



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

Porém, cabe ressaltado que o presente ETP, como o próprio título sugere (preliminar) não se constitui em documento acabado, devendo a Administração da FEMA complementar e ou atualizar as informações, de forma a atender as normas legais vigentes.

1. DADOS DO PROCESSO

Memorando 2.329/2024

Setor Requisitante: DIRETORIA EXECUTIVA DA FEMA

Objeto: *REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO EVENTUAL DE LANCHES E CONGÊNERES PARA EVENTOS, CURSOS, TREINAMENTOS E REUNIÕES PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA FEMA.*

EQUIPE DE PLANEJAMENTO PARA ESTA CONTRATAÇÃO:

Servidor	Cargo
Nivaldo Aparecido de Melo	Coordenador Administrativo
Eduardo Aparecido de Souza	Chefe de Seção
Juliana Santos De Nigris Batista	Chefe de Seção
Isadora Pelizone de Lima Cintra	Assistente Administrativo

2. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS OU MATERIAIS A SEREM ADQUIRIDOS

Considerando a natureza do objeto e a necessidade de garantir competitividade e economicidade, a modalidade de licitação mais adequada é o Pregão, na forma Presencial, conforme justificado no documento. O Pregão é a modalidade indicada para a aquisição de bens e serviços comuns, permitindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

A escolha da modalidade Pregão Presencial está fundamentada nos seguintes



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus "José Santilli Sobrinho"

dispositivos da Lei nº 14.133/2021:

- Art. 6º, Inciso XL: Define bens e serviços comuns como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.
- Art. 17, § 2º: Estabelece que as licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial desde que motivada.
- Art. 28, Inciso IV: Dispõe sobre a modalidade Pregão para a aquisição de bens e serviços comuns.
- Art. 33, Inciso I: Determina que o critério de julgamento será o de menor preço.

A escolha do Pregão Presencial é justificada pela necessidade de celeridade na contratação e pela possibilidade de negociação direta durante a sessão pública, o que pode resultar em propostas mais vantajosas. Além disso, a modalidade presencial permite maior controle sobre a habilitação dos licitantes e a verificação imediata de documentos, reduzindo riscos de propostas insustentáveis e atrasos na execução do contrato.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. Da necessidade:

A necessidade de contratação identificada é o fornecimento eventual de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões, visando atender as necessidades da Fundação Educacional do Município de Assis (FEMA). Esta demanda é essencial para garantir a adequada realização de atividades institucionais, proporcionando suporte logístico e conforto aos participantes dos eventos organizados pela FEMA. A oferta de lanches e bebidas durante esses eventos é um fator que contribui significativamente para o bem-estar dos participantes, aumentando a produtividade e a satisfação geral, o que, por sua vez, reflete positivamente na imagem institucional da FEMA.

3.2. Justificativa para Escolha do Pregão Presencial:

A escolha do pregão presencial como modalidade de licitação para o registro de preços está amparada pela Lei nº 14.133/2021, que institui normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas. O pregão, seja presencial ou eletrônico, é a modalidade preferencial para aquisição de bens e serviços comuns,



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

conforme determina o art. 6º, inciso XXI, da Lei nº 14.133/2021.

O objeto da licitação envolve o fornecimento de lanches e congêneres, produtos considerados comuns e de fácil especificação. Entretanto, o fornecimento desses itens está intrinsecamente ligado a fornecedores locais, que podem não ter acesso pleno ou familiaridade com plataformas eletrônicas de pregão. O pregão presencial, neste contexto, permite uma maior participação de fornecedores locais, que podem oferecer melhores preços e condições em função da proximidade e das características regionais do mercado.

O pregão presencial assegura maior participação de pequenos comerciantes e microempresários locais que, por diversas razões, podem enfrentar dificuldades em participar de pregões eletrônicos, como falta de infraestrutura tecnológica adequada ou limitações no acesso à internet. A modalidade presencial, portanto, contribui para ampliar a competitividade, garantindo que o maior número possível de fornecedores tenha a oportunidade de participar, promovendo a isonomia e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

A escolha do pregão presencial visa assegurar a economicidade, princípio fundamental nas contratações públicas. Considerando o caráter eventual e diversificado das demandas por lanches e congêneres, a proximidade dos fornecedores locais pode resultar em menores custos logísticos e agilidade no atendimento, fatores que contribuem diretamente para a redução dos custos totais envolvidos na contratação.

A FEMA, ao optar pelo pregão presencial, busca garantir que o fornecimento dos lanches e congêneres atenda às necessidades específicas de seus eventos, cursos, treinamentos e reuniões, com a flexibilidade e agilidade requeridas. A proximidade dos fornecedores locais facilita a adequação dos produtos às particularidades das demandas e permite uma interação direta e imediata entre a Administração e o fornecedor, assegurando a qualidade dos produtos e dos serviços prestados.

Diante do exposto, a escolha do pregão presencial para a realização do registro de preços para o fornecimento eventual de lanches e congêneres justifica-se plenamente pela necessidade de promover uma maior participação dos fornecedores locais, assegurar a competitividade, garantir a economicidade e atender às necessidades



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus "José Santilli Sobrinho"

específicas da FEMA com qualidade e agilidade.

4. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE (SE HOUVER)

A contratação está alinhada com o Planejamento, Objetivos e Indicadores Estratégicos da FEMA, tendo em vista que este Estudo Preliminar busca: a) Assegurar a celeridade e qualidade das contratações; por meio da diminuição do Tempo médio entre a data de abertura do processo de contratação, até a data de homologação da licitação (Ciclo de aquisição) e da Taxa de itens Licitados e Não Homologados.

Aprimorar o conhecimento sobre o mercado;

Garantir a qualidade dos itens solicitados.

5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A execução dos serviços deverá ocorrer por empresa especializada no ramo.

À empresa detentora caberá o fornecimento de bebidas e alimentos prontos para consumo, em quantidade de acordo com o especificado no item.

5.1. Duração Inicial do Contrato:

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses contado da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovado o preço vantajoso após realização de pesquisa de preços na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133 de 2021.

5.2. Prazos para a Execução dos Serviços ou Entrega dos Produtos:

Os materiais deverão ser entregues em horário previamente agendado pela FEMA por meio dos pedidos, os quais devem ser realizados com até 01 (um) dia de antecedência. A entrega dos produtos registrados será efetuada na data do evento, curso, treinamento ou reunião após a prévia autorização requisitória da unidade requisitante acompanhada da nota de empenho respectiva.

5.3. Subcontratação:

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.4. Marcos Importantes:

1. da Ata de Registro de Preços: A ser realizada em até 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado uma vez desde que solicitado por escrito antes do término do prazo previsto e com exposição de



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

motivo justo.

2. Entrega dos Produtos: Realizada conforme a demanda dos eventos, cursos, treinamentos ou reuniões, com pedidos feitos com até 01 (um) dia de antecedência.

3. Pagamento: Efetuado à Contratada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após o recebimento definitivo do produto.

5.5. Condições de Entrega e Realização dos Serviços:

Local de Entrega:

Os produtos contratados deverão ser entregues na sede da FEMA – Fundação Educacional do Município de Assis, localizada na Rua Getúlio Vargas, 1.200 – Vila Nova Santana, no município de Assis/SP, ou em eventuais locais designados pela instituição. Todas as despesas pertinentes, tais como transporte, embalagens, descarga, seguro, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, correrão por conta da Detentora da ARP.

5.6. Condições de Pagamento:

O pagamento será efetuado à Contratada no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento definitivo do produto. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente. Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.

5.7. Garantias:

O recebimento definitivo não exime a contratada de sua responsabilidade pela qualidade e correção dos itens adquiridos. Caso os produtos não correspondam à qualidade exigida no edital, serão recusados e deverão ser substituídos imediatamente. Em caso de não substituição, estará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, cabendo à licitante vencedora as penalidades previstas no edital.

6. RELEVÂNCIA DOS REQUISITOS ESTIPULADOS

a) Requisitos de Relevância:

A contratação do fornecimento eventual de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões da FEMA é essencial para garantir a adequada



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

realização de atividades institucionais, proporcionando suporte logístico e conforto aos participantes. A relevância da contratação está na necessidade de atender às demandas eventuais da instituição, assegurando a continuidade e a qualidade das atividades realizadas.

b) Requisitos Inerentes ao Objeto:

Os requisitos inerentes ao objeto incluem a especificação detalhada dos itens a serem fornecidos, como coffee breaks, kits lanches e bebidas, com quantidades e qualidades descritas minuciosamente. A modalidade escolhida para a contratação é o Pregão Presencial, justificada pela necessidade de celeridade e pela possibilidade de negociação direta durante a sessão pública, resultando em propostas mais vantajosas.

c) Relevância da Contratação Dentro dos Requisitos do Objeto:

I. Transparência e Imparcialidade: A modalidade Pregão Presencial permite maior controle sobre a habilitação dos licitantes e a verificação imediata de documentos, garantindo a transparência e a imparcialidade do processo.

II. Legalidade: A escolha do Pregão Presencial está fundamentada nos dispositivos da Lei nº 14.133/2021, que regulamenta as licitações e contratos administrativos, assegurando a legalidade do processo.

III. Eficiência e Efetividade: A modalidade Pregão Presencial permite a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração pública, garantindo a eficiência e a efetividade na contratação.

IV. Publicidade: A publicidade do processo é assegurada pela divulgação do edital e pela realização de sessão pública, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

V. Moralidade: A moralidade é garantida pela adoção de critérios objetivos de julgamento e pela transparência do processo licitatório.

VI. Interesse Público: A contratação atende ao interesse público ao garantir a realização de eventos, cursos, treinamentos e reuniões com a qualidade necessária para o bom desempenho das atividades da FEMA.

VII. Celeridade: A modalidade Pregão Presencial permite maior celeridade na contratação, essencial para atender às demandas eventuais da instituição.

VIII. Economicidade: A escolha do Pregão Presencial visa a obtenção da proposta



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus "José Santilli Sobrinho"

mais vantajosa, garantindo a economicidade do processo.

IX. Sustentabilidade: A contratação deve observar critérios de sustentabilidade, conforme previsto na legislação vigente.

X. Competitividade: A modalidade Pregão Presencial assegura a competitividade do processo, permitindo a participação de um maior número de licitantes.

XI. Motivação: A escolha da modalidade Pregão Presencial está devidamente motivada pela necessidade de celeridade e pela possibilidade de negociação direta durante a sessão pública.

XII. Segurança Jurídica: A contratação está amparada pela Lei nº 14.133/2021, garantindo a segurança jurídica do processo.

A contratação do fornecimento eventual de lanches e congêneres para a FEMA deve ser realizada por meio de Pregão Presencial, conforme as disposições da Lei nº 14.133/2021, garantindo a economicidade, celeridade e transparência no processo licitatório.

7. REQUISITOS E CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE PARA O OBJETO DO CONTRATO

I - Requisitos de Sustentabilidade

a) Baixo Consumo de Energia e Recursos:

- Embalagens Sustentáveis: Utilização de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para todos os produtos fornecidos, minimizando o uso de plásticos e materiais não recicláveis.
- Transporte Eficiente: Preferência por fornecedores que utilizem veículos com baixa emissão de poluentes ou veículos elétricos para a entrega dos produtos.
- Redução de Desperdício: Implementação de práticas para minimizar o desperdício de alimentos, como a doação de excedentes para instituições de caridade.

b) Logística Reversa:

- Reciclagem de Embalagens: Estabelecimento de um sistema de logística reversa para a coleta e reciclagem das embalagens utilizadas.
- Descarte Adequado: Garantia de que todos os resíduos gerados durante os eventos sejam descartados de forma ambientalmente correta, com a separação de resíduos recicláveis e orgânicos.

II - Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:

a) Impactos Ambientais:

- Emissão de Gases Poluentes: Transporte dos produtos pode gerar emissões de CO₂ e outros poluentes.
- Desperdício de Alimentos: Eventos podem gerar grandes quantidades de resíduos alimentares.
- Uso de Plásticos: Embalagens plásticas podem contribuir para a poluição ambiental.

b) Medidas Mitigadoras:

- Transporte Sustentável: Incentivar o uso de veículos elétricos ou com baixa emissão de poluentes para a entrega dos produtos.
- Gestão de Resíduos: Implementar um sistema de gestão de resíduos que inclua a separação e reciclagem de materiais, bem como a compostagem de resíduos orgânicos.
- Embalagens Ecológicas: Utilizar embalagens biodegradáveis ou recicláveis para todos os produtos fornecidos, reduzindo o impacto ambiental.

8. IMPACTOS E MEDIDAS MITIGADORAS NA DIMENSÃO AMBIENTAL DA SUSTENTABILIDADE

8.1. Impactos Potenciais:

- Poluição Atmosférica: Emissões de veículos utilizados no transporte dos produtos.
- Geração de Resíduos: Resíduos sólidos gerados pelas embalagens e restos de alimentos.
- Consumo de Recursos Naturais: Uso de materiais não recicláveis e não biodegradáveis.

8.2. Medidas Mitigadoras:

- Veículos de Baixa Emissão: Incentivar o uso de veículos elétricos ou híbridos para a entrega dos produtos.
- Gestão de Resíduos: Implementar práticas de reciclagem e compostagem para os resíduos gerados.
- Embalagens Sustentáveis: Utilizar embalagens biodegradáveis ou recicláveis para reduzir o impacto ambiental.

A contratação do fornecimento eventual de lanches e congêneres para a FEMA deve

ser realizada com atenção aos critérios de sustentabilidade, conforme as disposições da Lei nº 14.133/2021. A implementação de medidas mitigadoras para os impactos ambientais identificados é essencial para garantir a sustentabilidade do processo licitatório e a minimização dos impactos ambientais associados.

9. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DO SERVIÇO

A estimativa das quantidades a serem contratadas, a descrição com completude do objeto, abarcando todos os elementos da solução a contratar, separados em lote/itens, conforme tabela constante no DFD – Documento de Formalização de Demanda foram realizadas pelo requisitante. Acrescente-se que as quantidades informadas no DFD possuem caráter generalista, pois partimos da máxima que fica a escolha da Administração, a necessidade conforme as demandas. As quantidades são suficientes para atender as demandas da FEMA/IMESA, conforme quadro demonstrativo a seguir:

ITEM	QTDE	UN	OPÇÕES/ESPECIFICAÇÕES
1	2.500	PESSOAS	OPÇÃO 01 – COFFEE BREAK MANHÃ - Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa) - Cappuccino: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (100ml por pessoa). - Suco: néctar de frutas de boa qualidade acondicionada em caixa cartonada de 1 litro. Mínimo: 2 sabores (laranja, uva, pêssego, manga, maracujá). Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. (300ml por pessoa). - Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, empadinha, enroladinho, mini tortinha) (08 un por pessoa) - Pão de Queijo (02 un por pessoa) - Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa). - Bolo: mínimo de 2 sabores (cenoura com cobertura, laranja, coco, chocolate, indiano, cigano, fubá) (1 pedaço 5cmx5cm por pessoa).
ITEM	QTDE	UN	OPÇÃO 02 – COFFEE BREAK TARDE
2	8.500	PESSOAS	- Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa) - Refrigerante: garrafa pet 2 litros de boa qualidade (cola e guaraná opção normal e zero), acompanhando copo descartável transparente 200ml de boa qualidade. Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado

Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

			de balde de gelo. (300ml por pessoa) - Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, mini pão de queijo, empadinha, enroladinho, mini tortinha) (08un por pessoa) - Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa). - Bolo: mínimo de 2 sabores (cenoura com cobertura, laranja, coco, chocolate, indiano, cigano, fubá) (1 pedaço 5cmx5cm por pessoa).
ITEM	QTDE	UN	OPÇÃO 03 – CEE REUNIÃO
3	500	PESSOAS	- Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa). - Suco: néctar de frutas de boa qualidade acondicionada em caixa cartonada de 1 litro (laranja, uva, pêssego, manga, maracujá). Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. (300ml por pessoa). - Pão de queijo: (bolinhas e/ou palitos) (08un por pessoa) - Lanche: pão 50g (pão de batata, pão de cenoura, pão de azeitona, croissant sem recheio, mini francês, pão australiano, pão de forma) com frios e queijos variados, alface e pasta. (1un por pessoa). - Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa).
ITEM	QTDE	UN	OPÇÃO 04
4	8.500	PESSOAS	- Café com açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa). - Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa) - Petit four: mínimo de 3 sabores por pedido (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa).
ITEM	QTDE	UN	OPÇÃO 5 – KIT LANCHE
5	8.000	PESSOAS	- 01 mini sanduíche no pão de leite (60g) recheado com margarina, queijo mussarela e presunto embalado individualmente; - 01 refrigerante caçulinha; - 01 bombom sonho de valsa lacta; - 01 guardanapo de papel embalado individualmente; - 01 sacola para montagem do kit lanche. * Os sanduíches devem conter etiqueta de identificação indicando data de fabricação e validade de 1 dia (mantido sob refrigeração). Devem estar embalados individualmente.
ITEM	QTDE	UN	OPÇÃO 6



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

6	8.000	PESSOAS	- Refrigerante: garrafa pet 2 litros de boa qualidade (cola e guaraná – opção normal e zero), acompanhando copo descartável transparente 200ml de boa qualidade. Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. (300ml por pessoa) - Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, mini pão de queijo, empadinha, enroladinho, mini tortinha) (08un por pessoa) - Salgado frito: mínimo de 3 sabores (coxinha, quibe, rissoles, bolinhas de queijo, croquetes de carne, surpresinha de milho) (08un por pessoa)
---	-------	---------	---

9.1. Memórias de Cálculo e Documentos de Suporte

As memórias de cálculo e os documentos de suporte incluem a descrição detalhada dos itens que compõem o serviço de coffee break, como bebidas, alimentos e utensílios, que são usualmente fornecidos por empresas especializadas em serviços de buffet e catering. A pesquisa de preço para composição da cotação demonstra que é prática comum do mercado o mesmo fornecedor comercializar os itens que compõem o lote, não restringindo a competitividade.

9.2. Interdependência com Outras Contratações

A análise das contratações correlatas e/ou interdependentes revela que não há outras contratações em andamento que possam interferir no planejamento da futura contratação. No entanto, é importante observar o cronograma de execução dos serviços para evitar atrasos e garantir a harmonização e sincronização dos serviços, conforme disposto no art. 115, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

9.3. Justificativa da Estimativa

A estimativa é justificada pela necessidade de padronização e eficiência na prestação dos serviços, buscando contratações economicamente mais vantajosas. A contratação por lote facilita a gestão e a logística do serviço, evitando problemas como atrasos, falta de itens ou descoordenação entre diferentes fornecedores, que poderiam comprometer a qualidade do evento.

A Lei 14.133/21 estabelece que o valor previamente estimado da contratação deve ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerando a economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

10. ESTIMATIVAS DE PREÇOS PRATICADOS NO MERCADO

Como se sabe, a pesquisa de preços é procedimento prévio e indispensável à verificação de existência de recursos suficientes para cobrir despesas decorrentes de



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

contratação pública, quer sejam decorrentes de procedimento licitatório ou de contratação direta.

Nos termos do art. 5º, da IN 73, de 05 de agosto de 2020, a pesquisa de preços se dará da seguinte forma:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprescos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

§1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II (grifos nossos).

Destarte, extrai-se do dispositivo supracitado que a pesquisa no Painel de Preços, bem como as contratações similares em outros órgãos públicos, deve ser priorizada.

Ocorre que, consultando o Painel de Preços, bem como as contratações similares em outros órgãos públicos, verificou-se que os preços registrados não têm o mesmo parâmetro das necessidades da Administração, não possuindo a descrição do tipo de cardápio e do porte específico para nos atender, seja para mais, seja para menos.

Sendo assim, procedemos à pesquisa de preços junto a fornecedores no mercado local para embasar, de forma precisa, o valor estimado a ser licitado Pesquisa junto a Fornecedores Locais. No DFD, prevê 06 (seis) opções de coffee break com variação tanto do cardápio quanto do porte, com respectivas quantidades previstas por pessoas a serem atendidas. Os valores médios estimados apurados com fornecedores locais para a contratação encontram-se demonstrado na tabela abaixo:

ITEM	QTDE	UN	OPÇÕES	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	2.500	PESSOAS	OPÇÃO 01 – COFFEE BREAK MANHÃ	R\$ 40,00	R\$ 100.000,00
2	8500	PESSOAS	OPÇÃO 02 – COFFEE BREAK TARDE	R\$ 29,65	R\$ 252.025,00



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

3	500	PESSOAS	OPÇÃO 03 – CEE REUNIÃO	R\$ 38,34	R\$ 19.170,00
4	8.500	PESSOAS	OPÇÃO 04	R\$ 14,47	R\$ 122.995,00
5	8.000	PESSOAS	OPÇÃO 5 – KIT LANCHE	R\$ 16,33	R\$ 130.640,00
6	8.000	PESSOAS	OPÇÃO 6	R\$ 27,18	R\$ 217.440,00

11. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

11.1. Levantamento de mercado:

Diante da necessidade do objeto deste estudo, foi realizado o levantamento de mercado no intuito de prospectar e analisar soluções para a pretensa contratação, que atendam aos critérios de vantajosidade para a Administração sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência.

Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros previstos em contratações similares de outros entes públicos.

As soluções possíveis para a referida demanda seriam:

- **Solução 1:** terceirização dos serviços com empresa para fornecimento de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões.
- **Solução 2:** preparo dos itens pela própria Instituição.
- **Solução 3:** utilização de Serviços de Catering.

a. Análise da Solução 1

Em análise da solução, terceirização dos serviços com empresa para fornecimento de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões, foi verificado que tal opção seria viável, pois os serviços seriam prestados de forma objetiva e por profissionais qualificados para tal finalidade.

b. Análise da Solução 2

Em análise da solução preparo dos itens pelo própria município, foi verificado que tal serviço a ser contrato, não é atividade fim do órgão, portanto não dispomos de expertise, mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço.

c. Análise da Solução 3

Na análise da solução a utilização de Serviços de Catering os custos geralmente mais altos, necessidade de contratos mais complexos e detalhados para garantir a qualidade e a pontualidade dos serviços.

11.2. JUSTIFICATIVAS DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus "José Santilli Sobrinho"

A Solução 1 - contratação através de processo licitatório para terceirização dos serviços com fornecimento eventual de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões, via processo licitatório, na modalidade de pregão presencial pelo sistema de registro de preços é a mais indicada para a aquisição de bens e serviços comuns, permitindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração pública. Além disso, há maior controle sobre a qualidade dos produtos, possibilidade de personalização dos itens conforme a necessidade específica de cada evento, apoio ao comércio local.

12. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DO SERVIÇO

Nos termos do art. 40, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Na aplicação deste princípio, o § 3º do mesmo art. 40 estabelece que deverão ser considerados, a viabilidade da divisão do objeto em lotes, o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento poderá ser aplicado ao fornecimento dos materiais de consumo de enfermagem, conforme descrito no Estudo Técnico Preliminar, uma vez que, está alinhada com a necessidade de atender às demandas variáveis da FEMA.

A modulação da licitação para o fornecimento parcelado é considerada apropriada para gerenciar as incertezas dos quantitativos, que são determináveis com a utilização das autorizações de fornecimento periódicas.

13. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

13.1. Com a contratação pelo sistema de registro de preços busca-se os seguintes resultados:

13.1.1. Economicidade - A contratação do fornecimento eventual de lanches e congêneres por meio de registro de preços visa garantir a economicidade ao permitir a aquisição dos itens conforme a demanda, evitando desperdícios e otimizando os recursos financeiros disponíveis. A modalidade Pregão Presencial possibilita a

obtenção de propostas mais vantajosas através da negociação direta durante a sessão pública, resultando em preços mais competitivos e vantajosos para a administração pública.

13.1.2. Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos, Materiais e Financeiros

- A utilização do sistema de registro de preços permite uma gestão mais eficiente dos recursos humanos, materiais e financeiros, uma vez que as aquisições serão realizadas conforme a necessidade, evitando a estocagem excessiva e o desperdício de produtos perecíveis. Além disso, a padronização dos itens fornecidos garante a qualidade e a consistência dos serviços prestados, contribuindo para a satisfação dos participantes dos eventos.

13.1.3. Efetividade - A contratação por meio de Pregão Presencial assegura a celeridade no processo licitatório, permitindo a rápida contratação dos serviços necessários para a realização dos eventos, cursos, treinamentos e reuniões. A modalidade presencial facilita a verificação imediata dos documentos de habilitação e a resolução de dúvidas durante a sessão, garantindo a transparência e a efetividade do processo.

13.1.4. Desenvolvimento Nacional Sustentável - A contratação de fornecedores locais para o fornecimento de lanches e congêneres contribui para o desenvolvimento econômico da região, incentivando o comércio local e gerando empregos. Além disso, a utilização de produtos de qualidade e a adoção de práticas sustentáveis, como a redução de desperdícios e a utilização de embalagens recicláveis, promovem a sustentabilidade ambiental.

13.1.5. Indicadores de Desempenho - Para garantir o alcance dos resultados pretendidos, serão utilizados os seguintes indicadores de desempenho no Acordo de Níveis de Serviço ou Instrumento de Medição de Resultados:

13.1.6. Preço Médio dos Itens Adquiridos - Comparação entre os preços obtidos no pregão e os preços de mercado para garantir a economicidade.

13.1.7. Satisfação dos Participantes - Avaliação da qualidade dos lanches e congêneres fornecidos através de pesquisas de satisfação com os participantes dos eventos.

13.1.8. Tempo de Resposta - Medição do tempo entre a solicitação dos itens e a

entrega efetiva, garantindo a celeridade e a eficiência do processo.

13.1.9. Conformidade com as Especificações - Verificação da conformidade dos itens fornecidos com as especificações detalhadas no edital, assegurando a qualidade e a padronização dos produtos.

13.1.10. Impacto Ambiental - Avaliação das práticas sustentáveis adotadas pelos fornecedores, como a utilização de embalagens recicláveis e a redução de desperdícios.

13.2. Esses indicadores permitirão monitorar e avaliar o desempenho dos fornecedores e a efetividade do processo de contratação, garantindo a transparência e a melhoria contínua dos serviços prestados.

14. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

14.1. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato:

14.1.1. Adaptações no ambiente do órgão ou da entidade - Não há necessidade de adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, uma vez que o fornecimento de lanches e congêneres não requer instalações específicas ou modificações estruturais no local de entrega.

14.1.2. Necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações - Não há necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações específicas para a contratação de fornecimento de lanches e congêneres, pois trata-se de produtos alimentícios comuns, amplamente disponíveis no mercado e que não exigem regulamentação especial além das normas sanitárias já vigentes.

14.1.3. Capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual - É recomendada a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual para garantir que os produtos fornecidos atendam às especificações de qualidade e quantidade estabelecidas no contrato. Essa capacitação pode incluir treinamentos sobre normas de higiene e segurança alimentar, bem como sobre procedimentos de recebimento e verificação de conformidade dos produtos entregues.

14.1.4. Ações a serem executadas pela Administração antes da formalização do contrato:

14.1.4.1. Pequenas intervenções de engenharia - Não são necessárias pequenas intervenções de engenharia, pois o fornecimento de lanches e congêneres não demanda alterações físicas no ambiente.

14.1.4.2. Ajustes de sistemas - Não são necessários ajustes de sistemas, uma vez que o processo de contratação e fornecimento pode ser gerido pelos sistemas administrativos já existentes na entidade.

14.1.4.3. Capacitação de servidores - A capacitação dos servidores envolvidos na fiscalização e gestão do contrato é essencial para assegurar que os produtos fornecidos estejam em conformidade com as especificações contratuais. Esta capacitação deve abranger:

- Procedimentos de recebimento e inspeção dos produtos.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Gestão de contratos e controle de qualidade.

14.1.4.4. Fundamentação Legal - De acordo com o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, é necessário que a Administração adote providências preliminares à celebração do contrato, incluindo a capacitação de servidores para a fiscalização e gestão contratual, garantindo assim a conformidade dos produtos e serviços contratados.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTE

Após análise do documento enviado, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes em andamento que possam interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação para fornecimento eventual de lanches e congêneres para a FEMA.

Conforme disposto no art. 115, §1º, da Lei nº 14.133/2021, é proibido à Administração retardar imotivadamente a execução de obra ou serviço, ou de suas parcelas, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante. Portanto, é essencial que o planejamento da contratação considere a necessidade de celeridade e eficiência na execução dos serviços, evitando atrasos que possam comprometer a realização dos eventos, cursos, treinamentos e reuniões da FEMA.

16. ANÁLISE DE RISCO



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

Não foram identificados riscos substanciais fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende - se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente serviço deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando- se os aspectos e características do seu objeto.

17. VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

17.1. O estudo preliminar traz evidencia com base na solução proposta e nos benefícios produzidos pela contratação ora descrita, ou seja, a registro de preço para fornecimento eventual de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões para atender as necessidades da FEMA, mostra-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária, tendo em vista também a alta relevância destes serviços para a FEMA.

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Assis, 15 de agosto de 2024

Nivaldo Aparecido de Melo
Coordenador Administrativo

Eduardo Aparecido de Souza
Chefe de Seção

Juliana Santos De Nigris Batista
Chefe de Seção

Isadora Pelizone de Lima Cintra
Assistente Administrativo