



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Processo SGP-e FESPORTE 531/2023

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Leandro Amorim da Silva	Técnico em Contabilidade	393.625-2-01	leandro@fesporte.sc.gov.br
Mirian Dolzan	Assistente Técnico	219.251-9-02	mirian@fesporte.sc.gov.br
Carlos Vieira Gainete	Diretor de Esporte	717.522-1-01	dide@fesporte.sc.gov.br

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

2. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Considerando que a Fundação Catarinense de Esporte tem como uma de suas funções primordiais a organização e realização dos eventos esportivos oficiais do Estado de Santa Catarina e em atendimento ao que prevê o Regulamento Geral dos eventos do calendário da FESPORTE, se justifica a contratação estimada da prestação do serviço de fornecimento de refeições para os atletas do desporto e paradesporto escolar, professores, técnicos e jurados técnicos (dança) participantes dos eventos de Esporte Educacional do calendário esportivo da FESPORTE. Também poderão ser atendidos oficiais de mesa, árbitros, secretaria de evento, secretaria da comissão disciplinar, árbitro coordenador de modalidade quando estes não forem atendidos pela Resolução nº 02/2022 da FESPORTE que estabelece as diretrizes para pagamento a título de pró-labore, durante os eventos da Fundação Catarinense de Esporte.

O quantitativo do serviço requisitado leva em consideração o atendimento das necessidades da FESPORTE, inclusive o atendimento de situações imprevisíveis, tendo como base a média dos anos anteriores e os regulamentos dos eventos desta Fundação. A contratação do serviço respeitará o cronograma e municípios-sede de cada etapa prevista no calendário esportivo homologado pelo Conselho Estadual de Esporte do estado de Santa Catarina.

3. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Compras (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A aquisição da solução não está prevista no Plano Anual de Compras.

4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

1 - CONDIÇÕES GERAIS

1.1 – Os serviços serão prestados pela Contratada, pelo preço contratado, sem nenhum custo adicional (seguros, impostos e taxas, transporte, frete ou qualquer outro encargo necessário à execução do objeto do contrato), conforme solicitação do órgão contratante/participante, mediante emissão de autorização de fornecimento.



1.2 – A Contratante reserva-se o direito de a qualquer tempo, previamente ao aceite, ou durante o prazo de garantia do objeto ofertado e entregue, proceder a análise técnica e de qualidade do objeto, diretamente ou por intermédio de terceiros por ela escolhido. Se rejeitado, o objeto deverá ser substituído pela Contratada, no prazo estipulado pela Contratante, sem qualquer ônus para a Contratante.

1.3 – O aceite do serviço pela Contratante, não exclui a responsabilidade civil da Contratada por vícios de quantidade ou qualidade do objeto ou disparidade com as especificações técnicas exigidas no edital ou atribuídas pela Contratada, verificados posteriormente, garantindo-se à Contratante as faculdades previstas no artigo 18, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

1.4 – O objeto cotado e adjudicado deverá atender a legislação a ele pertinente.

1.5 – As quantidades licitadas são estimativas, podendo a contratante requisitar quantidades conforme a efetiva necessidade, respeitando-se os limites da Lei.

1.6 - A empresa vencedora do certame fica responsável pelo preparo e fornecimento das refeições, bem como toda a infraestrutura de cozinha e refeitório necessárias à prestação do serviço.

1.7 - Todas as despesas de montagem, desmontagem e limpeza das instalações (cozinha, refeitório, banheiros e depósitos), com estruturas provisórias para construção e/ou aproveitamento de espaço com delimitação das áreas de trabalho, transporte de materiais, além da aquisição e/ou locação dos produtos para tal (mesas, cadeiras, toalhas, utensílios de copa e cozinha, descartáveis, dentre outros necessários), bem como despesas com gás, energia, água, esgoto e retirada de lixo, além de todas descritas no presente Termo, serão por conta da Contratada e essas despesas deverão estar incluídas no preço da alimentação.

1.8 – A critério da Contratante, poderão ser convocados outros servidores do Estado, por exemplo nutricionistas, além do fiscal de contrato, para melhor fiscalização da prestação dos serviços.

1.9 – As refeições deverão ser preparadas observando a legislação vigente e a utilização de ingredientes de qualidade.

1.10 - A refeição deverá ser servida, pela Contratada, em buffet livre, sem controle de peso ou quantidade, observada a quantidade per capita e a qualidade dos cardápios.

1.11 – O acesso aos locais de alimentação será realizado apenas por pessoas devidamente credenciadas pela FESPORTE.

1.11.1 – Nas etapas Estaduais, não será permitido ao Contratado prestar serviço de mesma natureza a outros clientes, no mesmo local do serviço prestado à FESPORTE,

1.12 – Antes do início da prestação do serviço, após a instalação da estrutura, será feita fiscalização para garantir o cumprimento de todas as exigências previstas em Edital, bem como antes do início de cada refeição, sob pena das sanções cabíveis.

1.13 - O controle do número de refeições servidas deve ser uma tarefa de ambas as partes: contratada e contratante.

1.14 – Os serviços serão entregues conforme solicitação do órgão contratante, mediante emissão de autorização de fornecimento, não podendo ultrapassar as quantidades máximas estabelecidas neste edital, exceto quando acrescido, por meio de Termo Aditivo à Contrato a ser celebrado, na forma da Lei.

1.15 – Os serviços serão prestados de acordo com o calendário de eventos da FESPORTE, disponível em <http://www.fesporte.sc.gov.br/calendario>, podendo haver alterações de datas e locais que serão informados pela FESPORTE ao Contratado.

1.16 - As autorizações de fornecimento emitidas serão encaminhadas pela Contratante em prazo não superior a 8 (oito) dias corridos com antecedência da data do evento.

1.17 - A Administração enviará por intermédio de correio eletrônico (e-mail), cópia da Autorização de Fornecimento, devidamente assinada pela autoridade competente, bem como demais informações da prestação do serviço, como quantidade de refeições a serem servidas por dia e lista dos participantes do evento.

1.18 - A contratada poderá utilizar os serviços de restaurantes das cidades sedes nas somente etapas Microrregionais e Regionais desde que observadas todas as exigências do edital.



2 – INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA

2.1 - O local a ser instalado o refeitório e a cozinha deverá ser previamente aprovado pela FESPORTE ou por pessoa indicada por ela, evitando que sejam escolhidos locais impróprios para a prestação do serviço.

2.1.1 – A Contratada deverá encaminhar endereço do local da prestação do serviço com antecedência mínima de 05 (cinco) dias do início do evento ao e-mail do Fiscal do Contrato.

2.2 - O espaço deverá contar com sanitários (masculino e feminino) para os funcionários e usuários do serviço prestado.

2.3 - Ao montar o layout deve-se considerar, além das restrições impostas pela administração do local e da Coordenação do evento, que as atividades sejam realizadas de forma rápida, que o lixo não fique próximo ao preparo das refeições e os fornos e fogões não estejam próximos aos refrigeradores, por motivos de saúde.

2.4 - As instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações devem ser controlado e independente, não comum a outros usos.

2.5 - Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores aos mesmos.

2.6 - As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

2.7 - Todos os funcionários da empresa a ser contratada deverão possuir uniformes e crachás de identificação com nome e função. Os uniformes deverão ser em número suficiente que proporcione a manutenção da apresentação e higiene pessoal. A contratada deve disponibilizar uniformes completos, compostos de toucas, calças, camisas, aventais, meias e sapatos fechados. Os Uniformes em utilização devem ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza. A empresa deverá disponibilizar os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários e suficientes para utilização durante todo o evento.

2.8 - Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de colaboradores da empresa são consideradas visitantes. A circulação de visitantes é restrita e controlada para evitar contaminações dos produtos. Quando por algum motivo um visitante entrar nas áreas de manipulação de alimentos, será necessário utilizar, minimamente, contenção para os cabelos (touca).

2.9 - Deverá existir um local próprio e específico para recepcionar e armazenar restos de alimentos.

2.10 - Deverá haver coleta seletiva, na área de atuação da empresa a ser contratada (restaurante, cozinha, copas e banheiros), para os seguintes resíduos sólidos: vidro, papel, papelão, metal e plástico. O material coletado deverá ser enviado a uma associação ou empresa que encaminhe para reciclagem ou recicle o material coletado.

2.11 - As instalações sanitárias, dentro da área de atuação da empresa, devem ser supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

2.12 – A Contratada deverá disponibilizar álcool em gel 70% e luvas descartáveis no Buffet em quantidade suficiente que garanta a segurança dos usuários do serviço.

3 - MONTAGEM DA COZINHA

3.1 - A cozinha deverá ser montada no mesmo local do refeitório que deverá ser previamente aprovado pela FESPORTE ou por pessoa indicada por ela.

3.2 - A cozinha deve ser dotada dos equipamentos e utensílios necessários e suficientes para



preparação do cardápio solicitado.

3.3 - A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

3.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

3.5 - Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

3.6 - Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

3.7 - A empresa que vier a ser contratada deve cumprir as exigências contidas na legislação vigente, particularmente no que se refere à saúde e higiene dos manipuladores, ao prescrito na Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.8 - Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

3.9 - Os manipuladores devem usar máscaras, cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim durante todo o tempo que estiverem no ambiente de trabalho. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4 - MONTAGEM DO RESTAURANTE

4.1 - O controle de acesso ao restaurante será feito por servidor indicado pela FESPORTE, mediante credenciamento prévio, juntamente com um representante da Contratada. Esse registro de entrada de pessoas no restaurante será utilizado para contabilizar o número de refeições servidas.

4.2 - Os refeitórios a serem montados deverão ter capacidade para, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade diária indicada na Autorização de Fornecimento de pessoas sentadas simultaneamente.

4.3 - Por motivo de segurança alimentar, a empresa que vier a ser contratada deverá disponibilizar dispositivos de aplicação de álcool em gel 70%, com reposição para atender todo o período do serviço de alimentação, em cada uma das Etapas, a fim de ser usado pelos usuários que acessarem o restaurante.

4.4 - Os refeitórios deverão conter, no mínimo, 02 (duas) ilhas de alimentação cada, com serviço para os dois lados, com aquecimento para pratos quentes e refrigeração para saladas, todas com os mesmos serviços e alimentos, levando em consideração o número de refeições servidas em cada dia.

4.5 - Disponibilizar utensílios adequados para servir os alimentos, com cabos mais longos para manter as mãos afastadas do alimento.

4.6 - O horário de serviço dos alimentos será estipulado pela contratante e deverá ser providenciado o reabastecimento de alimentos durante todo o horário das refeições, não sendo admitida a falta de qualquer alimento constante do cardápio, ainda que por curto período de tempo.

4.7 - Deverão ser oferecidos ao público de cada evento pratos de louças e talheres de metal, ficando a critério da Contratada a utilização de copos descartáveis ou de vidro, em quantidade suficiente para o perfeito atendimento da demanda.



4.7.1 – É vedada a disponibilização de canudos plásticos.

4.8 - Todas as mesas do restaurante deverão estar forradas com toalhas de mesa de tecido. A empresa a ser contratada também deverá ser responsável pela limpeza das toalhas e troca das mesmas sempre que necessário.

4.9 - Deverá haver local específico para armazenagem dos pratos, talheres e copos a serem utilizados.

4.10 - Deverão ser disponibilizados aparadores com vasilhames apropriados para o atendimento de descarte de pratos e talheres utilizados.

4.11 - Deverão ser disponibilizados pontos de descarte de lixo orgânico e reciclável. A empresa contratada deverá disponibilizar sacos de lixo, com tamanho e resistência adequados.

4.12 – Deverá disponibilizar 01 (um) ou mais profissional para entrega de copos com suco.

4.13 – Deverá servir água mineral ou filtrada, em todas as refeições.

4.14 – Deverá disponibilizar jarras ou recipientes de material adequado para servir alimentos líquidos como sucos naturais, café, leite e achocolatados nos cafés da manhã.

4.15 – Toda a estrutura de cozinha e refeitório deverá estar montada no mínimo 02 (duas) horas antes do início da prestação do serviço, determinada pela FESPORTE.

5 – PESSOAL

5.1 - A equipe de trabalho no local de cada evento deverá ter plena capacidade de executar o serviço contratado e ser composta, no mínimo nutricionista(s), cozinheiro(s), auxiliares de cozinha e equipe de limpeza (instalações e equipamentos), além de outros profissionais que se façam necessários para o cumprimento de funções de recepção, armazenagem, preparo prévio, serviços de copa, confecção, higienização, distribuição, transporte, limpeza, controle de acesso e atendimento ao público. A relação da equipe a ser disponibilizada para a completa execução dos serviços deverá ser apresentada à FESPORTE antes do início do evento, observada a legislação trabalhista.

5.2 - A empresa deve possuir um programa de controle de saúde dos manipuladores. Os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO's) de seus colaboradores deverão ser mantidos devidamente organizados e arquivados.

5.3 - Os manipuladores deverão ser orientados quanto ao uso correto de Equipamentos de Proteção Individual (luvas de borracha, luvas de malha de aço, óculos, etc.).

5.4 - Os colaboradores que apresentarem, por ocasião da prestação de serviços apresentarem feridas, lesões, cortes nas mãos, gastroenterites agudas ou crônicas, infecções pulmonares ou faringites, devem ser substituídos de imediato.

5.5 – Os colaboradores que apresentarem qualquer sintoma de Covid-19 deverão ser afastados imediatamente das suas atividades.

6 – ALIMENTAÇÃO

6.1 - As refeições deverão ser servidas no horário estipulado pela Contratante antes do início do evento, de acordo com o cardápio mínimo diário estabelecido no Anexo I do Termo de Referência.

6.2 - Todos os alimentos a serem servidos deverão ser frescos, estar dentro do prazo de validade, e sua conservação atender a todas as normas vigentes.

6.3 - Todos os produtos em estoque deverão ser acondicionados dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente, exarados pelos Órgãos de Saúde, Nutrição e/ou Vigilância Sanitária, Federal, Estadual e Municipal.

6.4 – As saladas não deverão ser temperadas previamente. Os condimentos deverão ser disponibilizados em sachês (sal, azeite, vinagre, mostarda, ketchup, entre outros).

6.5 – A empresa contratada deverá se responsabilizar pela distribuição da bebida que acompanha as refeições. Cada refeição deverá ser acompanhada de suco, além de água mineral, servidas dentro das normas da vigilância sanitária.

6.6 - A empresa deverá fazer uso do serviço buffet, no qual os alimentos são dispostos em sistema de distribuição que deve manter aquecidos os alimentos quentes e resfriados os alimentos consumidos frios.



6.7 - Para monitorar a temperatura, a empresa deverá utilizar termômetro digital, o qual é introduzido nos alimentos para conferir se a temperatura de distribuição está dentro dos valores recomendados. Neste caso, são tomados os seguintes cuidados:

6.7.1 - Alimentos quentes deverão ser mantidos à temperatura acima de 60°C, expostos por, no máximo, 06 (seis) horas, considerando o tempo da espera para distribuição.

6.7.2 - A temperatura dos alimentos deverá ser medida, pelo menos, a cada 02 (duas) horas.

6.7.3 - Nos casos em que alimentos quentes alcançam temperaturas abaixo de 60°C, estes deverão ser retirados da pista quente e levados até a cozinha para passar por processo de reaquecimento.

6.7.4 - Os alimentos quentes que ficam a menos de 60°C por um período superior a 03 (três) horas devem ser descartados.

6.7.5 - Os alimentos frios prontos para consumo devem ser mantidos no máximo a 10°C por até 04 (quatro) horas ou, se mantidos, a temperaturas superiores (até 21°C) são descartados após 02 (duas) horas.

6.8 - Os alimentos devem permanecer protegidos adequadamente durante a distribuição.

6.9 - A reposição de produtos para distribuição deve ser realizada de forma segura e adequada, não ocorrendo a mistura do alimento novo com o alimento já distribuído.

7 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1 - Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel personalizado do emissor e devidamente assinado pelo responsável, que comprove que a empresa prestou ou vem prestando serviço de natureza pertinente e compatível em características e quantidade ao objeto deste edital. Para comprovação desta exigência, o licitante poderá apresentar um ou mais atestados técnicos com as especificações exigidas.

7.2 - Entende-se por pertinente e compatível em característica, o(s) atestado(s) que contemple(m) o objeto da licitação.

7.3 - Entende-se por pertinente e compatível em quantidade, o(s) atestado(s) que contemple(m) um mínimo de 30% (trinta por cento) do objeto da licitação por item pretendido.

7.4 - O(s) atestado(s) deverá(ão) permitir, no mínimo, a obtenção das seguintes informações:

a) indicação do CNPJ, razão social e endereço completo da pessoa jurídica emissora do atestado;

b) informação do local e da data de expedição do atestado;

c) indicação do período em que o serviço foi ou vem sendo prestado.

7.5 - Alvará sanitário ou autorização de funcionamento equivalente, expedido pelo órgão Estadual ou Municipal, responsável pelo controle sanitário do comércio dos produtos correlatos que são exercidos pelos interessados de conformidade com o objeto desta Licitação.

7.6 - Comprovar através de cópia da carteira de trabalho ou contrato de trabalho que possui em seu quadro ou sob contratação um responsável técnico com registro ou inscrição no Conselho Regional da categoria.

7.7 - Serão considerados profissionais capacitados como responsáveis técnicos: nutricionista, técnico em nutrição, tecnólogo de alimentos, engenheiro de alimentos e afins.

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Os quantitativos solicitados se baseiam no que prevê o regulamento das competições em questão relativo ao número máximo de participantes em cada evento.

LOTE I - REGIÃO OESTE - MICROREGIONAL E REGIONAL CCEF/ MESOREGIONAL E REGIONAL DANÇA



ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDAÇÃO CATARINENSE DE ESPORTE
DIRETORIA DE ESPORTE

CATARINA				
ITEM	GRUPO-CLASSE	QUANTIDADE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
1	0203	5.600	Refeição	Fornecimento de refeições (CAFÉ DA MANHÃ), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região OESTE, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
2	0203	24.400	Refeição	Fornecimento de refeições (ALMOÇO/JANTAR), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região OESTE, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e VI do Termo de Referência.
3	0203	15.300	Refeição	Fornecimento de refeições (LANCHE), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região OESTE, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
LOTE II - REGIÃO CENTRO-OESTE - MICROREGIONAL E REGIONAL CCEF/ MESOREGIONAL E REGIONAL DANÇA CATARINA				
ITEM	GRUPO-CLASSE	QUANTIDADE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
4	0203	5.600	Refeição	Fornecimento de refeições (CAFÉ DA MANHÃ), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região CENTRO-OESTE, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
5	0203	24.400	Refeição	Fornecimento de refeições (ALMOÇO/JANTAR), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região CENTRO-OESTE, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
6	0203	15.300	Refeição	Fornecimento de refeições (LANCHE), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região CENTRO-OESTE, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
LOTE III - REGIÃO LESTE-NORTE - MICROREGIONAL E REGIONAL CCEF/ MESOREGIONAL E REGIONAL DANÇA CATARINA				
ITEM	GRUPO-CLASSE	QUANTIDADE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
7	0203	5.600	Refeição	Fornecimento de refeições (CAFÉ DA MANHÃ), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região LESTE-NORTE, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
8	0203	24.400	Refeição	Fornecimento de refeições (ALMOÇO/JANTAR), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região LESTE-NORTE, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
9	0203	15.300	Refeição	Fornecimento de refeições (LANCHE), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de





ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDAÇÃO CATARINENSE DE ESPORTE
DIRETORIA DE ESPORTE

				Esporte - FESPORTE, para a região LESTE-NORTE, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
LOTE IV - REGIÃO SUL - MICROREGIONAL E REGIONAL CCEF/ MESOREGIONAL E REGIONAL DANÇA CATARINA				
ITEM	GRUPO-CLASSE	QUANTIDADE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
10	0203	5.600	Refeição	Fornecimento de refeições (CAFÉ DA MANHÃ), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região SUL, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
11	0203	24.400	Refeição	Fornecimento de refeições (ALMOÇO/JANTAR), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região SUL, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
12	0203	15.300	Refeição	Fornecimento de refeições (LANCHE), para atendimento do calendário de eventos esportivos da Fundação Catarinense de Esporte - FESPORTE, para a região SUL, nas cidades mencionadas no Anexo II, III, IV e V do Termo de Referência.
LOTE V - ESTADUAL CCEF 11 A 14 ANOS				
ITEM	GRUPO-CLASSE	QUANTIDADE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
13	0203	2.500	Refeição	Fornecimento de refeições (CAFÉ DA MANHÃ), para atendimento da etapa estadual do Campeonato Catarinense Escolar de Futebol – 11 a 14 anos, no município de Criciúma, entre os dias 27 de setembro a 01 de outubro de 2023.
14	0203	5.500	Refeição	Fornecimento de refeições (ALMOÇO/JANTAR), para atendimento da etapa estadual do Campeonato Catarinense Escolar de Futebol – 11 a 14 anos, no município de Criciúma, entre os dias 27 de setembro a 01 de outubro de 2023.
15	0203	500	Refeição	Fornecimento de refeições (LANCHE), para atendimento da etapa estadual do Campeonato Catarinense Escolar de Futebol – 11 a 14 anos, no município de Criciúma, entre os dias 27 de setembro a 01 de outubro de 2023.
LOTE VI - ESTADUAL CCEF 15 A 17 ANOS				
ITEM	GRUPO-CLASSE	QUANTIDADE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
16	0203	2.500	Refeição	Fornecimento de refeições (CAFÉ DA MANHÃ), para atendimento da etapa estadual do Campeonato Catarinense Escolar de Futebol – 15 a 17 anos, no município de Xanxerê, entre os dias 28 de novembro a 03 de dezembro de 2023.
				Fornecimento de refeições (ALMOÇO/JANTAR), para





17	0203	5.500	Refeição	atendimento da etapa estadual do Campeonato Catarinense Escolar de Futebol – 15 a 17 anos, no município de Xanxerê, entre os dias 28 de novembro a 03 de dezembro de 2023.
18	0203	500	Refeição	Fornecimento de refeições (LANCHE), para atendimento da etapa estadual do Campeonato Catarinense Escolar de Futebol – 15 a 17 anos, no município de Xanxerê, entre os dias 28 de novembro a 03 de dezembro de 2023.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

O levantamento mercadológico foi realizado baseado em contratações anteriores da FESPORTE, que selecionaram soluções similares.

7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Conforme planilha de precificação juntada aos autos, página 117.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A solução escolhida é a contratação de serviços fornecimento de refeições para os alunos-atletas do desporto e paradesporto escolar, professores, técnicos e jurados técnicos participantes dos eventos de Esporte Educacional do calendário esportivo da FESPORTE. Também poderão ser atendidos oficiais de mesa, árbitros, secretaria de evento, secretaria da comissão disciplinar, árbitro coordenador de modalidade quando estes não forem atendidos pela Resolução da FESPORTE que estabelece as diretrizes para pagamento a título de pró-labore, durante os eventos da Fundação Catarinense de Esporte.

9. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A contratação pretendida será dividida em lotes, objetivando o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, e buscando ampliar a competição e evitar a concentração de mercado.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº





14.133, de 2021)

Para esta aquisição não há aquisições/contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida.

11. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Para esta solução, não se aplicam condições prévias à celebração da contratação.

12. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verificam riscos ambientais relevantes.

13. Resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

O resultado pretendido é o fornecimento de refeições para atletas do desporto e paradesporto escolar, professores, técnicos e jurados técnicos (dança) participantes dos eventos de Esporte Educacional do calendário esportivo da FESPORTE.

14. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução se mostra adequada e necessária para atendimento às demandas do Calendário de Eventos da FESPORTE.



Assinaturas do documento



Código para verificação: **8E022XHP**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



CARLOS VIEIRA GAINETE (CPF: 819.XXX.430-XX) em 13/07/2023 às 16:37:32

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/06/2023 - 14:14:12 e válido até 13/06/2123 - 14:14:12.

(Assinatura do sistema)



PAULO ANDRÉ JUKOSKI DA SILVA (CPF: 435.XXX.400-XX) em 13/07/2023 às 18:04:14

Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2023 - 13:16:37 e válido até 30/03/2123 - 13:16:37.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/RkVTUE9SVEVfNDI3N18wMDAwMDUzMV81MzJfMjAyM184RTAyMlhlUA==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **FESPORTE 00000531/2023** e o código **8E022XHP** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.