

Estudo Técnico Preliminar 1/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 012.00004014/2025-75

2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada, para fornecimento de lanches, tipo Coffee Break, destinado a realização de evento institucional no Escritório Regional de Governo, pela Diretoria Regional de Assistência e Desenvolvimento Social do Vale do Ribeira através da Escola Escola de Desenvolvimento Social do Estado de São Paulo para o curso de **Educação Permanente do SUAS com Foco em Supervisão Técnica - CapacitaSUAS SP**

O programa está sendo realizado em todo Estado com o objetivo de garantir a oferta de formação e capacitação a gestores, técnicos e conselheiros da rede socioassistencial no desenvolvimento das suas funções e competências no Sistema Único de Assistência Social (SUAS). O CapacitaSUAS contempla ações de capacitação e formação, de acordo com a Política Nacional de Educação Permanente do SUAS, que devem impactar na carreira do trabalhador do SUAS, além potencializar e dar visibilidade a novas práticas profissionais.

Esta capacitação consiste no complemento do Programa de Capacitação do SUAS - CapacitaSUAS, executado em 2016 no estado de São Paulo, e abordará os conceitos de Gestão do Trabalho e a Educação Permanente do SUAS com enfoque na Supervisão Técnica.

O curso será realizado no dia 06 de junho das 08h às 17h para sessenta pessoas.

Pretende-se servir um café da manhã, criando um cardápio comum para ser servido, o qual segue relacionado:

Descrição	Qtde.	Unid.
Mini pão de queijo	120	Unidades
Mini pão de leite com peito de peru, queijo branco, alface, tomate e maionese temperada	80	Unidades
Mini esfirras de frango	80	Unidades
Samanta de doce de leite	80	Unidades
Carolina de limão	80	Unidades
Bolo de fubá com erva doce	2	Quilos
Bolo de laranja	2	Quilos

Não se trata de quantia suficiente para alimentar 300 (trezentas) pessoas, as quantidades estão definidas, ao se terminar o quantitativo acima, não haverá obrigação de reposição pela empresa acima do estipulado.

Vale ainda considerar que o serviço a ser contratado não é atividade fim do Órgão, portanto, não dispomos de expertise, mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço.

Neste sentido, existe vantajosidade na terceirização do serviço em detrimento a prestação direta pelo órgão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor Requisitante	Gabriella Aparecida Bernardo Alves Granza

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os itens deverão ser servidos em bandejas, refratários, petisqueiras e cestos descartáveis de fornecidos pela empresa.

As mesas, lixeira e sacos de lixos serão disponibilizadas pela contratante.

Pretende-se servir aperitivos conforme relação abaixo:

a) Dia 11/06 - Entrega às 07h45: 60 pessoas - antes do evento de abertura do curso por volta das 08:00h.

Criou-se um cardápio comum para ser servido em cada um dos momentos acima listados, o qual segue relacionado:

Descrição	Qtde.	Unid.
Mini pão de queijo	120	Unidades
Mini pão de leite com peito de peru, queijo branco, alface, tomate e maionese temperada	80	Unidades
Mini esfirras de frango	80	Unidades
Samanta de doce de leite	80	Unidades
Carolina de limão	80	Unidades
Bolo de fubá com erva doce	2	Quilos
Bolo de laranja	2	Quilos

A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, alterada pela RDC ANVISA nº 52, de 2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

Em caso de continuidade do período de emergência sanitária da COVID-19 na época da prestação do serviço, a empresa deverá seguir as orientações da ANVISA a seguir:

a) sobre o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto das boas práticas e da pandemia de COVID-19 (da NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA);

b) sobre Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19 (NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA) e

c) sobre cuidados no atendimento ao cliente em serviços de alimentação no Contexto do Enfrentamento do COVID-19 (NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA)

5. Levantamento de Mercado

Nesta análise verificou-se que, diante do tipo de serviço, as contratações ocorrerem de maneira similar em outros órgãos da administração pública com solicitações de acordo com a estimativa de público presente no evento, há uma especificidade com relação ao cardápio versus a quantidade de pessoas que se propõe alimentar que faz com que o preço fuja com o comparativo de outros serviços prestados em outros órgãos públicos.

A outra solução poderia ser adquirir apenas os itens alimentícios, porém o serviço embutido e demais itens de organização são fundamentais. A aquisição/contratação separada dos itens materiais e do serviço não são eficientes, pois gera um trabalho que esta administração não consegue absorver com o número de servidores muito aquém do necessário.

Foram consultadas diversas empresas do município e 3 responderam às cotações:

--	--	--

PADARIA VITÓRIA CNPJ 05.271.722/0001-02	EMPÓRIO DOS PÃES CNPJ 59.207.097/0001-50	MARIA N. MOSCATIELLO CNPJ 45.878.552/0001-35
R\$1.220,00	R\$1.094,00	R\$ 1.380,00

6. Descrição da solução como um todo

FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES - Contratação de empresa especializada, para fornecimento de lanches, tipo Coffee Break destinados a realização de curso CapacitaSUAS SP – EDESP e DRADS Vale do Ribeira

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Pretende-se servir aperitivos conforme relação abaixo:

a) Manhã: 60 pessoas - 11/06/2025 às 07h45

Criou-se um cardápio comum para ser servido em cada um dos momentos acima listados, o qual segue relacionado:

Descrição	Qtde.	Unid.
Mini pão de queijo	120	Unidades
Mini pão de leite com peito de peru, queijo branco, alface, tomate e maionese temperada	80	Unidades
Mini esfirras de frango	80	Unidades
Samanta de doce de leite	80	Unidades
Carolina de limão	80	Unidades
Bolo de fubá com erva doce	2	Quilos
Bolo de laranja	2	Quilos

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.094,00

O valor estimado para a contratação será de R\$ 1.094,00 (um mil reais e noventa e quatro centavos), conforme artigo 3º IV do Decreto nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto desta contratação não admite parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não vislumbramos contratações correlatas/interdependentes para esta contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no planejamento estratégico do órgão para 2025 e a demanda será inclusa no PCA de 2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Eficácia: Dispor de rápido serviço de alimentação para atender a eventos do Instituto;

Eficiência: Um processo bem planejado o qual proporcionará um bom fornecimento de serviço de alimentação que possibilitará uma maior segurança para os clientes internos solicitantes do serviço e externos poderem atender ao evento.

Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: Seleção do fornecedor com melhor preço dentro da especificação estipulada pela Administração.

Melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade: O serviço é oferecidos à sociedade como forma de receptividade e de integração. Além disso, a capacitação será de longa duração e, nesse sentido, elaborar pausas para o descanso, com pequenos lanches, são fundamentais para a qualidade do evento e o bem-estar dos participantes.

Vale ainda considerar que o serviço a ser contratado não é atividade fim do Órgão, portanto, não dispomos de expertise, mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço.

Neste sentido, existe vantajosidade na terceirização do serviço em detrimento a prestação direta pelo órgão.

13. Providências a serem Adotadas

Esta Diretoria dispõe de local adequado para a realização da prestação dos serviços, disponibilizará mesas em quantidade suficiente para organização do buffet.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Pela característica da prestação do serviço se vislumbra o possível impacto ambiental:

Descarte correto dos objetos utilizados durante a prestação do serviço. A Contratada deverá disponibilizar lixeiras com sacos plásticos para correto descarte.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

O ETP está de acordo com as demandas apresentadas pelo solicitante do evento (EDESP) e será capaz de atender o público estimado.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

NILDA TEODORO DA SILVA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 21/05/2025 às 14:45:30.

GABRIELLA APARECIDA BERNARDO ALVES GRANZA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 22/05/2025 às 15:34:11.