

**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.

<b>1. DADOS DO PROCESSO:</b>	
<b>Nº do Processo:</b>	33570/2023
<b>Estudo Preliminar nº:</b>	04/2024
<b>Secretaria:</b>	Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissionalizante e Superior
<b>Setor / Órgão:</b>	Subsecretaria Municipal de Educação Profissionalizante e Superior / Centro de Formação do Vestuário (CEVEST)
<b>Objetivo:</b>	Trata-se de estudos preliminares referentes à contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento de buffet, para atender as necessidades dos eventos estimados que serão promovidos pela Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissionalizante e Superior, pelo período de 01 (um) ano.
<b>Equipe de Planejamento:</b>	<b>Gestor:</b> Felipe de Jesus Schenquel Mat. 063173
	<b>Apoio Técnico:</b> Amanda Pereira Diniz - Mat. 062484
	<b>De acordo:</b> Walter José Fernandes de Oliveira - Mat. 063474
<b>2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES</b>	
O Município de Nova Friburgo não adotou, até o momento, o Plano Anual de Contratações (PAC).	
<b>3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:</b>	
<p>A principal necessidade a ser sanada com o presente estudo é o fornecimento de alimentação nas formaturas e eventos realizados por esta secretaria, tornando tais experiências únicas e dignas para nossos estudantes.</p> <p>Tendo em vista que a Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissionalizante e Superior entrega para a sociedade friburguense cursos, formações e capacitações, naturalmente, faz-se necessário a organização de eventos para formalização, entregas de certificados, aulas inaugurais, formaturas, entre outras cerimônias. Estes eventos são, em muitas vezes, longos, devido a grande quantidade de participantes e muitos dos alunos e familiares não possuem poder aquisitivo para dispor de alimentação, além disso, esta secretaria entende que a formatura e eventos similares, tratam-se de cerimônias extremamente simbólicas para os mesmos, o que faz do processo em tela algo necessário.</p> <p>A secretaria possui uma vasta quantidade de alunos e cursos. O número estimado é, portanto, baseado neste quantitativo. São aproximadamente 12 cursos simultaneamente aplicados, tendo um total de aproximadamente 200 alunos. Além das formaturas, temos eventos menores, (que fracionam essa quantidade de aluno) ao longo de todo ano, como por exemplo: Aulas Inaugurais, Palestras, reuniões e eventos de apoio ao ensino superior, como reuniões com as universidades sobre os estágios dentro da municipalidade.</p> <p>Com a conclusão do processo em tela, a Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissionalizante e Superior conseguirá ofertar com incontável e superior qualidade os</p>	

eventos discriminados acima, além, de otimizar seus funcionários, visto que os mesmos estarão focados na realização das atividades e não na preocupação de prover alimento para os participantes.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

- 4.1. A pretendida contratação se trata de fornecimento de serviço de Buffet (coquetel) para eventos protocolares de caráter institucional, como aulas inaugurais do CEVEST, Projeto Itinerante, formaturas do Centro de Formação do Vestuário e Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, realizada em nível nacional no mês de outubro, entre outros que eventualmente acontecerão nos próximos 12 doze meses.
- 4.2. A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos materiais e humanos necessários ao pleno atendimento do objeto da contratação.
- 4.3. A Contratada deverá observar rigorosamente os critérios de higiene, segurança alimentar e boas práticas de preparo dos alimentos, além do uso de equipamentos individuais de higiene e segurança como toucas, luvas, aventais, máscaras, etc.
- 4.4. Os serviços serão contratados de acordo com a demanda da Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissionalizante e Superior, podendo variar o número de pessoas de acordo com o tipo, porte do evento e horário.
- 4.5. Os serviços serão prestados em local e horário definidos pela Contratante e informado na ordem de fornecimento.
- 4.6. Todos os alimentos e bebidas servidos pela Contratada deverão conter etiquetas de identificação dos ingredientes utilizados na preparação para que possam ser identificados possíveis itens alergênicos.
- 4.7. Todos os alimentos e bebidas servidos devem conter etiquetas contendo a data de fabricação e validade, ainda que sejam produzidos pela própria contratada.
- 4.8. A contratada deverá manter a pontualidade nos eventos.
- 4.9. A limpeza e higienização de todo o material utilizado é de responsabilidade da contratada.
- 4.10. Todos os serviços, materiais e demais ações, equipamentos, instalações e pessoal demandado para a execução dos serviços e que sejam necessários para a execução da solução estarão compreendidos na proposta apresentada, incluindo impostos e outros custos diretos e indiretos da empresa.
- 4.11. Os funcionários da Contratada deverão apresentar-se devidamente asseados, com uniformes limpos, sapatos engraxados, barbeados, cabelos limpos e aparados (homens) / presos (mulheres), unhas cortadas e limpas.
- 4.12. Os alimentos deverão ser transportados em veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados e higienizados .
- 4.13. Deverá observar os critérios de sustentabilidade no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.
- 4.14. A contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e demais envolvidos na prestação dos serviços, devendo ainda estimular as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, pautados nos seguintes pressupostos e exigências:
  - 4.14.1. Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo;
  - 4.14.2. Promover a reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades;
  - 4.14.3. Respeitar as Normas Brasileiras sobre resíduos sólidos, bem como as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, sobretudo, a Resolução - RDC nº 43 - ANVISA, de 1 de setembro de 2015, e a Resolução - RDC nº 216 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004, esta última tratando de procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- 4.15. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.15.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.15.2. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

## 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

A licitação será composta de apenas 01 (um) lote, dividido em serviços conforme planilha abaixo:

COQ UET EL I - até 50 pessoas	06	evento de apoio ao ensino superior	usado para eventos de menor porte, com o intuito de inaugurações e encerramentos do programa Cevest Itinerante, que acontece em média 3 (três) vezes ao ano, além das reuniões semestrais universitárias
-------------------------------	----	------------------------------------	--



**NOVA  
FRIBURGO**  
P R E F E I T U R A



PROCESSO Nº: 33.570/2023

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_\_

				<p>s (2 veze s por ano)</p> <p>Além diss o, foi inclu ído</p> <p><b>01</b> (um) servi ço no cálc ulo com o <b>mar gem de seg uran ça para algu ma even tual idad e,</b> totali zand o um quan titati vo de</p> <p><b>06</b> (seis ) even tos para o coq uete I I.</p> <p>Para este s even tos cont amo s com uma esti mati va de 50</p>	
--	--	--	--	---	--

			pessoas, entre elas, profissionais, alunos, universitários e convidados (Cвест itinerante).	
COQUEL II - até 100 pessoas	02	palestras da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia	usado para eventos de porte médio realizados por esta secretaria, com o formatura de cursos livres (educação financeira e inglês, por exemplo) realizados <b>2 (duas) vezes</b>	

			<p>s ao ano com estimativa de 100 pessoas, entre elas, palestrantes, profissionais da secretaria, alunos e convidados. Assim, totalizando um quantitativo de <b>02 (dois) eventos para o coquetel II.</b></p>	
COQUETEL III - até 200 pessoas	04	aulas inaugurais do projeto CEV ESTIMATIVA	usado para eventos de maior porte, com o <b>Semana Nacional de Ciência</b>	



**NOVA  
FRIBURGO**  
P R E F E I T U R A



PROCESSO Nº: 33.570/2023

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_\_

				<p>cia e Tecn olog ia, reali zado <b>01</b> (um a) vez ao ano, com esti mati va de 200 alun os, entre profi ssio nais, conv idad os e alun os das esco las muni cipai s parti cipa ntes; além de <b>form atur as de curs os do CEV EST</b> que ocorr e apen as <b>3</b> (três ) <b>veze s ao ano,</b> a fim de não confl itar com</p>	
--	--	--	--	---	--

			as data s com emor ativa s e de rece ssos . Esti mam os 200 pess oas entre alun os, instr utore s,co nvid ados e profi ssio nais nest e even to. Assi m, totali zand o um quan titati vo de <b>04</b> <b>(qua</b> <b>tro)</b> <b>even</b> <b>tos</b> <b>para</b> <b>o</b> <b>coq</b> <b>uete</b> <b>I III.</b>	
COQ UET EL IV - até 400 pess oas	04	for mat uras do CEV EST trim estr alm	Será utiliz ado para even tos de gran de porte , com	



			ente	o a formatur a sem estr al (dua s veze s ao ano) com esti mati va de 400 pess oas entre alun os, profi ssio nais, instr utore s e conv idad os. Além de <b>even tos de pote ncial izaç ão e fom ento a tecn olog ia</b> com esti mati va de 400 pess oas, entre empr esas , pale stran tes e profi ssio nais.	
--	--	--	------	--	--

			Este evento acontece 2 (duas) vezes por ano. Assim, totalizando um quantitativo de 04 (quatro) eventos para o coquetel IV.
<b>Total de serviços:</b>	<b>16</b>		

A estimativa das quantidades foram apresentadas conforme recomendação em caráter complementar para o Documento de Formalização da Demanda.

## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

### 6.1. SOLUÇÃO 1: Contratação de empresa para prestar os serviços de buffet

**VANTAGENS:** a) Atendimento à demanda de forma plena, através da prestação de serviço com mão-de-obra especializada.

b) Suprimento da ausência de mão de obra especializada nos quadros do Município apta a prestar o serviço.

c) Fazer pedidos à medida que forem surgindo as necessidades, tendo em vista a imprevisibilidade da demanda.

d) Não há necessidade de realização de pré-empenho.

**DESVANTAGENS:** a) Só é possível renovar a ARP por mais um ano, desde que observados certos critérios estabelecidos pela lei.

b) Necessidade de realizar licitações mais frequentemente.

### 6.2. SOLUÇÃO 2: Preparação do buffet através da estrutura do Município:

**VANTAGENS:** a) Não foram identificadas.

**DESVANTAGENS:**

Além da contratação de empresa especializada em serviços de buffet, outra solução possível para sanar a necessidade de fornecimento de alimentação nos eventos desta secretaria, poderia ser o preparo dos coquetéis por meios próprios da secretaria, aproveitando a mão de obra dos servidores municipais ocupantes dos cargos de cozinheiros e copeiragem. Pela solução, apontada nesta forma, os profissionais do quadro funcional do Município ficariam responsáveis por atender de forma plena as demandas. Entretanto, para a realidade deste Município, esse tipo de solução, talvez não seja a mais adequada, pelos motivos que seguem:

- a) O município não dispõe de mão de obra especializada e em quantidade suficiente para atender a demanda. Assim seria necessária contratação de mão de obra, o que se torna inviável no presente momento;
- b) O município necessitaria da adequação de espaço físico para a preparação das refeições;
- c) Seriam necessárias outras licitações correlatas para o atendimento da demanda, como por exemplo: aquisição de louças e talheres, aquisição de descartáveis, aquisição de toalhas, aquisição de mesas e cadeiras, bem como a aquisição de variados produtos alimentícios para a elaboração de cardápio diversificado, não se tornando eficiente, pois gera um trabalho que esta administração não consegue absorver com o número de servidores muito aquém do necessário.
- d) Após ampla pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas, não foram encontradas licitações que atendessem especificamente a todos os itens necessários para a realização dos coquetéis ora especificados, sendo extremamente difícil mensurar, bem como exemplificar no mercado a quantidade e o custo de todo o material necessário para a execução de um serviço de buffet, bem como todos os itens necessários para o preparo de alimentos e os gastos para a adequação do espaço físico da secretaria para a preparação das refeições que envolvem serviços de obras.

**Por todo o exposto, vislumbramos que esta opção de solução torna-se inviável, pois elevaria demasiadamente o valor gasto pelo município, não atendendo aos requisitos de economicidade para os cofres públicos. Além disso, não contamos com estrutura física e colaboradores capazes de suportar tal demanda.**

6.4. Foram realizadas pesquisas relativas a contratações objeto do presente estudo no âmbito de outros órgãos da Administração Pública, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações, com o objetivo de verificar as soluções compatíveis aptas a atender aos requisitos e necessidades apresentadas. Observa-se, que diversos órgãos adotam a estratégia de contratação do serviço em questão:

6.4.1. PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS 109/2021 – SERVIÇO DE BUFFET - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET (LANCHES, CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES, COFFEE BREAK, KIT LANCHE, REFEIÇÃO/QUENTINHAS E ARRANJOS DE FLORES NATURAIS) PARA ATENDER AOS ATOS OFICIAIS, REUNIÕES E EVENTOS COM DATA, HORA E LOCAL A SEREM DEFINIDOS, COM A FINALIDADE DE ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO de Siquemara.

<https://licitacoes.siquemara.rj.gov.br/cat-licitacao/pregao-presencial-109-2021-servico-de-buffet/>

6.4.2. MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA Estado do Paraná - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2022 - Contratação de empresa para prestação dos serviços de Buffet, em comemorações e eventos da Secretaria de Assistência Social e Administração.

<https://www.novafatima.pr.gov.br/licitacao/detalhe/1090/p-styletext-alignjustifystrongcontratacao-de-empresa-para-prestacao-dos-servicos-de-buffet-em-comemoracoes-e-eventos-da-secretaria-de-assistencia-social-e-administracaoonbspstrongp/>

6.4.3. O Município de Nova Friburgo, através de sua Comissão de Pregão I, torna público que realizará licitação, sob a modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, pelo Sistema de REGISTRO DE PREÇOS, do tipo menor preço por global, para contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento de buffet para atender às necessidades dos eventos estimados promovidos pela Prefeitura Municipal de Nova Friburgo. A licitação será realizada no endereço eletrônico: [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br).

<https://www.novafriburgo.rj.gov.br/licitacaoView/?id=572>

Diversas entidades da Administração Pública têm buscado soluções semelhantes ao desta contratação. Assim sendo, ao analisar as formas propostas de fornecimento, os benefícios e ponderando-se os encargos e a eficiência de cada uma das soluções, bem como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, **conclui-se que a SOLUÇÃO 1, acima indicada, afigura-se ideal para atender à demanda.**

#### 7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Estimamos o valor para esta contratação de acordo com a correção do IGP - M (FGV) (anexo ao presente processo) em cima da melhor solução escolhida no levantamento de mercado do Pregão Eletrônico nº 025/2022 – REGISTRO DE PREÇOS para CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA OS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE BUFFET, para atender as necessidades dos eventos estimados que serão promovidos pela Prefeitura Municipal de Nova Friburgo da Secretaria Municipal de Turismo, pelo período de 12 (doze) meses. Assim, usamos como referência a ata de registro de preços nº 144/2022 do pregão referenciado (025/2022), em cujo edital pudemos observar grande similaridade dos itens constantes nas especificações 03 (coquetel I – 50 pessoas) e 04 (coquetel II – 100 pessoas), bem como no quantitativo de pessoas estimadas para os mesmos.

Espe cific ação	Qua ntid ade	Preç o Unit ário (ARP nº 144/ 202 2, corri gido pelo IGP- M FGV)	Preç o Tota l
Coq uete II –	06	R\$ 5.80 9,13	R\$ 34.85

até 50 pessoas			4,78
Coquete II – até 100 pessoas	02	R\$ 10.553,25	R\$ 21.106,50
Coquete III – até 200 pessoas	04	Tendo em visto que a presente licitação é constituída com os mesmos itens, alterando apenas a quantidade de pessoas para cada coquete, usa	R\$ 84.426,00

		mos a méd ia dos valo res acim a para uma esti mati va.  * R\$ 21.1 06,5 0	
Coq uete I IV – até 400 pess oas	04	Tend o em visto que a pres ente licita ção é cons tituí da com os mes mos itens , alter and o ape nas a qua ntid ade de	R\$ 168. 848, 00

		<p>pe so as para cada coqu etel, usa mos a méd ia dos valo res acim a para uma esti mati va</p> <p>* R\$ 42.2 12,0 0</p>	
<b>TOTAL</b>	<b>16</b>	<b>R\$ 309.235,28</b>	

\* Se para 100 pessoas (coquetel II) o valor do serviço da referência é R\$10.553,25, o valor por pessoa é de R\$ 105,53. Assim, estima-se para 200 pessoas o valor de R\$21.106,50 por serviço e para 400 pessoas R\$42.212,00 por serviço.

**Assim o valor total estimado para esta contratação é de aproximadamente R\$309.235,28 (trezentos e nove mil duzentos e trinta e cinco reais e vinte e oito centavos).**

#### 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

COQUETEL I - até 50 pessoas	06	evento de apoio ao ensino superior	usado para eventos de menor porte, com
-----------------------------	----	------------------------------------	--

			<p>erio r</p> <p>o inau gura ções e ence rram ento s do prog ram a Cev est ltine rant e, que acon tece em méd ia 3 (três ) veze s ao ano, além das reun iões sem estr ais univ ersit ária s (2 veze s por ano) . Além diss o, foi inclu ído 01 (um) servi ço no cálc ulo com o mar gem de seg uran ça para</p>	
--	--	--	--	--



			<p>algu ma even tual idad e, totali zand o um quan titati vo de <b>06 (seis )</b> even tos para o coq uete I I. Para este s even tos cont amo s com uma esti mati va de 50 pess oas, entre elas, profi ssio nais, alun os, univ ersit ários e conv idad os (Cev est Itiner ante) .</p>	
COQ UET EL II - até	02	pale stra s da Sem	usad o para even tos	

100 pess oas		ana Naci onal de Ciên cia e Tecn olog ia	de porte médi o reali zado s por esta secr etari a, com o form atura de curs os livre s (edu caçã o finan ceira e inglê s, por exe mplo ) reali zado s <b>2</b> <b>(dua</b> <b>s)</b> <b>veze</b> <b>s ao</b> <b>ano</b> com esti mati va de 100 pess oas, entre elas, pale stran tes, profi ssio nais da secr etari a, alun os e conv idad os.	
--------------------	--	--	---	--

			Assim, totalizando um quantitativo de <b>02 (dois) eventos para o coque II.</b>	
COQUE UET EL III - até 200 pessoas	04	aulas inaugurais do projeto CEV ESTITINERANTE	usado para eventos de maior porte, com o <b>Semana Nacional de Ciência e Tecnologia</b> , realizado <b>01 (uma) vez ao ano</b> , com estimativa de 200 alunos, entre profissionais, convidado	

				<p>os e alun os das esco las muni cipai s parti cipa ntes; além de <b>form atur as de curs os do CEV EST</b> que ocorr e apen as <b>3</b> <b>(três</b> <b>)</b> <b>veze</b> <b>s ao</b> <b>ano,</b> a fim de não confl itar com as data s com emor ativa s e de rece ssos . Esti mam os 200 pess oas entre alun os, instr utore s,co nvid ados e</p>	
--	--	--	--	--	--

			profissionais neste evento. Assim, totalizando um quantitativo de <b>04 (quatro) eventos para o coquetel III.</b>	
COQUETEL IV - até 400 pessoas	04	formaturas do CEVEST trimestralmente	Será utilizado para eventos de grande porte, com o <b>formatura semestral (duas vezes ao ano)</b> com estimativa de 400 pessoas entre alunos, profissionais,	

				<p>instrutores e convênios. Além de eventos de potencialização e fomento a tecnologia com estimativa de 400 pessoas, entre empresas, palestrantes e profissionais. Este evento acontecerá 2 (duas) vezes por ano. Assim, totalizando um quantitativo de 04 (quatro) eventos</p>
--	--	--	--	---

			para o coquetete I IV.
Tota l de serv iços:	16		

Tendo em vista a necessidade de fornecer alimentação para os participantes das formaturas e eventos realizados por esta secretaria, vislumbramos que a melhor solução é a contratação, por modalidade de pregão eletrônico, menor preço global via registro de preços, respeitando os valores unitários que abrangem a contratação de serviço de natureza comum, de empresa especializada na prestação de serviço de buffet para esta secretaria, com o intuito de garantir o desempenho dos eventos. As formaturas do CEVEST tem sido um dos eventos mais gratificantes de nossa secretaria, onde não só a gratificação de ver os alunos certificados, têm sido momentos de muita alegria e elevação de autoestima dos mesmos. Os cursos atingem uma população em sua grande maioria em sua primeira formatura e com isso , o nosso objetivo é tornar estes eventos cada vez mais especiais.

A contratação evita despesas de última hora com fornecimento de refeições, imprescindíveis em eventos.

#### 9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Não se verifica a viabilidade de parcelamento da solução, pois o objeto se constitui de grupo único que demanda solução unificada, a ser atendida pelo mesmo fornecedor. A opção pela reunião dos serviços em um único grupo considerou a identidade dos itens a serem licitados e a cronologia de execução. Ademais, uma eventual divisão no presente processo submeteria a administração pública a risco de mercado, já que empresas diferentes, ainda que do mesmo ramo de atividade, possuem diferenciações de ordem econômico-financeiras, estruturais, de logística, dentre outras. Isso resultaria em capacidades distintas de prestação de serviço, dificultando, desse modo, o controle e expondo a execução dos contratos a possíveis níveis de serviço aquém dos critérios a serem estabelecidos no edital.

#### 10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

Como resultado do presente estudo vislumbramos a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de fornecimento de buffet, para atender as necessidades dos eventos estimados que serão promovidos pela Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissionalizante e Superior. O impacto para o público alvo (alunos, universitários, instrutores e demais profissionais desta secretaria) é maior comodidade, proveito e valorização dos eventos em que participam. Dentro do órgão, teremos maior visibilidade, aumentando a procura pelos cursos e programas aqui ofertados.

Seguem abaixo os resultados pretendidos com a contratação em tela:

1- Redução de esforço: A prestação do objeto por empresa especializada colabora para redução de esforço, pois permite que a mão de obra própria do Município possa se abster de atuar diretamente na execução

de serviço estranho às suas funções e se dedicar a misteres exclusivos e mais direcionados às atividades finalísticas da instituição.

2- Redução de custo: O serviço prestado por empresa com expertise no objeto, domínio dos processos envolvidos e conhecimento de mercado tende, invariavelmente, a culminar na redução dos custos envolvidos na prestação do serviço.

3- Redução de uso de recursos: A contratação da empresa prestadora dos serviços abrange a utilização de meios, recursos, maquinários e instrumental próprios, desonerando a Administração Pública na condição de órgão contratante deste mister.

4- Melhoria de controle: A formalização de contrato e fixação de parâmetros objetivos para atuação de empresa prestadora de serviços viabiliza fiscalização e melhoria dos meios de controle dos serviços prestados.

5- Redução de Riscos: A especialização da empresa prestadora tende a afastar as possibilidades de falhas na prestação do serviço, sobretudo em relação a itens de segurança alimentar, considerando-se que o Município não dispõe de licença das autoridades competentes neste particular.

#### **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:**

Não há providências prévias a serem tomadas para a contratação em tela.

#### **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:**

A presente contratação ocorre de forma independente, não se vinculando a qualquer outra contratação para que possa surtir seus efeitos.

#### **13. IMPACTOS AMBIENTAIS:**

13.1. A contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e demais envolvidos na prestação dos serviços, devendo ainda estimular as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, pautados nos seguintes pressupostos e exigências:

13.1.1. Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo;

13.1.2. Promover a reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades;

13.1.3 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

13.1.4. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

#### **Observações:**

Conforme disposto na Lei nº 12.305/2010, a não geração e a redução de resíduos sólidos são objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos. A lei estabelece, ainda, que a não geração e a redução devem ser prioritárias na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos em relação à reutilização e à reciclagem. Sendo assim, recomenda-se solicitar da contratada a não utilização de materiais descartáveis, preferindo



*a utilização de copos, pratos, baixelas e itens similares de vidro ou porcelana, talheres fabricados preferencialmente em metal e os guardanapos e os conjuntos de mesas, em tecido. Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão como prática de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, a separação dos resíduos recicláveis descartados, na fonte geradora. A contratada deve proceder ao recolhimento dos resíduos recicláveis descartados, de forma seletiva, de acordo com o programa de coleta seletiva do órgão em observância ao Decreto nº 5.940/2006. Embora não exista regulamentação para o descarte ambientalmente adequado de óleo de cozinha, é recomendável exigir que a contratada proceda ao recolhimento do óleo e sua destinação para reciclagem, com total proibição de que seja despejado na rede de esgoto. Atualmente, o Projeto de Lei do Senado nº 75/2017 visa incluir óleos e gorduras de uso culinário como produtos do sistema de logística reversa.*

#### 14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Concluimos que a melhor solução para nossa secretaria será a Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento de buffet, para atender as necessidades dos eventos estimados que serão promovidos pela Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissionalizante e Superior, via pregão eletrônico por registros de preços, uma vez que o quantitativo é uma estimativa, onde nos baseamos em números de alunos e convidados nas últimas realizações, não sendo mais necessário pedidos de doações de parceiros. Ressaltamos que esta contratação visa solucionar as demandas já pautadas neste ETP.

A equipe responsável pelo planejamento da contratação, após a conclusão dos estudos técnicos preliminares, declara ser viável e adequada a contratação pretendida.

#### 15. 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 nº14.133/21.

Gestor:	Apoio Técnico:	De acordo:
Felippe de Jesus Schenquel	Amanda Pereira Diniz	Walter José Fernandes de Oliveira
Subsecretário Municipal de Educação Profissionalizante e Superior	coordenadora	Secretário Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissionalizante e Superior
Mat. 063173	Mat.062484	Mat. 063474
Nova Friburgo/RJ, 08 de Maio de 2024.		