

APÊNDICE ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

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

DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	15.913/2025
Estudo Preliminar nº:	003/2025
Secretaria:	Secretaria de Gabinete do Prefeito
Sector / Órgão:	Cerimonial do Prefeito
Objeto:	Os estudos preliminares aqui resumidos têm por objeto o subsídio básico para a elaboração de Termo de Referência (TR) visando a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e distribuição de Lanches.
Equipe de Planejamento:	Elaboração: Adriana de Araujo Ribeiro - Mat. 062.644
	De acordo: Mayra Martins - Mat. 062.003
1. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES:	
<p>O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.</p> <p>O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.</p> <p>Atualmente o Município de Nova Friburgo não dispõe de um Plano Anual de Contratações, porém esta aquisição faz parte do planejamento interno de contratações desta secretaria para a Festa do Servidor/2025.</p>	
2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:	
<p>A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade da realização da Festa do Servidor, evento institucional promovido anualmente pela Prefeitura Municipal de Nova Friburgo, como parte das ações de valorização e reconhecimento do trabalho desempenhado pelos servidores públicos.</p> <p>Neste ano, o evento será realizado no dia 24 de outubro, nas dependências do Nova Friburgo Country Clube, citamos a Avenida Július Arp, nº 140 - Centro, reunindo os servidores em um momento de regozijo e confraternização. Portanto, com a abertura do presente procedimento</p>	

acreditamos que encontraremos a solução mais adequada para garantir o conforto e a organização do evento, quanto a preparação e distribuição de cachorros-quentes, bolo e suco.

Cabe destacar que, embora o Município disponha de equipe de cozinha vinculada ao Restaurante Popular, os servidores deste setor já se encontram sobrecarregados com suas atribuições rotineiras e não dispõem de pessoal suficiente para atender à demanda de um evento desse porte.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A empresa contratada deverá fornecer cachorro-quente, bolo e suco conforme especificações técnicas previamente estabelecidas, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos. Serão servidos dois cachorros-quentes e um pedaço de bolo por pessoa, além de suco à vontade para todos os participantes. Todos os alimentos deverão ser entregues já prontos para o consumo no local do evento, não sendo possível a preparação no espaço da festa.

A distribuição dos alimentos, deverá ser realizada por meio de estações de atendimento (no mínimo 3 unidades) espalhadas pelo local do evento, com equipe capacitada, garantindo fluidez no atendimento e organização. Toda a estrutura necessária para montagem das estações (incluindo balcões, mesas de apoio, recipientes, utensílios e demais mobiliários) deverá ser disponibilizada pela empresa contratada, que também será responsável pela montagem e desmontagem completa das estruturas.

A festa acontecerá no Nova Friburgo Country Clube, que fica localizado na Avenida Július Arp, nº 140 - Centro - Nova Friburgo; o local estará disponível para organização e montagem das estruturas a partir das 9 horas da manhã. É necessário que toda a estruturação esteja pronta no horário de início do evento.

O evento tem previsão de início às 14 (quatorze) horas e de término às 19 (dezenove), conforme cronograma da organização, toda a operação durante o evento ficará a cargo da empresa contratada. As estações deverão estar em pleno funcionamento enquanto restarem lanches para distribuição.

A contratada deverá ainda providenciar os equipamentos adequados para manter o cachorro-quente aquecido e os bolos e sucos refrigerados, como rechaud, caixas/garrafas térmicas ou similares, visto que o local do evento não dispõe de estrutura para este fim. A empresa também será responsável pelo fornecimento dos copos descartáveis necessários para o serviço de suco.

Os serviços a serem contratados serão:

PREPARO E SERVIÇO DE CACHORRO-QUENTE:

Lanche composto por pão tipo hot dog, com comprimento de 15 cm (aproximadamente 70g), recheado com molho de carne moída bovina (com baixo teor de gordura) e salsicha tradicional fatiada. O molho deve conter temperos naturais (tomate, alho, cebola e pimentão), servido com batata palha crocante. Embalagem individual em papel branco ou kraft, de uso alimentício. (Para servir 5.072 convidados, sendo 2 (duas) unidades por pessoas, totalizando 10.144 unidades).

PREPARO E SERVIÇO DE BOLO:

Fatia de aproximadamente 100 g, feita com massa branca, úmida, com três camadas de massa, intercaladas com duas camadas de doce de leite cremoso. Embalagem individual em papel celofane transparente, lacrada com fita adesiva. (Para servir 5.072 convidados, sendo 1 (uma) unidade por pessoas, totalizando 5.072 unidades).

PREPARO E SERVIÇO DE SUCO DE CAJÚ E GUARANÁ:

Suco de cajú preparado com polpa ou concentrado, e suco de guaraná com xarope concentrado, ambos diluídos em água potável, adoçados moderadamente e servidos gelados. Serviço livre, com copos (mínimo 200 ml) descartáveis biodegradável. (Para servir 5.072 convidados, sendo no mínimo 3 (três) copos (600ml) por pessoa).

Os lanches serão retirados pelos participantes nas estações através de tickets fornecidos pela Contratante; ao final do evento, a contratada deverá entregar aos representantes do Município tais tickets para comprovação dos quantitativos que foram servidos.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

A Secretaria de Gabinete do Prefeito, ao contratar uma empresa especializada para fornecer cachorro-quente, bolo e suco, durante a Festa do Servidor, baseou-se em dados coletados junto à Subsecretaria de Recursos Humanos, que organizou o número de funcionários ativos por Secretaria, somando um total de aproximadamente 7.685 funcionários. Levando em conta o histórico de presença em edições anteriores do evento, esta equipe de planejamento constatou que aproximadamente 60% dos funcionários costumam participar, estimando-se, assim, uma média de 4.611 participantes. Para garantir o atendimento completo evitar possíveis falhas, aplicou-se uma margem de segurança de 10% sobre esse número, resultando em 5.072 funcionários.

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

CÁLCULO ESTIMADO DE SERVIDORES PARA O EVENTO		
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	OBSERVAÇÃO
Total de servidores ativos	7.685	Informado pela Subsecretaria de Recursos Humanos
Percentual médio de participação	60%	Com base no histórico de eventos anteriores
Servidores estimados para o evento	4.611	60% de 7.685
Margem de segurança aplicada	10%	Para prevenir faltas ou variações
Total de servidores contemplados	Aproximadamente 5.072	4.611 + 10% (margem de segurança)

Como referência para o cálculo da quantidade de alimentos a serem fornecidos na Festa do Servidor, foi levada em consideração a previsão de público anterior, que estima a presença de cerca de 5.072 funcionários, já incluindo uma margem de segurança. A equipe responsável pelo planejamento optou por oferecer aos participantes dois cachorros-quentes e um pedaço de bolo cada, resultando na necessidade de cerca de 10.144 cachorros-quentes e 5.072 fatias de bolo.

Já em relação ao suco, como quantitativo mínimo podemos dizer que cada convidado consumirá 1 (copo) a cada alimento servido, ou seja aproximadamente 3 copos de 200ml para cada. Mas, o ideal que o consumo do suco seja à vontade, não sendo possível estabelecer uma estimativa precisa. No entanto, empresas especializadas no ramo alimentício, possuem métodos próprios de dimensionamento de bebidas, o que garante o fornecimento adequado e suficiente da bebida ao longo do evento.

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

CÁLCULO ESTIMADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS		
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	OBSERVAÇÃO

Servidores estimados	5.072	Total de participantes com margem de segurança
Cachorros-quentes por pessoa	2	Quantidade definida por servidor
Total de cachorros-quentes	10.144	5.072 x 2
Bolo por pessoa	1	Porção individual (aprox. 100g)
Total de pedaços de bolo	5.072	1 por servidor
Suco por pessoa	600 ml	3 copos de 200ml por servidor
Total de copos de suco	15.216	5.072 x 3 copos de 200ml

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

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

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

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

Vantagens:

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

Desvantagens:

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

SOLUÇÃO 2- Contratação de empresa para a prestação do serviço de buffet, incluindo

equipe, materiais e estrutura.

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

Vantagens:

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

Desvantagens:

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

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

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

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

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

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

Como forma de estimar valores para esta contratação, foram consideradas contratações realizadas por outros entes que apresentam maior similaridade com a demanda em questão,

tendo em vista a impossibilidade de encontrar contratações idênticas, dada a especificidade da aquisição pretendida. O item de maior valor, dentre os a serem ofertados, é o cachorro-quente, por isso consideramos um acréscimo de cerca de 60% (sessenta por cento) no preço unitário pesquisado, visto que a referência é de apenas 1 (um) cachorro-quente, e nesta contratação ofereceremos 2 (dois) cachorros-quentes por convidados.

Abaixo, segue tabela demonstrativa dos preços:

VALORES PRATICADOS POR OUTROS ENTES - PNCP		
ITEM 01		MÉDIA DOS PREÇOS
PREÇO 01	R\$13,70 (POR PESSOA) + 60% R\$ 21,92 PREFEITURA DE ACARATI/CE	R\$ 25,86 (POR PESSOA)
PREÇO 02	R\$18,63 (POR PESSOA) + 60% 29,80 TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO/MG	

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

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

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

Esta solução não se mostra vantajosa devido à sua complexidade operacional e falta de estrutura adequada. A execução desta alternativa exigiria a abertura de diversos processos administrativos distintos (para compra de alimentos, contratação de pessoal especializado e locação de materiais), o que demandaria tempo, recursos e logística. Além disso, a equipe

atualmente disponível, como a do Restaurante Popular, é insuficiente para atender à demanda exigida pelo evento. Tais fatores comprometem a eficiência da solução, tornando-a menos prática e segura frente à contratação de empresa especializada.

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

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

Dentre as formas de aquisição:

Para a Contratação por dispensa de licitação (Lei Federal 14.133/21, art.75, caput, inciso II), esta forma é restrita a valores inferiores ao limite legal de dispensa. Para a contratação em questão, o valor de R\$ 131.161,92 (Cento e trinta e um mil, cento e sessenta e um reais e noventa e dois centavos) ultrapassa esse limite, tornando a modalidade inadequada para o atendimento da demanda apresentada.

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

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

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

REFERÊNCIA	VALOR MÉDIO POR PESSOA	QUANTIDADE DE PESSOAS	VALOR TOTAL ESTIMADO
------------	------------------------	-----------------------	----------------------

Média de preços praticados (PNCP)

R\$ 25,86

5.072

R\$ 131.161,92

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

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

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

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

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

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

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

Quanto à forma de aquisição:

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

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

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

9. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

Com a presente contratação o Município pretende homenagear seus colaboradores pela dedicação ao trabalho e compromisso com a sociedade. Além disso, a celebração possui o objetivo de transmitir o sentido de grupo, incentivando o sentimento de pertencimento à uma equipe, criando uma identidade única e fazendo com que o servidor se sinta inserido na cultura da instituição.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Não se aplica.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não se aplica.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS:

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

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

Deve sempre, também, a Administração buscar a contratação pública sustentável, ou licitação sustentável, que considere todas as consequências ambientais, sociais e econômicas dos seguintes aspectos: elaboração de projeto; utilização de materiais renováveis; métodos de

produção, logística e distribuição; uso, operação, manutenção e reuso; opções de reciclagem; e comprometimento dos fornecedores em lidar essas consequências ao longo de toda a cadeia produtiva.

Isto posto, para esta contratação deverão ser também observados os seguintes parâmetros relativos à sustentabilidade:

O disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, em especial o que versa o seu artigo 5º e o disposto na Lei nº 12.305, de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Considerando os Estudos aqui desenvolvidos, pode-se concluir que a solução escolhida para a demanda apresentada, mostra-se eficaz e única viável, do ponto de vista de mercado.

Por ser a forma recomendada de aquisição de bens comuns, a escolha do Pregão Eletrônico, com entrega imediata (art. 28, inciso I), também supre as necessidades quanto a transparência, economicidade, além de possibilitar ampla concorrência.

Por ser considerado serviço comum, de uso cotidiano nas repartições públicas e fora delas, entende-se que esta nova contratação é de baixa complexidade e dispõe de uma gama de fornecedores aptos ao fornecimento.

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

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

Nova Friburgo, 19 de Maio de 2025.

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