinar o lixo ao local adequado.

3. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Compras Governamentais (COMPR)	JOÃO MARCOS FIRMINO FILGUEIRA
Subcoordenadoria de Apoio e Acompanhamento de Licitações e Contratos	EDSON CORDEIRO HENRIQUE
Órgãos e entidades da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional do RN	AUTORIDADES MÁXIMAS

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Seguindo o disposto no art. 18, §1º, da Lei Federal 14.133, que dispõe sobre o levantamento de mercado, para fins de identificação das possíveis soluções existentes, informamos que a equipe de planejamento deve evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, realizando uma análise comparativa entre as soluções identificadas, com objetivo de identificar a que apresente maior vantajosidade econômica, ganhos de eficiência administrativa, continuidade sustentável social e ambiental, incorporação de tecnologias, possibilidade de compra e opções menos onerosas à Administração Pública Estadual.

Em uma primeira análise, observam-se algumas soluções disponíveis no mercado para resolver o problema da necessidade de alimentação para eventos para atender aos órgãos e entidades da administração pública estadual direta, autárquica e fundacional do Rio Grande do Norte. Algumas delas incluem:

a) **Execução do Serviço Pelo Próprio Órgão:** A administração pública pode optar por executar ela mesma o serviço desejado, para isso deverá promover a instalação/adequação de cozinha e posteriormente contratação de equipe técnica para desempenho das funções.

b) **Contratação de Empresa Especializada:** Outra alternativa seria contratação de empresa para fornecimento de Refeições que sejam capazes de atender a demanda dos órgãos conforme a necessidade.

Dentre as soluções apresentadas, pode-se destacar as seguintes vantagens e desvantagens:

Solução	Vantagem	Desvantagem
Execução do serviço pelo próprio órgão	Controle da produção: Com a preparação ocorrendo "in loco", ou seja, nas dependências do próprio órgão, haveria uma maior possibilidade de controle na qualidade e forma do que se está produzindo.	Alto custo inicial: O investimento inicial pode ser significativo frente a provável necessidade de instalação de cozinha industrial, para isso então também faz-se necessário adequação de um espaço físico que atenda às normas pertinentes, assim como da aquisição de equipamentos e utensílios necessários para pré-preparo, produção, montagem e distribuição das refeições. Não obstante, se faz necessário a disposição de um local e equipamentos adequados para uso exclusivo de armazenamento dos insumos perecíveis. Necessidade de contratação permanente de terceirizados: faz-se necessário contratação de mão de obra especializada que contemple profissionais como cozinheiros, auxiliares de cozinha, garçons e cumins, assim como aquisição de equipamentos de proteção individual para estes colaboradores. Aquisição de gêneros alimentícios: A solução depende da aquisição de variados gêneros alimentícios para a elaboração de cardápio diversificado que atenda aos tipos de refeições e eventos solicitados, desta forma, o planejamento necessário para garantir a totalidade do material seria por vezes demasiado frente aos processos de contratações . Custos fixos independentes da demanda: Mesmo em períodos de baixa demanda do serviço, o órgão terá que arcar com os custos fixos associados à manutenção da cozinha industrial e à equipe técnica, o que pode resultar em ociosidade e desperdício de recursos. Possíveis limitações de espaço e infraestrutura: Dependendo das instalações disponíveis no órgão, pode haver limitações de espaço e infraestrutura para a montagem da cozinha industrial, o que pode afetar a capacidade de atender a demanda de grandes eventos.
Contratação de empresa especializada	Redução de investimento inicial: Não será necessário fazer um investimento inicial significativo em equipamentos, instalações, contratação e treinamento de pessoal, já que a empresa contratada será responsável por esses aspectos. Flexibilidade de serviço: A empresa especializada pode oferecer uma variedade de opções de cardápio e adaptar-se facilmente às necessidades específicas de cada evento, garantindo a qualidade e a diversidade das refeições oferecidas. Padronização dos eventos: Haverá uma uniformização da qualidade dos produtos a serem entregues ao longo da execução do contrato. Economicidade: A efetivação na contratação somente ocorre quando, de fato, houver, a necessidade do órgão ou entidade demandante. Economia de escala: Uma	Dependência Externa: O órgão fica sujeito à disponibilidade e à confiabilidade da empresa contratada, podendo enfrentar problemas caso haja atrasos, falhas na entrega ou mudanças repentinas na qualidade dos serviços prestados. Perda de controle direto: Ao terceirizar o serviço, o órgão perde parte do controle sobre a qualidade dos alimentos e a forma como são preparados, dependendo da eficácia da empresa contratada para cumprir os padrões estabelecidos.

empresa especializada pode se beneficiar de economias de escala na compra de insumos e na operação, o que pode resultar em custos mais baixos para o órgão em comparação com a operação interna.

Sustentabilidade: Essa solução possibilita minimizar os desperdícios de alimentos.

Concentração na atividade-fim: Ao contratar uma empresa especializada, o órgão pode concentrar-se em suas atividades principais, sem a necessidade de se preocupar com a operação de uma cozinha industrial e o gerenciamento da equipe técnica.

A partir da identificação das soluções disponíveis e suas vantagens e desvantagens, realizou-se a análise de contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração, além de consulta a sítios eletrônicos especializados e de domínio amplo, para que pudessem ser estudadas as práticas adotadas e escolhida a solução mais eficiente e viável tecnicamente para a atual necessidade e especificidades do órgão

Em consulta às mídias, extraiu-se informações de que os certames licitatórios envolvendo o objeto são realizados na modalidade pregão eletrônico e via sistema registro de preço, conforme se extrai dos dados abaixo transcritos:

- Pregão eletrônico n. 09/2022 (Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada em fornecimento de coffee break e serviços de apoio as necessidades na realização de eventos e capacitações no Tribunal Regional do Trabalho). Disponível em: <https://www.trt21.jus.br/licitacoes/licitacao-edital-pregao-eletronico-092022>, acesso em 13/03/2024;
- Pregão eletrônico n. 46/2022 (Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada em fornecimento de coffee break e serviços de apoio as necessidades na realização de eventos e capacitações no Tribunal de Justiça do Rio Grande do Norte) Disponível em: http://ww4.tjrn.jus.br/S_Administrativo/licitacaoWeb/licitacaoDetalhe.asp?codigo=1433, acesso em 13/03/2024;
- Pregão eletrônico n. 46/2022 (Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada em m fornecimento de refeições preparadas no formato de coffee breaks, kit lanches, refeição e coquetéis para atender aos eventos institucionais do Poder Judiciário nesta Capital). Disponível em: [PE nº 46/2022](#), acesso em 10/04/2024;

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada emerge como a solução mais adequada para atender à necessidade premente dos órgãos e entidades da administração pública estadual do Rio Grande do Norte. Tal escolha fundamenta-se em diversos aspectos que convergem para a eficácia, a eficiência e a sustentabilidade do processo, atendendo aos critérios estabelecidos pelos órgãos reguladores e às melhores práticas adotadas por outros entes públicos e privados

Primeiramente, observamos que a contratação de empresa especializada é uma solução amplamente empregada por outros órgãos e entidades para satisfazer a mesma necessidade. Inúmeros exemplos de administrações públicas, tanto em âmbito federal, estadual quanto municipal, têm utilizado essa abordagem com sucesso, obtendo benefícios tangíveis em termos de desempenho operacional e qualidade de serviços prestados.

Portanto, considerando a ampla adoção dessa solução por outros órgãos e entidades, bem como os benefícios significativos em termos de sustentabilidade e eficiência operacional, concluímos que a contratação de empresa especializada representa a melhor escolha para atender à necessidade apresentada pela administração pública estadual do Rio Grande do Norte. Essa abordagem não apenas satisfaz os requisitos técnicos e normativos, mas também promove uma gestão responsável e consciente dos recursos públicos, resultando em benefícios tangíveis para todos os envolvidos.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução objeto da presente contratação, bem como seus itens, são considerados comuns, nos termos do artigo 20, da Lei 14.133 /2021, e do inciso II, do art. 80, do Decreto 32.449/2023

Por tratar-se de alimentos, itens perecíveis, somado ao prazo exíguo para o atendimento das demandas, impõe-se a prestação do serviço por empresas locais(cujos limites de atuação serão especificados após coleta da demanda quando restarão demonstrados os locais de interesse dos órgãos). Ademais, essa imposição também servirá como mecanismo de controle, visando afastar a possibilidade de subcontratação/ terceirização do serviço em tela

5.1. SUBCONTRATAÇÃO

Considerando que para o fornecimento deste objeto não há complexidade na sua aquisição, não sendo prática comum no mercado a realização de subcontratação entre as empresas, uma vez que o fornecimento pode se dar de maneira direta entre o comprador e fornecedor, bem como considerando que a subcontratação pode aumentar os riscos de descumprimento contratual, já que a empresa contratada não teria controle direto sobre a execução do

contrato pela subcontratada, não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

5.2. **GARANTIA DA CONTRATAÇÃO**

É conferida à autoridade competente a discricionariedade no que tange à exigência da prestação de garantia de execução nas contratações de obras, serviços e compras. A contratação em tela não traz complexidade a sua execução, de modo que não se faz necessária a exigência de garantia contratual da execução visando a economicidade, posto que não haverá a onerosidade imposta pela exigência de garantia, o que elevaria o valor das propostas dos licitantes.

Cumpra-se destacar ainda, que tais decisões baseiam-se em um processo de avaliação da realidade do mercado acerca do objeto a ser licitado, bem como a ponderação de riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

5.3. **GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Não se aplica à presente contratação.

5.4. **FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

O serviço de fornecimento se enquadra em contínuos decorrentes de necessidades prolongadas, nos termos do art. 6º, inciso XV da Lei 14.133/2021.

O referido procedimento de contratação possui características singulares por se destinar a alimentar o Sistema de Registro de Preços (SRP), sob o gerenciamento da Secretaria de Estado da Administração do Rio Grande do Norte (SEAD/RN). O procedimento auxiliar do SRP permite que os licitantes declarados vencedores nos respectivos itens, por cumprirem às condições editalícias, obrigar-se-ão a atender às requisições formuladas pelos órgãos e entidades que demonstraram interesse em integrar o registro de preços, a preços fixados e dentro do universo temporal máximo de 12 (doze) meses, prorrogável ainda por igual período.

O objeto vincula-se a contratações recorrentes com elevado grau de imprevisibilidade, derivado de múltiplas variáveis intercorrentes, conforme consta dos autos, o que inviabiliza a precisão na definição do quantitativo a ser demandado. Desse modo, a Equipe de Planejamento entende como mais adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos dos incisos I, V e caput do art. 3º, do Decreto nº11.462/23 que regulamentou os art. 82 e art. 86 da Lei 14.133/21, in verbis:

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes; (...)

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração."

Ademais, este sistema permite atender uma eventual e futura necessidade, aumentando a eficiência administrativa, reduzindo o número de licitações, possibilitando a compra progressiva, atendendo a mais de um órgão, reduzindo custos operacionais, otimizando os processos.

Ressalta-se ainda que o SRP se trata de uma ferramenta que simplifica e otimiza os processos de contratação para a Administração Pública. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para o órgão público - que pode ou não efetuar a contratação, mantendo em seu cerne o ganho em escala, tendo em vista que a aglutinação de diversas demandas que são comuns podem gerar uma redução nos preços ofertados pelos licitantes.

Nessa toada, busca-se ainda manter a padronização das contratações no âmbito dos órgãos e entidades participantes, bem como objetiva manter a qualidade do objeto em função do quantitativo licitado e da elevada dimensão dos recursos, o SRP permite obter a proposta efetivamente vantajosa buscando a economia em escala.

E, por fim, pelo que prevê o Decreto Estadual nº 32.449, de 7 de março de 2023, em seus artigos 149 e 153:

Art. 149. É permitida a aplicação do SRP para a contratação de bens e serviços comuns, inclusive de obras e serviços de engenharia, e nos casos de contratação direta, observado o disposto nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e neste Decreto.

(..)

Art. 153. Os órgãos e entidades da Administração Pública Estadual poderão adotar o SRP quando:

I - pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou em diferentes períodos, ou contratação de serviços necessários à Administração para o desempenho de suas atividades;

III - for conveniente à aquisição de bens ou à contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão e entidade; ou

IV - pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado.

Dentro do arcabouço das hipóteses de utilização do SRP, compreende-se que a presente necessidade se enquadra na identificação que a eventual contratação será necessária à Administração para o desempenho de suas atividades, bem como se observa, dentro do panorama Estadual, que se trata da aquisição de bens para atendimento a mais de um órgão e entidade. Desse modo, a utilização desse sistema propiciará também a redução de custos, sem a realização de licitações seguidas para o mesmo objeto, atendendo-se, portanto, aos princípios da economicidade, celeridade e eficiência.

Outrossim, as licitações deflagradas por esta Pasta de Governo tem por escopo todo o âmbito da administração pública direta, autárquica e fundacional de direito público do Estado do Rio Grande do Norte, que são utilizadas, em sua maioria, para atendimento aos programas de governo visando atendimento à sociedade e seus agentes públicos e prestadores de serviços

Cumpra ressaltar que, por se tratar de processo que utilizará o procedimento auxiliar do sistema de registro de preços, caberá, exclusivamente, aos órgãos e entidades que demonstrarem interesse em figurar como participante indicar suas pretensões estimando o consumo, bem como as respectivas justificativas, consoante art. 163 do Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, restando ao órgão gerenciador a consolidação da estimativa individual e total, segundo art. 160 do mesmo diploma legal.

Do explanado no item 1 do presente ETP, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade dos órgãos participantes é a realização do certame licitatório, na modalidade pregão eletrônico, para fins de formalização de Registro de Preços para contratação de empresa especializada na prestação de serviço para fornecimento de Coffee Break.

5.5. **CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

O Critério de julgamento adotado será o **menor preço por item**, a ser estabelecido no edital.

5.6. **MODO DE DISPUTA**

Como já estabelecido, estamos diante da modalidade licitatória "Pregão", cujo os modos de disputa possíveis são o "aberto" e o "aberto e fechado"

Na lição de Victor Aguiar Jardim de Amorim:

[...] o melhor modo de disputa possível não é aquele que simplesmente tenha o condão de esgotar ao máximo as possibilidades de lances (como uma leitura fácil e opaca poderia sugerir ser o caso do modo "aberto"), mas sim aquela forma de disputa que venha a materializar uma concepção adequada da eficiência do processo licitatório sem descuidar das necessidades primárias e secundárias da Administração. Com efeito, o melhor modo de disputa seria aquele que correspondesse a um "mecanismo de concorrência" que conjugasse, em equilíbrio, a "maximação das ofertas" e a "razoável duração do processo licitatório". (A fase de lances na Nova Lei de Licitações sob a perspectiva da "teoria dos leilões": Contributos para a futura regulamentação dos modos de disputa

No modo de disputa aberto, os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes. Por outro lado, no modo de disputa aberto/fechado deve ocorrer uma fase eliminatória inicial, por meio de lances abertos e sucessivos, com finalização posterior em uma fase fechada, entre os melhores classificados na fase aberta.

O caso em tela trata-se de alimentação para eventos, o qual apresenta, além dos muitos dos encargos parametrizados, outras variáveis passíveis de dimensionamento dos custos pela própria administração Pública, mediante utilização dos parâmetros de pesquisas. Dessa forma justifica-se a adoção do modo de disputa "aberto".

Nesse sentido, considerando as características da solução, a divulgação do orçamento e o critério de julgamento adotado (menor preço por item), o modo de disputa aberto buscará garantir à Administração a melhor contratação.

5.7. **DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

O quantitativo da necessidade a ser contratada será levantado de acordo com a demanda a ser fornecida pelos órgãos em futura Intenção de Registro de Preços, nos termos dos artigos 181 e 182 do Decreto Estadual nº 32.449/2023, caso manifestem interesse em integrar a presente contratação.

Após a consolidação da demanda, junto aos demais órgãos e entidades do Estado do Rio Grande do Norte, que possuam interesse em integrar a Ata de Registro de Preços, será estimado o valor global fidedigno para a contratação que deverá constar no Termo de Referência do processo licitatório.

5.8. **POSSIBILIDADE DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO**

O objeto desta futura contratação não se mostra complexo, não se está diante de uma aquisição com diversos ramos de atividades, em que a participação de empresas em consórcio seja a melhor medida para a concretização do princípio da ampla competitividade. Inclusive, nesse caso, a participação de consórcio não garante e/ou amplia a competitividade, ao contrário, pode até restringir a concorrência. Pelo contrário, a previsão de empresas reunidas em consórcio poderá ensejar o domínio no mercado e acabar culminando em contratação desvantajosa para a Administração Pública. Assim, não será permitida a participação de consórcio nessa contratação.

5.9. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL**

Na presente licitação, as comprovações de Qualificação Técnica conforme preceitua o inciso II do Art. 67 da Lei 14.133 de 2021, são permitidas quando demonstrarem a capacidade operacional na execução dos serviços, assim os documentos abaixo elencados serão obrigatórios conforme exigência descrita no diploma legal que os acompanha.

a) Certidão de Registro e Quitação expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto deste estudo e o atual quadro de nutricionistas responsáveis técnicos do proponente.

b) Deverá atender a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano, ainda a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC 52/2014, que dispõe sobre Regulamento Técnico e Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

c) Alvará de Licença Sanitária de titularidade da empresa licitante nos termos do art. 8º da Lei 9.782 de janeiro de 1999.

Considerando as características da solução da contratação não se visualiza, num primeiro momento, a necessidade de exigência de qualificação técnica. Após a coleta da demanda, momento em que os órgãos e entidades interessados apresentarão suas demandas, será avaliado e, se pertinente, incluído outras exigências de qualificação técnica.

5.10. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

Para fins de qualificação econômico-financeira será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Nesse cenário, ressalta-se que demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

Ademais, deve ser asseverado que caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no § 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021, ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto.

Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes. Caso contrário, o desatendimento das exigências, pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato.

Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no art. 37, XXI, da CF/88, haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Em conformidade com o previsto no inciso I do artigo 158 do Decreto nº 32.449/2023, a Secretaria de Estado da Administração é o órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços para a aquisição de bens e contratação de serviços. Nesse sentido, o parágrafo único do artigo em epígrafe determina que seja realizado a coleta de demanda dos órgãos ou entidades da Administração Pública Estadual dos participantes do SRP.

Assim, o quantitativo da necessidade a ser contratada será levantado segundo a demanda apresentada pelos órgãos e entidades por meio do procedimento de Intenção de Registro de Preços (IRP), nos termos dos artigos 181 e 182 do Decreto Estadual nº 32.449/2023, caso manifestem interesse em integrar a presente contratação. A consolidação desses dados integrará o Termo de Referência.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Valor (R\$): 197,69

Consoante o exposto no item anterior, o quantitativo da necessidade a ser contratada será levantado de acordo com a demanda a ser fornecida pelos órgãos em futura Intenção de Registro de Preços. Dessa forma, a estimativa do valor da contratação será um orçamento preliminar considerando preços unitários por item.

A estimativa do valor foi realizada por meio de consulta a contratações similares feitas pela Administração pública, cujas fontes estão disponíveis ao acessar os links nos respectivos valores de referência, considerando como método estatístico a média aplicada a uma cesta de preços coletados. Com vistas a evitar a duplicidade de informações, no presente tópico somente será indicado o procedimento adotado para identificação dos valores estimativos da contratação, de modo que os valores de referência e o respectivo valor estimativo de cada item estarão discriminados na tabela do tópico 2 deste estudo.

Conforme explicitado, tão logo haja a consolidação da demanda junto aos demais órgãos e entidades do Estado do Rio Grande do Norte, que possuam interesse em integrar a Ata de Registro de Preços, será estimado o valor global fidedigno para a contratação. Em face do exposto, o valor estimado para o presente serviço, calculado considerando a contratação unitária de cada item, é de R\$ 197,69 (cento e noventa e sete reais e sessenta e nove centavos)

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Na presente contratação não haverá necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A Portaria nº 1046, de 12 de maio de 2023 - GS/SEAD, em seu artigo 1º, dispensou a elaboração do Plano de Contratações Anuais (PCA) no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional de direito público do Estado do Rio Grande do Norte. Ressalta-se que a elaboração do PCA passa a se tornar obrigatório a partir do ano de 2024, na forma do art. 2º da mencionada portaria. Portanto, diante da dispensa de elaboração no exercício de 2023, não há PCA em execução no exercício de 2024.

Consequentemente, para o ano vigente, não foi elaborado o Plano de Contratações Anual do Estado (PCAE).

11. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

11.1. Com a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de alimentação para eventos espera-se assegurar a plena satisfação da necessidade institucional identificada, consubstanciada na realização de ações de capacitação e de outros eventos, no cumprimento de sua missão institucional.

11.2. Resultados almejados:

11.2.1. Suporte eficaz para a realização das ações institucionais acima referenciadas de forma a contribuir para a consecução dos seus objetivos, com prestação de serviço, com as seguintes características:

- a) Qualidade, precisão e tempestividade na prestação dos serviços de coffee break, cortesia, prontidão e profissionalismo dos responsáveis pela entrega do produto;
- b) Qualidade e uniformidade visual dos materiais elaborados, em consonância com os padrões e exigências estabelecidas;
- c) Pronta resposta às demandas das Unidades Gestoras;
- d) Satisfação dos participantes dos eventos atendidos pelo serviço, a fim de alcançar os objetivos que o fim se destina.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

A presente contratação pode sofrer risco de danos na fase interna da licitação com pesquisa de preços deficiente acarretando preços superestimado ou subestimado ocasionando, respectivamente, dano ao erário ou gerar licitação deserta, ou fracassada. Como providências prévias requer que a equipe responsável realize a pesquisa de preços de forma crítica utilizando o maior número de fontes de pesquisas possíveis e quando necessário executar ações de contingência como reajustes nos contratos realizados, realinhamentos nos documentos do planejamento e/ou iniciar uma nova contratação ajustada.

Ademais, se sobrevier circunstância de atraso no processo licitatório e consequente atraso na execução dos serviços providências devem ser adotadas. Dentre os encaminhamentos empregados deve-se despender o máximo de atenção e recursos tecnológicos possíveis na fase de elaboração das peças técnicas, visando atender aos normativos e diretrizes disponibilizados por cada instituição como ações preventivas e buscar o contato com os analistas, visando prover a maior celeridade no atendimento de possíveis pendências e disponibilização de informações necessárias ao processo de análise como ação de contingências.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Desconsideraremos a exigência de preferência a produtos orgânicos, em virtude da oferta destes ser limitada e o preço ainda ser bastante elevado, aliado ao fato de não ser possível realizarmos a fiscalização da efetiva utilização na preparação dos alimentos.

Quanto aos utensílios para preparo e distribuição das refeições, haverá utilização de material durável como vidro, porcelana e inox em substituição a materiais descartáveis. No entanto, vemos ainda a necessidade de utilização de material descartável para atendimento da demanda dos itens que não podem utilizar materiais permanentes, pois caso fossem utilizados a logística restaria prejudicada, estes deverão atender as normas ambientais vigentes.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Conforme fundamentação acima exposta, especialmente no que tange à solução para a modalidade de contratação, esta Equipe de Planejamento, considerando as características do bem que demonstram a necessidade de contratações, conclui pela viabilidade da presente contratação de empresa especializada, utilizando-se da modalidade licitatória pregão eletrônico, via Sistema Registro de Preço.

14.1. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

Conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar, a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de refeições para eventos, por meio do Sistema de Registro de Preços, com fulcro na Lei 14.133/2021, mostra-se viável tecnicamente e consegue atender as necessidades dos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual.

Natal, na data da assinatura eletrônica.



Documento assinado eletronicamente por **EDSON CORDEIRO HENRIQUE, Subcoordenador de Apoio e Acompanhamento de Licitações e Contratos**, em 22/05/2024, às 15:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARILIA ARACELLY DO NASCIMENTO GOMES, Agente de Polícia Civil**, em 22/05/2024, às 16:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **ÉLIDA MARIA GURGEL BATISTA SOUZA, C-4**, em 22/05/2024, às 16:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](#), informando o código verificador **26439725** e o código CRC **92B801B9**.

Referência: Processo nº 00110033.002175/2024-58

SEI nº 26439725