



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0001520240409000106

1. Descrição da Necessidade da Contratação

O município de Nova Russas-CE, em sua constante busca pelo desenvolvimento de competências e capacitação de seu quadro de servidores públicos, encontra-se na necessidade de contratar serviços de buffet que incluem refeição, lanche, coffee break, almoço, além da locação de mesas, cadeiras e tampões de mesa. Esta necessidade surge como uma resposta direta à demanda por apoio logístico e alimentício em eventos como treinamentos, cursos de capacitação e outras atividades promovidas pelas diversas secretarias que compõem a administração municipal.

Diante do cenário atual, onde o investimento no capital humano se mostra como uma peça chave para o desenvolvimento social e econômico, a realização de eventos educacionais e formativos torna-se um instrumento vital. Estes eventos requerem, para seu sucesso, além do conteúdo programático qualificado, uma infraestrutura adequada que proporcione um ambiente acolhedor e estimulante aos participantes. Isso passa pela disposição de um espaço físico apropriado e equipado, bem como a oferta de serviços de alimentação que atendam aos requisitos nutricionais e dietéticos de todos os envolvidos, garantindo, assim, a máxima absorção do conhecimento transmitido e a participação efetiva dos servidores.

Com base no histórico de demandas por tais serviços nos últimos anos e na projeção de eventos futuros a serem realizados pelas secretarias do município, identificou-se a necessidade de se estabelecer um registro de preços para a futura e eventual contratação de serviços de buffet. Este procedimento visa assegurar não apenas a eficiência operacional e econômica na realização dos eventos, mas também garantir a qualidade e a diversidade dos alimentos oferecidos, atendendo a toda e qualquer necessidade dietética especial dos participantes, ao passo que assegura a logística de infraestrutura necessária para o bom andamento de cada encontro.

Portanto, a contratação destes serviços mostra-se indispensável para cumprir com os objetivos de capacitação e desenvolvimento do quadro de servidores municipais, contribuindo significativamente para a melhoria da qualidade dos serviços públicos oferecidos à população de Nova Russas-CE, em consonância com os princípios de eficácia e eficiência preconizados pela Lei nº 14.133/2021.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Secretaria de Administração e Finanças	FRANCISCA JESSIKA FERRO CARVALHO



3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Centro - CEP 62200-000
Nova Russas - Ceará - Brasil

www.novarussas.ce.gov.br

@prefeituradenovarussas

[Handwritten signatures and scribbles]



A descrição dos requisitos para a contratação de serviços de buffet, incluindo refeição, lanche, coffee break, almoço, e locação de mesas, cadeiras e tampões de mesa segue princípios rigorosos de seleção, levando em conta não só a adequação à necessidade pública e o cumprimento das leis e regulamentações aplicáveis, mas também a adoção de práticas de sustentabilidade e padrões de qualidade e desempenho que garantam a máxima eficiência do serviço contratado.

Requisitos Gerais

- Variedade no cardápio que atenda a todas as necessidades nutricionais, preferências e restrições dietéticas dos participantes dos eventos.
- Garantia de qualidade e segurança alimentar, com provisão de alimentos frescos e saudáveis.
- Flexibilidade e capacidade de adaptação do cardápio para eventos de diferentes dimensões e características.
- Profissionais qualificados para preparação e apresentação dos serviços.

Requisitos Legais

- Atendimento às normativas de vigilância sanitária locais e nacionais no que tange à preparação, manuseio e conservação dos alimentos.
- Cumprimento das disposições trabalhistas em relação à equipe contratada para a prestação dos serviços.
- Observância das leis de proteção ao consumidor, assegurando transparência e responsabilidade na prestação dos serviços.

Requisitos de Sustentabilidade

- Utilização de produtos orgânicos, locais e de estação, reduzindo o impacto ambiental relacionado ao transporte de alimentos.
- Minimização de desperdício de alimentos e uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis.
- Práticas que incentivem a redução, reutilização e reciclagem de resíduos.

Requisitos da Contratação

- Capacidade de fornecimento para o número estimado de participantes em cada evento, garantindo a adequação quantitativa sem comprometer a qualidade.
- Disposição para trabalhar em diferentes localidades dentro do município de Nova Russas-CE, considerando a logística necessária para cada evento.
- Flexibilidade para atender a eventos solicitados com antecedência variável, incluindo solicitações emergenciais.
- Propostas competitivas que apresentem o melhor valor, considerando os critérios de economia, qualidade e sustentabilidade.

Os requisitos aqui especificados são essenciais para o atendimento da necessidade de contratação de serviços de buffet para treinamentos, cursos de capacitação e outras necessidades das diversas secretarias do Município de Nova Russas-CE. Visam assegurar uma seleção criteriosa que proporcione não só o melhor custo-benefício para a Administração Pública, mas também garantia de qualidade, eficiência e responsabilidade social e ambiental. É fundamental que a seleção se abster de requisitos desnecessários e especificações demasiadas, para não limitar a competitividade do certame.



[Handwritten signatures and marks]



4. Levantamento de mercado

Na avaliação do mercado para a contratação de serviços de buffet (refeição, lanche, coffee break, almoço, locação de mesas, cadeiras e tampões de mesa) destinados ao atendimento de treinamentos, cursos de capacitação e outras necessidades das diversas secretarias do Município de Nova Russas-CE, identificamos as seguintes principais soluções de contratação entre os fornecedores e os órgãos públicos:

- Contratação direta com o fornecedor: Seleção e contratação direta de empresas especializadas na prestação de serviços de buffet, através de processos licitatórios específicos para atender as necessidades de cada evento.
- Contratação através de terceirização: Contratação de uma empresa terceirizada que gerencie todas as necessidades de serviços de buffet, incluindo a locação de mobiliário e a alimentação, responsabilizando-se pela qualidade e pela entrega dos serviços.
- Formas alternativas de contratação: Utilização de Ata de Registro de Preços para diversos serviços de buffet, permitindo a contratação de múltiplos fornecedores pré-qualificados e agilizando o processo de contratação conforme a demanda.

Após análise das opções disponíveis e considerando as especificidades da demanda do Município de Nova Russas-CE, a solução mais adequada para atender aos requisitos desta contratação é a utilização do sistema de Registro de Preços. Esse modelo oferece flexibilidade para contratar diferentes tipos de serviços de buffet e locação de mobiliário ao longo do tempo, conforme a necessidade de cada Secretaria, assegurando assim uma gestão eficiente dos recursos públicos e a adaptação às diversas demandas. O Registro de Preços, conforme orientado pela Lei 14.133/2021, art. 82, possibilita a contratação de múltiplos fornecedores, garantindo variedade no cardápio, respeito às necessidades dietéticas especiais e a otimização logística para entrega e montagem dos materiais nos diferentes locais dos eventos dentro do município. Além disso, esta forma de contratação promove concorrência e transparência, podendo resultar em economia para a administração pública ao assegurar preços competitivos e condições favoráveis de pagamento.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para o registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de buffet, que incorpora refeição, lanche, coffee break, almoço, locação de mesas, cadeiras e tampões de mesa destinados ao atendimento de treinamentos, cursos de capacitação e outras necessidades das diversas secretarias do Município de Nova Russas-CE, representa a mais adequada disponível no mercado, em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

Conforme estabelecido no Art. 18, §1º, inciso V da Lei 14.133/2021, a definição desta solução abrangente e integrada foi precedida de um rigoroso levantamento de mercado, o qual contemplou a análise das alternativas possíveis e a justificativa técnica e econômica da escolha pelo tipo de serviço a contratar. Tal processo nos permitiu verificar que a amalgamação dos serviços de buffet com a locação de equipamentos necessários para a realização de eventos corporativos representa a opção mais eficiente e econômica para a administração pública municipal, garantindo não apenas a satisfação das necessidades imediatas, mas também um melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.



[Handwritten signatures and marks]



A composição do serviço oferecido considera a diversidade nutricional, a inclusão de requisitos dietéticos especiais, a qualidade e a segurança alimentar, aspectos essenciais para a promoção da saúde e bem-estar dos participantes dos eventos, conforme demandas específicas identificadas. Esta abordagem está alinhada ao inciso VI do §1º do Art. 18 da Lei 14.133/2021, que enfatiza a importância de uma descrição completa da solução, incluindo as exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica quando aplicável, apesar deste caso tratar especificamente do fornecimento de serviço de buffet.

Tomando como base o princípio da economicidade e do planejamento, esta solução compacta foi desenvolvida com o fito de maximizar o uso eficiente dos fundos públicos, atendendo ao interesse público com a oferta de um serviço qualificado que atende às necessárias exigências técnicas e operacionais especificadas pelas diversas secretarias do município. Assim, conclui-se que a solução apresentada neste ETP é a mais adequada existente no mercado, proporcionando o resultado esperado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, cumprindo também com os objetivos do Art. 11, que visa assegurar o julgamento objetivo e a seleção da proposta mais vantajosa.

Portanto, está-se diante de uma solução que, além de atender integralmente às necessidades da Prefeitura Municipal de Nova Russas-CE, está em plena congruência com os princípios e requisitos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, demonstrando-se, assim, a sua viabilidade técnica, econômica e a razoabilidade na escolha deste arranjo para a contratação pretendida.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK (INCLUSO TALHERES, GUARDANAPOS E DESCARTÁVEIS) CONTENDO: UMA PORÇÃO DE BOLO, UM SALGADO VARIADO COM, NO MÍNIMO, 80GR, UMA PORÇÃO DE BISCOITOS, UMA PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO, UM SANDUÍCHE PEQUENO, UMA PORÇÃO DE CAFÉ, UMA PORÇÃO DE LEITE, UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA O	14.400,000	Unidade
Especificação: FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK (INCLUSO TALHERES, GUARDANAPOS E DESCARTÁVEIS) CONTENDO: UMA PORÇÃO DE BOLO, UM SALGADO VARIADO COM, NO MÍNIMO, 80GR, UMA PORÇÃO DE BISCOITOS, UMA PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO, UM SANDUÍCHE PEQUENO, UMA PORÇÃO DE CAFÉ, UMA PORÇÃO DE LEITE, UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA OU REFRIGERANTE (SABORES VARIADOS).			
2	FORNECIMENTO DE LANCHE (INCLUSO GUARDANAPOS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO:	14.400,000	Unidade
Especificação: FORNECIMENTO DE LANCHE (INCLUSO GUARDANAPOS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO: OPÇÃO 1: UMA PORÇÃO DE BOLO E UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA OU REFRIGERANTE (SABORES VARIADOS). OPÇÃO 2: UMA PORÇÃO DE BOLO E UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA OU REFRIGERANTE (SABORES VARIADOS). OPÇÃO 3: UMA PORÇÃO DE TORTA DE FRANGO E UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA OU REFRIGERANTE (SABORES VARIADOS). OPÇÃO 4: UMA PORÇÃO DE TORTA DE FRANGO E UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA OU REFRIGERANTE (SABORES VARIADOS).			
3	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COM PER CAPTA DE 600GR (INCLUSO TALHERES DESCARTÁVEIS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO: NO MÍNIMO, DOIS TIPOS DE CARNES, UM TIPO DE SALADA VERDE OU COZIDA, UMA PORÇÃO DE PAÇOCA DE CARNE DE CHARQUE OU FAROFA DE TRIGO, UMA PORÇÃO DE BAIÃO DE DOIS COM QUEIJO OU UMA PORÇÃO DE	12.200,000	Unidade
Especificação: FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COM PER CAPTA DE 600GR (INCLUSO TALHERES DESCARTÁVEIS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO: NO MÍNIMO, DOIS TIPOS DE CARNES, UM TIPO DE SALADA VERDE OU COZIDA, UMA PORÇÃO DE PAÇOCA DE CARNE DE CHARQUE OU FAROFA DE TRIGO, UMA PORÇÃO DE BAIÃO DE DOIS COM QUEIJO OU UMA PORÇÃO DE ARROZ BRANCO/ARROZ A GREGA COM UMA PORÇÃO DE FEIJÃO E UMA PORÇÃO DE MACARRÃO, UM REFRIGERANTE EM LATA 350ML COLA, GUARANÁ, LARANJA OU LIMÃO E/OU UMA GARRAFA DE ÁGUA MINERAL DE 500ML			





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
4	FORNECIMENTO DE BRUNCH (INCLUSO GUARDANAPOS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO: COM OPÇÕES: TORTAS: SALGADA QUENTE E FRIA E DOCE COM RECHEIOS VARIADOS, SANDUÍCHES: VARIADOS COM DIVERSOS TIPOS DE PÃES, 2 (DOIS) TIPOS DE PRATOS QUENTES: CALDOS VARIADOS, PANQUECAS DOCE E/OU SALGADA: COM RECHEIOS SABO	12.900,000	Unidade
Especificação: FORNECIMENTO DE BRUNCH (INCLUSO GUARDANAPOS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO: COM OPÇÕES: TORTAS: SALGADA QUENTE E FRIA E DOCE COM RECHEIOS VARIADOS, SANDUÍCHES: VARIADOS COM DIVERSOS TIPOS DE PÃES, 2 (DOIS) TIPOS DE PRATOS QUENTES: CALDOS VARIADOS, PANQUECAS DOCE E/OU SALGADA: COM RECHEIOS SABORES VARIADOS, ESCONDIDINHO, MASSAS, QUIBES ENTRE OUTROS. SALGADOS ASSADOS VARIADOS, PÃO DE QUEIJO, CUSCUZ, MINGAU EM SABORES VARIADOS, MINI HAMBURGUER, TAPIOCAS DOCE OU SALGADA, QUICHES, BOLINHO DE CHUVA, BOLOS SABORES VARIADOS. FRUTAS CORTADAS EM CUBOS EM POTE INDIVIDUAIS E SALADA DE FRUTA, ENTRE OUTROS, BEBIDAS: REFRIGERANTES 1ª (PRIMEIRA) LINHA DIET, LIGHT E NORMAL. SUCO DE FRUTAS NATURAL COM 02 (DUAS) OPÇÕES DE ESCOLHA NOS SABORES VARIADOS E CHOCOLATE GELADO.			
5	LOCAÇÃO DE CADEIRAS SEM BRAÇO, COM ESTRUTURA EM METAL (FERRO) COM ASSENTO ESTOFADO, NA COR BRANCA.	9.600,000	Unidade
Especificação: LOCAÇÃO DE CADEIRAS SEM BRAÇO, COM ESTRUTURA EM METAL (FERRO) COM ASSENTO ESTOFADO, NA COR BRANCA.			
6	LOCAÇÃO DE CADEIRAS SEM BRAÇO, ESTRUTURA EM MADEIRA ASSENTO E ENCOSTO ESTOFADO EM TECIDO DE COR CLARA (ESTILO MEDALHÃO).	7.600,000	Unidade
Especificação: LOCAÇÃO DE CADEIRAS SEM BRAÇO, ESTRUTURA EM MADEIRA ASSENTO E ENCOSTO ESTOFADO EM TECIDO DE COR CLARA (ESTILO MEDALHÃO).			
7	LOCAÇÃO DE MESAS EM MATERIAL PLÁSTICO	6.150,000	Unidade
Especificação: LOCAÇÃO DE MESAS EM MATERIAL PLÁSTICO			
8	LOCAÇÃO DE TABLADOS REDONDOS, PARA 10 LUGARES, EM MADEIRA AGLOMERADA.	6.200,000	Unidade
Especificação: LOCAÇÃO DE TABLADOS REDONDOS, PARA 10 LUGARES, EM MADEIRA AGLOMERADA.			
9	LOCAÇÃO DE TOALHAS REDONDAS, EM TECIDO TIPO JACQUARD, NAS CORES DIVERSAS, PARA COBERTURA TOTAL DAS MESAS ATÉ O CHÃO.	6.200,000	Unidade
Especificação: LOCAÇÃO DE TOALHAS REDONDAS, EM TECIDO TIPO JACQUARD, NAS CORES DIVERSAS, PARA COBERTURA TOTAL DAS MESAS ATÉ O CHÃO.			
10	LOCAÇÃO DE TOALHAS RETANGULARES, EM TECIDO TIPO JACQUARD, NAS CORES DIVERSAS, PARA COBERTURA TOTAL DAS MESAS ATÉ O CHÃO.	5.450,000	Unidade
Especificação: LOCAÇÃO DE TOALHAS RETANGULARES, EM TECIDO TIPO JACQUARD, NAS CORES DIVERSAS, PARA COBERTURA TOTAL DAS MESAS ATÉ O CHÃO.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK (INCLUSO TALHERES, GUARDANAPOS E DESCARTÁVEIS) CONTENDO: UMA PORÇÃO DE BOLO, UM SALGADO VARIADO COM, NO MÍNIMO, 80GR, UMA PORÇÃO DE BISCOITOS, UMA PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO, UM SANDUÍCHE PEQUENO, UMA PORÇÃO DE CAFÉ, UMA PORÇÃO DE LEITE, UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA O	14.400,000	Unidade	12,97	186.768,00
Especificação: FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK (INCLUSO TALHERES, GUARDANAPOS E DESCARTÁVEIS) CONTENDO: UMA PORÇÃO DE BOLO, UM SALGADO VARIADO COM, NO MÍNIMO, 80GR, UMA PORÇÃO DE BISCOITOS, UMA PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO, UM SANDUÍCHE PEQUENO, UMA PORÇÃO DE CAFÉ, UMA PORÇÃO DE LEITE, UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA OU REFRIGERANTE (SABORES VARIADOS).					



Handwritten notes and signatures on the right margin.



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
2	FORNECIMENTO DE LANCHE (INCLUSO GUARDANAPOS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO:	14.400,000	Unidade	11,00	158.400,00
Especificação: FORNECIMENTO DE LANCHE (INCLUSO GUARDANAPOS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO: OPÇÃO 1: UMA PORÇÃO DE BOLO E UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA OU REFRIGERANTE (SABORES VARIADOS). OPÇÃO 2: UMA PORÇÃO DE BOLO E UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA OU REFRIGERANTE (SABORES VARIADOS). OPÇÃO 3: UMA PORÇÃO DE TORTA DE FRANGO E UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA OU REFRIGERANTE (SABORES VARIADOS). OPÇÃO 4: UM SALGADO VARIADO COM, NO MÍNIMO, 80GR E UM COPO DE 200ML DE SUCO, VITAMINA OU REFRIGERANTE (SABORES VARIADOS).					
3	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COM PER CAPTA DE 600GR (INCLUSO TALHERES DESCARTÁVEIS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO: NO MÍNIMO, DOIS TIPOS DE CARNES, UM TIPO DE SALADA VERDE OU COZIDA, UMA PORÇÃO DE PAÇOCA DE CARNE DE CHARQUE OU FAROFA DE TRIGO, UMA PORÇÃO DE BAIÃO DE DOIS COM QUEIJO OU UMA PORÇÃO DE	12.200,000	Unidade	14,46	176.412,00
Especificação: FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COM PER CAPTA DE 600GR (INCLUSO TALHERES DESCARTÁVEIS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO: NO MÍNIMO, DOIS TIPOS DE CARNES, UM TIPO DE SALADA VERDE OU COZIDA, UMA PORÇÃO DE PAÇOCA DE CARNE DE CHARQUE OU FAROFA DE TRIGO, UMA PORÇÃO DE BAIÃO DE DOIS COM QUEIJO OU UMA PORÇÃO DE ARROZ BRANCO/ARROZ A GREGA COM UMA PORÇÃO DE FEIJÃO E UMA PORÇÃO DE MACARRÃO, UM REFRIGERANTE EM LATA 350ML COLA, GUARANÁ, LARANJA OU LIMÃO E/OU UMA GARRAFA DE ÁGUA MINERAL DE 500ML					
4	FORNECIMENTO DE BRUNCH (INCLUSO GUARDANAPOS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO: COM OPÇÕES: TORTAS: SALGADA QUENTE E FRIA E DOCE COM RECHEIOS VARIADOS, SANDUÍCHES: VARIADOS COM DIVERSOS TIPOS DE PÃES, 2 (DOIS) TIPOS DE PRATOS QUENTES: CALDOS VARIADOS, PANQUECAS DOCE E/OU SALGADA: COM RECHEIOS SABO	12.900,000	Unidade	11,90	153.510,00
Especificação: FORNECIMENTO DE BRUNCH (INCLUSO GUARDANAPOS E EMBALAGEM PARA ENTREGA) CONTENDO: COM OPÇÕES: TORTAS: SALGADA QUENTE E FRIA E DOCE COM RECHEIOS VARIADOS, SANDUÍCHES: VARIADOS COM DIVERSOS TIPOS DE PÃES, 2 (DOIS) TIPOS DE PRATOS QUENTES: CALDOS VARIADOS, PANQUECAS DOCE E/OU SALGADA: COM RECHEIOS SABORES VARIADOS, ESCONDIDINHO, MASSAS, QUIBES ENTRE OUTROS. SALGADOS ASSADOS VARIADOS, PÃO DE QUEIJO, CUSCUZ, MINGAU EM SABORES VARIADOS, MINI HAMBURGUER, TAPIOCAS DOCE OU SALGADA, QUICHES, BOLINHO DE CHUVA, BOLOS SABORES VARIADOS. FRUTAS CORTADAS EM CUBOS EM POTE INDIVIDUAIS E SALADA DE FRUTA, ENTRE OUTROS, BEBIDAS: REFRIGERANTES 1ª (PRIMEIRA) LINHA DIET, LIGHT E NORMAL. SUCO DE FRUTAS NATURAL COM 02 (DUAS) OPÇÕES DE ESCOLHA NOS SABORES VARIADOS E CHOCOLATE GELADO.					
5	LOCAÇÃO DE CADEIRAS SEM BRAÇO, COM ESTRUTURA EM METAL (FERRO) COM ASSENTO ESTOFADO, NA COR BRANCA.	9.600,000	Unidade	2,20	21.120,00
Especificação: LOCAÇÃO DE CADEIRAS SEM BRAÇO, COM ESTRUTURA EM METAL (FERRO) COM ASSENTO ESTOFADO, NA COR BRANCA.					
6	LOCAÇÃO DE CADEIRAS SEM BRAÇO, ESTRUTURA EM MADEIRA ASSENTO E ENCOSTO ESTOFADO EM TECIDO DE COR CLARA (ESTILO MEDALHÃO).	7.600,000	Unidade	7,80	59.280,00
Especificação: LOCAÇÃO DE CADEIRAS SEM BRAÇO, ESTRUTURA EM MADEIRA ASSENTO E ENCOSTO ESTOFADO EM TECIDO DE COR CLARA (ESTILO MEDALHÃO).					
7	LOCAÇÃO DE MESAS EM MATERIAL PLÁSTICO	6.150,000	Unidade	3,38	20.787,00
Especificação: LOCAÇÃO DE MESAS EM MATERIAL PLÁSTICO					
8	LOCAÇÃO DE TABLADOS REDONDOS, PARA 10 LUGARES, EM MADEIRA AGLOMERADA.	6.200,000	Unidade	4,00	24.800,00
Especificação: LOCAÇÃO DE TABLADOS REDONDOS, PARA 10 LUGARES, EM MADEIRA AGLOMERADA.					



Handwritten signatures and marks on the right side of the page.



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
9	LOCAÇÃO DE TOALHAS REDONDAS, EM TECIDO TIPO JACQUARD, NAS CORES DIVERSAS, PARA COBERTURA TOTAL DAS MESAS ATÉ O CHÃO.	6.200,000	Unidade	3,17	19.654,00
Especificação: LOCAÇÃO DE TOALHAS REDONDAS, EM TECIDO TIPO JACQUARD, NAS CORES DIVERSAS, PARA COBERTURA TOTAL DAS MESAS ATÉ O CHÃO.					
10	LOCAÇÃO DE TOALHAS RETANGULARES, EM TECIDO TIPO JACQUARD, NAS CORES DIVERSAS, PARA COBERTURA TOTAL DAS MESAS ATÉ O CHÃO.	5.450,000	Unidade	3,17	17.276,50
Especificação: LOCAÇÃO DE TOALHAS RETANGULARES, EM TECIDO TIPO JACQUARD, NAS CORES DIVERSAS, PARA COBERTURA TOTAL DAS MESAS ATÉ O CHÃO.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 838.007,50 (oitocentos e trinta e oito mil e sete reais e cinquenta centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Após uma análise minuciosa das necessidades de contratação de serviços de buffet, incluindo refeição, lanche, coffee break, almoço e locação de mesas, cadeiras e tampões de mesa para o município de Nova Russas-CE, considerou-se a orientação da Lei nº 14.133/2021 quanto ao parcelamento do objeto da licitação. A avaliação focou na divisibilidade técnica do objeto, na viabilidade técnica e econômica, na economia de escala, na competitividade e aproveitamento do mercado, e na análise do mercado específico desses serviços.

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Verificou-se que o serviço de buffet pode ser dividido por tipo de evento e necessidade específica de cada secretaria, sem prejuízos para sua funcionalidade e resultados desejados pela Administração.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão dos serviços em lotes específicos para refeição, lanche, coffee break e almoço, bem como para a locação de equipamentos, mostrou-se tecnicamente e economicamente viável, permitindo a contratação de empresas especializadas em cada segmento e assegurando a qualidade do serviço.
- **Economia de Escala:** Concluiu-se que o parcelamento não resultaria em perda de economia de escala, uma vez que permitiria uma negociação mais efetiva de preços e condições, beneficiando tanto a Administração quanto os pequenos fornecedores locais.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** Identificou-se que o parcelamento dos serviços em lotes contribuiria para aumentar a competitividade, permitindo a participação de um maior número de fornecedores, incluindo micro e pequenas empresas, o que está alinhado aos princípios de fomento ao desenvolvimento local sustentável.
- **Decisão pelo Não Parcelamento:** Não se aplicou, uma vez que a análise concluiu pela vantagem e pela viabilidade técnica e econômica do parcelamento em lotes.
- **Análise do Mercado:** A avaliação do mercado de serviços de buffet na região corroborou a decisão pelo parcelamento, indicando a existência de vários fornecedores capacitados para atender às diversas demandas da Administração, reforçando a viabilidade da divisão em lotes.
- **Consideração de Lotes:** Optou-se pela divisão do objeto em lotes, viabilizando assim a competição justa e o aproveitamento eficiente do mercado, além de estimular a economia local.



M
[Handwritten marks]



Em suma, com base nas avaliações técnicas, econômicas e de mercado, bem como seguindo as orientações da Lei nº 14.133/2021, conclui-se pela decisão de parcelamento do objeto em lotes específicos, proporcionando uma maior eficiência na contratação, incentivando a competitividade e permitindo um melhor aproveitamento do mercado local, sem prejuízo à economicidade e qualidade dos serviços contratados.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O presente processo de Registro de Preços para futura e eventual contratação de serviços de buffet, incluindo refeição, lanche, coffee break, almoço, locação de mesas, cadeiras e tampões de mesa destinados ao atendimento de treinamentos, cursos de capacitação e outras necessidades das diversas secretarias do Município de Nova Russas-CE, está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Nova Russas para o exercício financeiro atual.

A inclusão deste processo no Plano de Contratações Anual reflete a previsão estratégica e a necessidade identificada pelas diversas secretarias municipais de contar com serviços de buffet qualificados que possam garantir o atendimento adequado das demandas decorrentes de treinamentos, cursos de capacitação e outras iniciativas essenciais para o desenvolvimento das competências dos servidores municipais e para a promoção de ações que beneficiem a comunidade local.

A conformidade deste processo com o planejamento estratégico da Prefeitura Municipal de Nova Russas assegura que a contratação está de acordo com as diretrizes estabelecidas para o desenvolvimento de políticas públicas eficientes e para a otimização dos recursos públicos. Além disso, a inserção deste registro de preços no Planejamento Anual demonstra uma gestão por competências alinhada ao art. 7º da Lei nº 14.133/2021, que salienta a importância do planejamento para a eficiência das contratações públicas.

Assim sendo, o processo administrativo em questão, respaldado pelo Plano de Contratações Anual, é um indicativo do comprometimento da Administração Pública com os princípios de legalidade, eficiência, planejamento, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável, conforme preconizado no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, garantindo que as ações tomadas visam o interesse público e o bem-estar da população de Nova Russas-CE.

10. Resultados pretendidos

Os resultados pretendidos com a futura e eventual contratação de serviços de buffet (refeição, lanche, coffee break, almoço, locação de mesas, cadeiras e tampões de mesa) destinados ao atendimento de treinamentos, cursos de capacitação e outras necessidades das diversas secretarias do Município de Nova Russas-CE, almejam assegurar a estipulação da Lei nº 14.133/2021, promovendo um processo de contratação que reflita eficiência, economicidade, e desenvolvimento nacional sustentável. Conforme prescrito pelos objetivos (Art. 11, I a IV), busca-se:

- Garantir a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública, observando critérios de qualidade, sustentabilidade e inovação, em alinhamento com as estimativas para o ciclo de vida do serviço contratado.
- Promover tratamento isonômico entre os licitantes e assegurar uma competição justa, propiciando igualdade de condições a todos os participantes, de maneira a



Handwritten marks and signatures on the right margin of the page.



estimular a ampla participação no certame.

- Evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos, por meio de uma estimativa de custo apurada e pesquisa de mercado conforme o Art. 23.
- Incentivar a inovação e o desenvolvimento tecnológico e sustentável dentro do segmento de serviços de buffet, almejando práticas que promovam a responsabilidade social e ambiental.

Adicionalmente, pretende-se que a execução dos serviços contratados resulte em eventos bem organizados, que ofereçam condições adequadas de conforto e alimentação aos participantes, contribuindo para a eficácia dos treinamentos e capacitações promovidos pelas secretarias, alinhando-se assim ao planejamento estratégico e às necessidades específicas de cada órgão envolvido. Busca-se, com isso, otimizar a utilização dos recursos públicos, maximizando os resultados dos investimentos realizados na área de capacitação e desenvolvimento pessoal, vital para o crescimento e aprimoramento dos serviços oferecidos à população de Nova Russas-CE.

Por fim, os resultados pretendidos refletem a diretriz da Lei nº 14.133/2021, a qual objetiva o desenvolvimento de ações contratuais pautadas na legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, representando, portanto, um compromisso da administração pública com a transparência, a qualidade dos serviços públicos e o desenvolvimento sustentável do município.

11. Providências a serem adotadas

Para a efetivação do processo de contratação de serviços de buffet, incluso refeição, lanche, coffee break, almoço, locação de mesas, cadeiras e tampões de mesa, destinados ao atendimento de treinamentos, cursos de capacitação e outras necessidades das diversas secretarias do Município de Nova Russas-CE, serão adotadas as seguintes providências detalhadas:

- Realizar a ampla divulgação do edital, conforme estabelecido no Art. 6º, inciso XX da Lei nº 14.133/2021, garantindo a publicidade e transparência do processo e permitindo a ampla participação de potenciais fornecedores.
- Elaborar e disponibilizar um Termo de Referência detalhado, alinhando as especificações técnicas dos serviços de buffet a serem contratados, conforme as necessidades identificadas no Estudo Técnico Preliminar, contemplando a diversidade alimentar e as condições de execução dos serviços.
- Implementar procedimentos de fiscalização e controle rigorosos, focando na qualidade dos alimentos, na adequação dos menus propostos, e na higiene e segurança alimentar, em conformidade com a legislação vigente.
- Capacitar uma equipe de servidores responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, assegurando a adequada execução do contrato e o cumprimento de todos os termos acordados, com base no Art. 7º, incisos I e II da Lei nº 14.133/2021.
- Desenvolver um plano de logística que considere as especificações dos locais de entrega dos serviços contratados, assegurando que todas as Secretarias Municipais sejam atendidas conforme as suas demandas específicas.
- Estabelecer mecanismos de feedback com os usuários dos serviços, para avaliação contínua da qualidade dos serviços prestados e identificação de possíveis ajustes ou melhorias necessárias durante a vigência do contrato.
- Assegurar que todos os processos e documentos relacionados à contratação estejam em conformidade com os princípios de legalidade, impessoalidade,



m
⊕
⊖
⊕
⊖
⊕



moralidade, publicidade, e eficiência, observando o Art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

- Revisar periodicamente os preços contratados em relação aos preços de mercado para garantir a economicidade e a eficiência da contratação, em linha com o Art. 23 e Art. 83 da Lei nº 14.133/2021.
- Preparar e executar um plano de comunicação para os fornecedores, explicando detalhadamente os procedimentos de execução do contrato, desde a solicitação dos serviços até a entrega e avaliação dos mesmos.
- Organizar reuniões periódicas com a equipe responsável pelo contrato e os fornecedores para revisar o andamento dos serviços, discutir eventuais problemas e realizar os ajustes necessários.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A adoção do sistema de registro de preços para a futura e eventual contratação de serviços de buffet, incluindo refeição, lanche, coffee break, almoço, e locação de mesas, cadeiras e tampões de mesa destinados ao atendimento de treinamentos, cursos de capacitação e outras necessidades das diversas secretarias do Município de Nova Russas-CE, fundamenta-se na flexibilidade, eficiência e economicidade que esse sistema proporciona, em conformidade com a Lei nº 14.133, de abril de 2021.

Conforme estabelecido pelo artigo 82 da Lei nº 14.133/2021, o sistema de registro de preços é um procedimento especial de licitação que seleciona propostas mais vantajosas para a Administração, estabelecendo preços e quantidades predefinidas, sem obrigar a Administração a contratações imediatas, garantindo assim maior adaptabilidade às necessidades futuras e variáveis. Este sistema é particularmente adequado para contratações cujas demandas são incertas ou variáveis, como é o caso do objeto deste processo administrativo.

A natureza mesmo dos eventos e das atividades formativas promovidas pelo município indica uma variação substancial na frequência e no volume dos serviços de buffet necessários ao longo do ano, impossibilitando a determinação exata de quantidades a serem consumidas no momento da contratação. Tal fato evidencia a viabilidade e a adequação do registro de preços, pois permite ao município a flexibilidade de demandar os serviços conforme a necessidade real, evitando desperdícios ou escassez e otimizando o uso dos recursos públicos.

Além disso, o artigo 83 da Lei nº 14.133/2021 esclarece que a existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, o que corrobora a tese de que o registro de preços oferece à Administração Pública uma margem operacional vantajosa sem comprometer ou limitar suas opções futuras.

Em vista dos aspectos mencionados, a adesão ao sistema de registro de preços justifica-se amplamente pela perspectiva de otimização de recursos, pela gestão mais eficiente das necessidades variáveis de serviços de buffet pelo município, e pelo alinhamento com os princípios da economicidade, eficiência e adequação às disposições legais vigentes, especialmente as estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

Conforme estabelece o Art. 15 da Lei nº 14.133/2021, embora a legislação preveja a possibilidade de pessoas jurídicas participarem de licitações na forma de consórcio,



considerando as especificidades do objeto deste edital - REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET (REFEIÇÃO, LANCHE, COFFEE BREAK, ALMOÇO, LOCAÇÃO DE MESAS, CADEIRAS E TAMPÕES DE MESA) - destina-se a vedar tal participação para esta licitação específica.

A decisão de vedar a participação de empresas na forma de consórcio fundamenta-se, primeiro, na complexidade gerencial que a divisão de responsabilidades entre entidades consorciadas poderia acarretar ao contrato. Considerando a necessidade de assegurar a alta qualidade e a eficiência na prestação dos serviços de buffet, bem como a logística associada à locação de equipamentos, uma contratada única possibilita uma gestão mais coesa e integrada do serviço, evitando descompassos e facilitando a comunicação e a resolução rápida de problemas.

Outro aspecto relevante para a vedação é a garantia da responsabilidade direta sobre a execução do objeto contratado. Em contratos que envolvem a prestação de serviços diretamente à população, como é o caso dos serviços de buffet para treinamentos e capacitações de servidores públicos, a atribuição clara e direta da responsabilidade por qualquer falha ou inadequação dos serviços prestados é fundamental. Tais atividades demandam rigoroso controle de qualidade, agilidade nas respostas e ajustes operacionais, que poderiam ser prejudicados pela diluição de responsabilidades inerente aos arranjos consorciados.

Além disso, a escolha por restringir a participação à empresas individuais encontra respaldo na busca pela economicidade e simplificação do processo de gestão contratual, em linha com os princípios da eficiência, da economicidade e da eficácia (Art. 5º da Lei 14.133/2021), otimizando os recursos públicos disponíveis e assegurando maior transparência e controle sobre a execução do contrato.

Portanto, a vedação à participação de empresas na forma de consórcio para esta licitação especificamente, não somente segue a prerrogativa contida na Lei nº 14.133/2021 que permite à Administração estabelecer condições específicas no edital conforme a natureza e a complexidade do objeto contratado, mas também se alinha aos melhores interesses públicos, garantindo a prestação de serviços de elevado padrão de qualidade à população e assegurando a aplicação eficiente dos recursos públicos.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021, especialmente nos aspectos que tangem à promoção do desenvolvimento nacional sustentável (art. 5º) e à consideração de possíveis impactos ambientais em contratações públicas (§1º, XII do art. 18), é imperativo abordar de forma detalhada os possíveis impactos ambientais advindos da futura e eventual contratação de serviços de buffet, incluindo refeição, lanche, coffee break, almoço, locação de mesas, cadeiras e tampões de mesa, destinados ao atendimento de treinamentos, cursos de capacitação e outras necessidades das diversas secretarias do Município de Nova Russas-CE.

- **Geração de Resíduos:** A atividade de serviço de buffet pode resultar em uma quantidade significativa de resíduos, como plásticos, metais, vidro e orgânicos, decorrentes do descarte de materiais de embalagem e restos alimentares.
- **Consumo de Recursos Naturais:** O preparo de alimentos envolve o consumo de recursos naturais, como água e energia, além do uso de gás de cozinha, eletricidade para refrigeração e outras demandas energéticas, que causam





impactos ambientais e aumentam a pegada de carbono.

- **Poluição:** A operação logística necessária para o transporte dos insumos e dos equipamentos pode resultar em emissão de gases poluentes e acarretar maior demanda de transporte.

Para mitigar esses impactos, propõem-se as seguintes medidas:

- **Minimização de Resíduos:** Adoção de práticas de redução de resíduos, incluindo o uso de embalagens biodegradáveis, recicláveis ou comestíveis, além de medidas para reduzir o descarte de alimentos, como o planejamento cuidadoso da quantidade de comida a ser preparada.
- **Gerenciamento de Resíduos:** Implementação de um plano de gerenciamento de resíduos sólidos, promovendo a coleta seletiva e a compostagem dos resíduos orgânicos, e a reciclagem dos recicláveis.
- **Uso Eficiente de Recursos:** Estímulo ao uso racional de recursos naturais, mediante práticas como o reaproveitamento de água, o emprego de tecnologias econômicas em energia e água, e a utilização de fontes renováveis de energia.
- **Redução da Emissão de Poluentes:** Preferência por fornecedores locais para diminuir a necessidade de transporte a longa distância e, conseqüentemente, reduzir a emissão de gases efeito estufa provenientes do transporte.
- **Educação Ambiental:** Promoção de campanhas de educação ambiental junto aos fornecedores e participantes dos eventos, sensibilizando sobre a importância da segregação de resíduos e do consumo consciente.

A adoção dessas medidas não apenas contribuirá para a mitigação dos impactos ambientais associados à contratação dos serviços de buffet mas também estará alinhada com os princípios de desenvolvimento nacional sustentável preconizados pela Lei nº 14.133/2021, oferecendo um modelo de contratação pública responsável e sustentável.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Com base nos estudos e análises realizadas no âmbito do Estudo Técnico Preliminar, conforme delineado pela Lei nº 14.133/2021, e considerando as particularidades e requisitos específicos do objeto da contratação - REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET (REFEIÇÃO, LANCHE, COFFEE BREAK, ALMOÇO, LOCAÇÃO DE MESAS, CADEIRAS E TAMPÕES DE MESA) DESTINADOS AO ATENDIMENTO DE TREINAMENTOS, CURSOS DE CAPACITAÇÃO E OUTRAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE NOVA RUSSAS-CE - concluímos pela viabilidade e razoabilidade da contratação proposta, conforme justificativas abaixo:

- A necessidade da contratação está bem fundamentada, visando ao atendimento das demandas das diversas secretarias do Município de Nova Russas-CE para o desenvolvimento de atividades essenciais como treinamentos e cursos de capacitação. Tal demanda se alinha ao princípio da eficiência e ao interesse público, conforme disposto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, garantindo, assim, a continuidade e o aprimoramento dos serviços públicos prestados à população.
- Os requisitos para a contratação dos serviços de buffet foram detalhadamente definidos, considerando uma variedade no cardápio para atender a todos os participantes, incluindo opções para dietas especiais, o que demonstra preocupação com a inclusão e o bem-estar dos indivíduos, além de atender ao



[Handwritten marks and signatures on the right margin]



princípio da igualdade.

- A estimativa do valor da contratação e as quantidades a serem contratadas foram baseadas em análise de mercado e em dados históricos de eventos similares promovidos pelas secretarias, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que preconiza a obtenção do melhor preço compatível com o mercado, garantindo o uso eficiente dos recursos públicos e observando a economicidade.
- A adoção do sistema de registro de preços, conforme permitido e regulamentado pelos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, oferece flexibilidade na aquisição de bens e na contratação de serviços conforme a real necessidade, além de proporcionar agilidade no processo de contratação e potencial economia ao erário, em virtude da possibilidade de obtenção de melhores preços decorrentes da competição entre os fornecedores.
- O levantamento de mercado realizado possibilitou a identificação de vários fornecedores potenciais capazes de atender às especificações e requisitos estabelecidos, indicando um mercado competitivo e a viabilidade de realização de um processo licitatório que assegure a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.
- A contratação está alinhada ao planejamento estratégico da Administração Pública, atendendo aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, probidade administrativa, igualdade, planejamento e transparência, conforme articulado no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, garantindo assim que o processo atenda ao interesse público e contribua para o desenvolvimento nacional sustentável.

Portanto, dada a análise realizada e considerando os aspectos de legalidade, necessidade, eficiência, economicidade, e competitividade, concluímos pela viabilidade e razoabilidade da contratação dos serviços de buffet para o Município de Nova Russas-CE, sob o regime de registro de preços, como proposto. Tal contratação não apenas atenderá às necessidades imediatas das diversas secretarias envolvidas mas também promoverá gestão eficiente e eficaz dos recursos públicos, em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

Nova Russas / CE, 14 de maio de 2024

GUILHERME VIEIRA PINTO DA SILVA
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

