

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR****INTRODUÇÃO**

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

Porém, cabe ressaltado que o presente ETP, como o próprio título sugere (preliminar) não se constitui em documento acabado, devendo a Administração da FEMA complementar e ou atualizar as informações, de forma a atender as normas legais vigentes.

**1. DADOS DO PROCESSO****Memorando 2.329/2024**

**Setor Requisitante:** DIRETORIA EXECUTIVA DA FEMA

**Objeto:** *REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO EVENTUAL DE LANCHES E CONGÊNERES PARA EVENTOS, CURSOS, TREINAMENTOS E REUNIÕES PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA FEMA.*

**EQUIPE DE PLANEJAMENTO PARA ESTA CONTRATAÇÃO:**

<b>Servidor</b>	<b>Cargo</b>
Nivaldo Aparecido de Melo	Coordenador Administrativo
Eduardo Aparecido de Souza	Chefe de Seção
Juliana Santos De Nigris Batista	Chefe de Seção
Isadora Pelizone de Lima Cintra	Assistente Administrativo

**2. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS OU MATERIAIS A SEREM ADQUIRIDOS**

Considerando a natureza do objeto e a necessidade de garantir competitividade e economicidade, a modalidade de licitação mais adequada é o Pregão, na forma Presencial, conforme justificado no documento. O Pregão é a modalidade indicada para a aquisição de bens e serviços comuns, permitindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

A escolha da modalidade Pregão Presencial está fundamentada nos seguintes

dispositivos da Lei nº 14.133/2021:

- Art. 6º, Inciso XL: Define bens e serviços comuns como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.
- Art. 17, § 2º: Estabelece que as licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial desde que motivada.
- Art. 28, Inciso IV: Dispõe sobre a modalidade Pregão para a aquisição de bens e serviços comuns.
- Art. 33, Inciso I: Determina que o critério de julgamento será o de menor preço.

A escolha do Pregão Presencial é justificada pela necessidade de celeridade na contratação e pela possibilidade de negociação direta durante a sessão pública, o que pode resultar em propostas mais vantajosas. Além disso, a modalidade presencial permite maior controle sobre a habilitação dos licitantes e a verificação imediata de documentos, reduzindo riscos de propostas insustentáveis e atrasos na execução do contrato.

### **3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

#### **3.1. Da necessidade:**

A necessidade de contratação identificada é o fornecimento eventual de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões, visando atender as necessidades da Fundação Educacional do Município de Assis (FEMA). Esta demanda é essencial para garantir a adequada realização de atividades institucionais, proporcionando suporte logístico e conforto aos participantes dos eventos organizados pela FEMA. A oferta de lanches e bebidas durante esses eventos é um fator que contribui significativamente para o bem-estar dos participantes, aumentando a produtividade e a satisfação geral, o que, por sua vez, reflete positivamente na imagem institucional da FEMA.

#### **3.2. Justificativa para Escolha do Pregão Presencial:**

A escolha do pregão presencial como modalidade de licitação para o registro de preços está amparada pela Lei nº 14.133/2021, que institui normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas. O pregão, seja presencial ou eletrônico, é a modalidade preferencial para aquisição de bens e serviços comuns,

conforme determina o art. 6º, inciso XXI, da Lei nº 14.133/2021.

O objeto da licitação envolve o fornecimento de lanches e congêneres, produtos considerados comuns e de fácil especificação. Entretanto, o fornecimento desses itens está intrinsecamente ligado a fornecedores locais, que podem não ter acesso pleno ou familiaridade com plataformas eletrônicas de pregão. O pregão presencial, neste contexto, permite uma maior participação de fornecedores locais, que podem oferecer melhores preços e condições em função da proximidade e das características regionais do mercado.

O pregão presencial assegura maior participação de pequenos comerciantes e microempresários locais que, por diversas razões, podem enfrentar dificuldades em participar de pregões eletrônicos, como falta de infraestrutura tecnológica adequada ou limitações no acesso à internet. A modalidade presencial, portanto, contribui para ampliar a competitividade, garantindo que o maior número possível de fornecedores tenha a oportunidade de participar, promovendo a isonomia e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

A escolha do pregão presencial visa assegurar a economicidade, princípio fundamental nas contratações públicas. Considerando o caráter eventual e diversificado das demandas por lanches e congêneres, a proximidade dos fornecedores locais pode resultar em menores custos logísticos e agilidade no atendimento, fatores que contribuem diretamente para a redução dos custos totais envolvidos na contratação.

A FEMA, ao optar pelo pregão presencial, busca garantir que o fornecimento dos lanches e congêneres atenda às necessidades específicas de seus eventos, cursos, treinamentos e reuniões, com a flexibilidade e agilidade requeridas. A proximidade dos fornecedores locais facilita a adequação dos produtos às particularidades das demandas e permite uma interação direta e imediata entre a Administração e o fornecedor, assegurando a qualidade dos produtos e dos serviços prestados.

Diante do exposto, a escolha do pregão presencial para a realização do registro de preços para o fornecimento eventual de lanches e congêneres justifica-se plenamente pela necessidade de promover uma maior participação dos fornecedores locais, assegurar a competitividade, garantir a economicidade e atender às necessidades

específicas da FEMA com qualidade e agilidade.

#### **4. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE (SE HOVER)**

A contratação está alinhada com o Planejamento, Objetivos e Indicadores Estratégicos da FEMA, tendo em vista que este Estudo Preliminar busca: a) Assegurar a celeridade e qualidade das contratações; por meio da diminuição do Tempo médio entre a data de abertura do processo de contratação, até a data de homologação da licitação (Ciclo de aquisição) e da Taxa de itens Licitados e Não Homologados.

Aprimorar o conhecimento sobre o mercado;

Garantir a qualidade dos itens solicitados.

#### **5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A execução dos serviços deverá ocorrer por empresa especializada no ramo.

À empresa detentora caberá o fornecimento de bebidas e alimentos prontos para consumo, em quantidade de acordo com o especificado no item.

##### **5.1. Duração Inicial do Contrato:**

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses contado da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovado o preço vantajoso após realização de pesquisa de preços na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133 de 2021.

##### **5.2. Prazos para a Execução dos Serviços ou Entrega dos Produtos:**

Os materiais deverão ser entregues em horário previamente agendado pela FEMA por meio dos pedidos, os quais devem ser realizados com até 01 (um) dia de antecedência. A entrega dos produtos registrados será efetuada na data do evento, curso, treinamento ou reunião após a prévia autorização requisitória da unidade requisitante acompanhada da nota de empenho respectiva.

##### **5.3. Subcontratação:**

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

##### **5.4. Marcos Importantes:**

**1. da Ata de Registro de Preços:** A ser realizada em até 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado uma vez desde que solicitado por escrito antes do término do prazo previsto e com exposição de

motivo justo.

**2. Entrega dos Produtos:** Realizada conforme a demanda dos eventos, cursos, treinamentos ou reuniões, com pedidos feitos com até 01 (um) dia de antecedência.

**3. Pagamento:** Efetuado à Contratada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após o recebimento definitivo do produto.

### **5.5. Condições de Entrega e Realização dos Serviços:**

#### **Local de Entrega:**

Os produtos contratados deverão ser entregues na sede da FEMA – Fundação Educacional do Município de Assis, localizada na Rua Getúlio Vargas, 1.200 – Vila Nova Santana, no município de Assis/SP, ou em eventuais locais designados pela instituição. Todas as despesas pertinentes, tais como transporte, embalagens, descarga, seguro, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, correrão por conta da Detentora da ARP.

#### **5.6. Condições de Pagamento:**

O pagamento será efetuado à Contratada no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento definitivo do produto. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente. Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.

#### **5.7. Garantias:**

O recebimento definitivo não exime a contratada de sua responsabilidade pela qualidade e correção dos itens adquiridos. Caso os produtos não correspondam à qualidade exigida no edital, serão recusados e deverão ser substituídos imediatamente. Em caso de não substituição, estará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, cabendo à licitante vencedora as penalidades previstas no edital.

## **6. RELEVÂNCIA DOS REQUISITOS ESTIPULADOS**

### **a) Requisitos de Relevância:**

A contratação do fornecimento eventual de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões da FEMA é essencial para garantir a adequada

realização de atividades institucionais, proporcionando suporte logístico e conforto aos participantes. A relevância da contratação está na necessidade de atender às demandas eventuais da instituição, assegurando a continuidade e a qualidade das atividades realizadas.

**b) Requisitos Inerentes ao Objeto:**

Os requisitos inerentes ao objeto incluem a especificação detalhada dos itens a serem fornecidos, como coffee breaks, kits lanches e bebidas, com quantidades e qualidades descritas minuciosamente. A modalidade escolhida para a contratação é o Pregão Presencial, justificada pela necessidade de celeridade e pela possibilidade de negociação direta durante a sessão pública, resultando em propostas mais vantajosas.

**c) Relevância da Contratação Dentro dos Requisitos do Objeto:**

**I. Transparência e Imparcialidade:** A modalidade Pregão Presencial permite maior controle sobre a habilitação dos licitantes e a verificação imediata de documentos, garantindo a transparência e a imparcialidade do processo.

**II. Legalidade:** A escolha do Pregão Presencial está fundamentada nos dispositivos da Lei nº 14.133/2021, que regulamenta as licitações e contratos administrativos, assegurando a legalidade do processo.

**III. Eficiência e Efetividade:** A modalidade Pregão Presencial permite a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração pública, garantindo a eficiência e a efetividade na contratação.

**IV. Publicidade:** A publicidade do processo é assegurada pela divulgação do edital e pela realização de sessão pública, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

**V. Moralidade:** A moralidade é garantida pela adoção de critérios objetivos de julgamento e pela transparência do processo licitatório.

**VI. Interesse Público:** A contratação atende ao interesse público ao garantir a realização de eventos, cursos, treinamentos e reuniões com a qualidade necessária para o bom desempenho das atividades da FEMA.

**VII. Celeridade:** A modalidade Pregão Presencial permite maior celeridade na contratação, essencial para atender às demandas eventuais da instituição.

**VIII. Economicidade:** A escolha do Pregão Presencial visa a obtenção da proposta

mais vantajosa, garantindo a economicidade do processo.

**IX. Sustentabilidade:** A contratação deve observar critérios de sustentabilidade, conforme previsto na legislação vigente.

**X. Competitividade:** A modalidade Pregão Presencial assegura a competitividade do processo, permitindo a participação de um maior número de licitantes.

**XI. Motivação:** A escolha da modalidade Pregão Presencial está devidamente motivada pela necessidade de celeridade e pela possibilidade de negociação direta durante a sessão pública.

**XII. Segurança Jurídica:** A contratação está amparada pela Lei nº 14.133/2021, garantindo a segurança jurídica do processo.

A contratação do fornecimento eventual de lanches e congêneres para a FEMA deve ser realizada por meio de Pregão Presencial, conforme as disposições da Lei nº 14.133/2021, garantindo a economicidade, celeridade e transparência no processo licitatório.

## **7. REQUISITOS E CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE PARA O OBJETO DO CONTRATO**

### **I - Requisitos de Sustentabilidade**

#### **a) Baixo Consumo de Energia e Recursos:**

- Embalagens Sustentáveis: Utilização de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para todos os produtos fornecidos, minimizando o uso de plásticos e materiais não recicláveis.
- Transporte Eficiente: Preferência por fornecedores que utilizem veículos com baixa emissão de poluentes ou veículos elétricos para a entrega dos produtos.
- Redução de Desperdício: Implementação de práticas para minimizar o desperdício de alimentos, como a doação de excedentes para instituições de caridade.

#### **b) Logística Reversa:**

- Reciclagem de Embalagens: Estabelecimento de um sistema de logística reversa para a coleta e reciclagem das embalagens utilizadas.
- Descarte Adequado: Garantia de que todos os resíduos gerados durante os eventos sejam descartados de forma ambientalmente correta, com a separação de resíduos recicláveis e orgânicos.

## **II - Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:**

### **a) Impactos Ambientais:**

- Emissão de Gases Poluentes: Transporte dos produtos pode gerar emissões de CO<sub>2</sub> e outros poluentes.
- Desperdício de Alimentos: Eventos podem gerar grandes quantidades de resíduos alimentares.
- Uso de Plásticos: Embalagens plásticas podem contribuir para a poluição ambiental.

### **b) Medidas Mitigadoras:**

- Transporte Sustentável: Incentivar o uso de veículos elétricos ou com baixa emissão de poluentes para a entrega dos produtos.
- Gestão de Resíduos: Implementar um sistema de gestão de resíduos que inclua a separação e reciclagem de materiais, bem como a compostagem de resíduos orgânicos.
- Embalagens Ecológicas: Utilizar embalagens biodegradáveis ou recicláveis para todos os produtos fornecidos, reduzindo o impacto ambiental.

## **8. IMPACTOS E MEDIDAS MITIGADORAS NA DIMENSÃO AMBIENTAL DA SUSTENTABILIDADE**

### **8.1. Impactos Potenciais:**

- Poluição Atmosférica: Emissões de veículos utilizados no transporte dos produtos.
- Geração de Resíduos: Resíduos sólidos gerados pelas embalagens e restos de alimentos.
- Consumo de Recursos Naturais: Uso de materiais não recicláveis e não biodegradáveis.

### **8.2. Medidas Mitigadoras:**

- Veículos de Baixa Emissão: Incentivar o uso de veículos elétricos ou híbridos para a entrega dos produtos.
- Gestão de Resíduos: Implementar práticas de reciclagem e compostagem para os resíduos gerados.
- Embalagens Sustentáveis: Utilizar embalagens biodegradáveis ou recicláveis para reduzir o impacto ambiental.

A contratação do fornecimento eventual de lanches e congêneres para a FEMA deve

ser realizada com atenção aos critérios de sustentabilidade, conforme as disposições da Lei nº 14.133/2021. A implementação de medidas mitigadoras para os impactos ambientais identificados é essencial para garantir a sustentabilidade do processo licitatório e a minimização dos impactos ambientais associados.

### 9. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DO SERVIÇO

A estimativa das quantidades a serem contratadas, a descrição com completude do objeto, abarcando todos os elementos da solução a contratar, separados em lote/itens, conforme tabela constante no DFD – Documento de Formalização de Demanda foram realizadas pelo requisitante. Acrescente-se que as quantidades informadas no DFD possuem caráter generalista, pois partimos da máxima que fica a escolha da Administração, a necessidade conforme as demandas. As quantidades são suficientes para atender as demandas da FEMA/IMESA, conforme quadro demonstrativo a seguir:

ITEM	QTDE	UN	OPÇÕES/ESPECIFICAÇÕES
1	2.500	PESSOAS	<b>OPÇÃO 01 – COFFEE BREAK MANHÃ</b>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa)</li> <li>- Cappuccino: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (100ml por pessoa).</li> <li>- Suco: néctar de frutas de boa qualidade acondicionada em caixa cartonada de 1 litro. Mínimo: 2 sabores (laranja, uva, pêssego, manga, maracujá). Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. (300ml por pessoa).</li> <li>- Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, empadinha, enroladinho, mini tortinha) (08 un por pessoa)</li> <li>- Pão de Queijo (02 un por pessoa)</li> <li>- Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa).</li> <li>- Bolo: mínimo de 2 sabores (cenoura com cobertura, laranja, coco, chocolate, indiano, cigano, fubá) (1 pedaço 5cmx5cm por pessoa).</li> </ul>
ITEM	QTDE	UN	<b>OPÇÃO 02 – COFFEE BREAK TARDE</b>
2	8.500	PESSOAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa)</li> <li>- Refrigerante: garrafa pet 2 litros de boa qualidade (cola e guaraná opção normal e zero), acompanhando copo descartável transparente 200ml de boa qualidade. Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado</li> </ul>

			de balde de gelo. (300ml por pessoa) - Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, mini pão de queijo, empadinha, enroladinho, mini tortinha) (08un por pessoa) - Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa). - Bolo: mínimo de 2 sabores (cenoura com cobertura, laranja, coco, chocolate, indiano, cigano, fubá) (1 pedaço 5cmx5cm por pessoa).
<b>ITEM</b>	<b>QTDE</b>	<b>UN</b>	<b>OPÇÃO 03 – CEE REUNIÃO</b>
<b>3</b>	<b>500</b>	<b>PESSOAS</b>	- Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa). - Suco: néctar de frutas de boa qualidade acondicionada em caixa cartonada de 1 litro (laranja, uva, pêssego, manga, maracujá). Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. (300ml por pessoa). - Pão de queijo: (bolinhas e/ou palitos) (08un por pessoa) - Lanche: pão 50g (pão de batata, pão de cenoura, pão de azeitona, croissant sem recheio, mini francês, pão australiano, pão de forma) com frios e queijos variados, alface e pasta. (1un por pessoa). - Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa).
<b>ITEM</b>	<b>QTDE</b>	<b>UN</b>	<b>OPÇÃO 04</b>
<b>4</b>	<b>8.500</b>	<b>PESSOAS</b>	- Café com açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa). - Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa) - Petit four: mínimo de 3 sabores por pedido (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa).
<b>ITEM</b>	<b>QTDE</b>	<b>UN</b>	<b>OPÇÃO 5 – KIT LANCHE</b>
<b>5</b>	<b>8.000</b>	<b>PESSOAS</b>	- 01 mini sanduíche no pão de leite (60g) recheado com margarina, queijo mussarela e presunto embalado individualmente; - 01 refrigerante caçulinha; - 01 bombom sonho de valsa lacta; - 01 guardanapo de papel embalado individualmente; - 01 sacola para montagem do kit lanche.  * Os sanduíches devem conter etiqueta de identificação indicando data de fabricação e validade de 1 dia (mantido sob refrigeração). Devem estar embalados individualmente.
<b>ITEM</b>	<b>QTDE</b>	<b>UN</b>	<b>OPÇÃO 6</b>

6	8.000	PESSOAS	<p>- Refrigerante: garrafa pet 2 litros de boa qualidade (cola e guaraná – opção normal e zero), acompanhando copo descartável transparente 200ml de boa qualidade. Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. (300ml por pessoa)</p> <p>- Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, mini pão de queijo, empadinha, enroladinho, mini tortinha) (08un por pessoa)</p> <p>- Salgado frito: mínimo de 3 sabores (coxinha, quibe, rissoles, bolinhas de queijo, croquetes de carne, surpresinha de milho) (08un por pessoa)</p>
---	-------	---------	--

### **9.1. Memórias de Cálculo e Documentos de Suporte**

As memórias de cálculo e os documentos de suporte incluem a descrição detalhada dos itens que compõem o serviço de coffee break, como bebidas, alimentos e utensílios, que são usualmente fornecidos por empresas especializadas em serviços de buffet e catering. A pesquisa de preço para composição da cotação demonstra que é prática comum do mercado o mesmo fornecedor comercializar os itens que compõem o lote, não restringindo a competitividade.

### **9.2. Interdependência com Outras Contratações**

A análise das contratações correlatas e/ou interdependentes revela que não há outras contratações em andamento que possam interferir no planejamento da futura contratação. No entanto, é importante observar o cronograma de execução dos serviços para evitar atrasos e garantir a harmonização e sincronização dos serviços, conforme disposto no art. 115, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

### **9.3. Justificativa da Estimativa**

A estimativa é justificada pela necessidade de padronização e eficiência na prestação dos serviços, buscando contratações economicamente mais vantajosas. A contratação por lote facilita a gestão e a logística do serviço, evitando problemas como atrasos, falta de itens ou descoordenação entre diferentes fornecedores, que poderiam comprometer a qualidade do evento.

A Lei 14.133/21 estabelece que o valor previamente estimado da contratação deve ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerando a economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

## **10. ESTIMATIVAS DE PREÇOS PRATICADOS NO MERCADO**

Como se sabe, a pesquisa de preços é procedimento prévio e indispensável à verificação de existência de recursos suficientes para cobrir despesas decorrentes de

contratação pública, quer sejam decorrentes de procedimento licitatório ou de contratação direta.

Nos termos do art. 5º, da IN 73, de 05 de agosto de 2020, a pesquisa de preços se dará da seguinte forma:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprescos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

**§1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II (grifos nossos).**

Destarte, extrai-se do dispositivo supracitado que a pesquisa no Painel de Preços, bem como as contratações similares em outros órgãos públicos, deve ser priorizada.

Ocorre que, consultando o Painel de Preços, bem como as contratações similares em outros órgãos públicos, verificou-se que os preços registrados não têm o mesmo parâmetro das necessidades da Administração, não possuindo a descrição do tipo de cardápio e do porte específico para nos atender, seja para mais, seja para menos.

Sendo assim, procedemos à pesquisa de preços junto a fornecedores no mercado local para embasar, de forma precisa, o valor estimado a ser licitado Pesquisa junto a Fornecedores Locais. No DFD, prevê 06 (seis) opções de coffee break com variação tanto do cardápio quanto do porte, com respectivas quantidades previstas por pessoas a serem atendidas. Os valores médios estimados apurados com fornecedores locais para a contratação encontram-se demonstrado na tabela abaixo:

ITEM	QTDE	UN	OPÇÕES	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	2.500	PESSOAS	OPÇÃO 01 – COFFEE BREAK MANHÃ	R\$ 40,00	R\$ 100.000,00
2	8500	PESSOAS	OPÇÃO 02 – COFFEE BREAK TARDE	R\$ 29,65	R\$ 252.025,00

3	500	PESSOAS	OPÇÃO 03 – CEE REUNIÃO	R\$ 38,34	R\$ 19.170,00
4	8.500	PESSOAS	OPÇÃO 04	R\$ 14,47	R\$ 122.995,00
5	8.000	PESSOAS	OPÇÃO 5 – KIT LANCHE	R\$ 16,33	R\$ 130.640,00
6	8.000	PESSOAS	OPÇÃO 6	R\$ 27,18	R\$ 217.440,00

## 11. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

### 11.1. Levantamento de mercado:

Diante da necessidade do objeto deste estudo, foi realizado o levantamento de mercado no intuito de prospectar e analisar soluções para a pretensa contratação, que atendam aos critérios de vantajosidade para a Administração sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência.

Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros previstos em contratações similares de outros entes públicos.

As soluções possíveis para a referida demanda seriam:

- **Solução 1:** terceirização dos serviços com empresa para fornecimento de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões.
- **Solução 2:** preparo dos itens pela própria Instituição.
- **Solução 3:** utilização de Serviços de Catering.

#### a. Análise da Solução 1

Em análise da solução, terceirização dos serviços com empresa para fornecimento de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões, foi verificado que tal opção seria viável, pois os serviços seriam prestados de forma objetiva e por profissionais qualificados para tal finalidade.

#### b. Análise da Solução 2

Em análise da solução preparo dos itens pelo própria município, foi verificado que tal serviço a ser contrato, não é atividade fim do órgão, portanto não dispomos de expertise, mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço.

#### c. Análise da Solução 3

Na análise da solução a utilização de Serviços de Catering os custos geralmente mais altos, necessidade de contratos mais complexos e detalhados para garantir a qualidade e a pontualidade dos serviços.

### 11.2. JUSTIFICATIVAS DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

A Solução 1 - contratação através de processo licitatório para terceirização dos serviços com fornecimento eventual de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões, via processo licitatório, na modalidade de pregão presencial pelo sistema de registro de preços é a mais indicada para a aquisição de bens e serviços comuns, permitindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração pública. Além disso, há maior controle sobre a qualidade dos produtos, possibilidade de personalização dos itens conforme a necessidade específica de cada evento, apoio ao comércio local.

## **12. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DO SERVIÇO**

Nos termos do art. 40, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Na aplicação deste princípio, o § 3º do mesmo art. 40 estabelece que deverão ser considerados, a viabilidade da divisão do objeto em lotes, o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento poderá ser aplicado ao fornecimento dos materiais de consumo de enfermagem, conforme descrito no Estudo Técnico Preliminar, uma vez que, está alinhada com a necessidade de atender às demandas variáveis da FEMA.

A modulação da licitação para o fornecimento parcelado é considerada apropriada para gerenciar as incertezas dos quantitativos, que são determináveis com a utilização das autorizações de fornecimento periódicas.

## **13. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

**13.1.** Com a contratação pelo sistema de registro de preços busca-se os seguintes resultados:

**13.1.1. Economicidade** - A contratação do fornecimento eventual de lanches e congêneres por meio de registro de preços visa garantir a economicidade ao permitir a aquisição dos itens conforme a demanda, evitando desperdícios e otimizando os recursos financeiros disponíveis. A modalidade Pregão Presencial possibilita a

obtenção de propostas mais vantajosas através da negociação direta durante a sessão pública, resultando em preços mais competitivos e vantajosos para a administração pública.

### **13.1.2. Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos, Materiais e Financeiros**

- A utilização do sistema de registro de preços permite uma gestão mais eficiente dos recursos humanos, materiais e financeiros, uma vez que as aquisições serão realizadas conforme a necessidade, evitando a estocagem excessiva e o desperdício de produtos perecíveis. Além disso, a padronização dos itens fornecidos garante a qualidade e a consistência dos serviços prestados, contribuindo para a satisfação dos participantes dos eventos.

**13.1.3. Efetividade** - A contratação por meio de Pregão Presencial assegura a celeridade no processo licitatório, permitindo a rápida contratação dos serviços necessários para a realização dos eventos, cursos, treinamentos e reuniões. A modalidade presencial facilita a verificação imediata dos documentos de habilitação e a resolução de dúvidas durante a sessão, garantindo a transparência e a efetividade do processo.

**13.1.4. Desenvolvimento Nacional Sustentável** - A contratação de fornecedores locais para o fornecimento de lanches e congêneres contribui para o desenvolvimento econômico da região, incentivando o comércio local e gerando empregos. Além disso, a utilização de produtos de qualidade e a adoção de práticas sustentáveis, como a redução de desperdícios e a utilização de embalagens recicláveis, promovem a sustentabilidade ambiental.

**13.1.5. Indicadores de Desempenho** - Para garantir o alcance dos resultados pretendidos, serão utilizados os seguintes indicadores de desempenho no Acordo de Níveis de Serviço ou Instrumento de Medição de Resultados:

**13.1.6. Preço Médio dos Itens Adquiridos** - Comparação entre os preços obtidos no pregão e os preços de mercado para garantir a economicidade.

**13.1.7. Satisfação dos Participantes** - Avaliação da qualidade dos lanches e congêneres fornecidos através de pesquisas de satisfação com os participantes dos eventos.

**13.1.8. Tempo de Resposta** - Medição do tempo entre a solicitação dos itens e a

entrega efetiva, garantindo a celeridade e a eficiência do processo.

**13.1.9. Conformidade com as Especificações** - Verificação da conformidade dos itens fornecidos com as especificações detalhadas no edital, assegurando a qualidade e a padronização dos produtos.

**13.1.10. Impacto Ambiental** - Avaliação das práticas sustentáveis adotadas pelos fornecedores, como a utilização de embalagens recicláveis e a redução de desperdícios.

**13.2.** Esses indicadores permitirão monitorar e avaliar o desempenho dos fornecedores e a efetividade do processo de contratação, garantindo a transparência e a melhoria contínua dos serviços prestados.

#### **14. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO**

**14.1.** Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato:

**14.1.1. Adaptações no ambiente do órgão ou da entidade** - Não há necessidade de adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, uma vez que o fornecimento de lanches e congêneres não requer instalações específicas ou modificações estruturais no local de entrega.

**14.1.2. Necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações** - Não há necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações específicas para a contratação de fornecimento de lanches e congêneres, pois trata-se de produtos alimentícios comuns, amplamente disponíveis no mercado e que não exigem regulamentação especial além das normas sanitárias já vigentes.

**14.1.3. Capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual** - É recomendada a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual para garantir que os produtos fornecidos atendam às especificações de qualidade e quantidade estabelecidas no contrato. Essa capacitação pode incluir treinamentos sobre normas de higiene e segurança alimentar, bem como sobre procedimentos de recebimento e verificação de conformidade dos produtos entregues.

**14.1.4. Ações a serem executadas pela Administração antes da formalização do contrato:**

**14.1.4.1. Pequenas intervenções de engenharia** - Não são necessárias pequenas intervenções de engenharia, pois o fornecimento de lanches e congêneres não demanda alterações físicas no ambiente.

**14.1.4.2. Ajustes de sistemas** - Não são necessários ajustes de sistemas, uma vez que o processo de contratação e fornecimento pode ser gerido pelos sistemas administrativos já existentes na entidade.

**14.1.4.3. Capacitação de servidores** - A capacitação dos servidores envolvidos na fiscalização e gestão do contrato é essencial para assegurar que os produtos fornecidos estejam em conformidade com as especificações contratuais. Esta capacitação deve abranger:

- Procedimentos de recebimento e inspeção dos produtos.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Gestão de contratos e controle de qualidade.

**14.1.4.4. Fundamentação Legal** - De acordo com o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, é necessário que a Administração adote providências preliminares à celebração do contrato, incluindo a capacitação de servidores para a fiscalização e gestão contratual, garantindo assim a conformidade dos produtos e serviços contratados.

## **15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTE**

Após análise do documento enviado, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes em andamento que possam interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação para fornecimento eventual de lanches e congêneres para a FEMA.

Conforme disposto no art. 115, §1º, da Lei nº 14.133/2021, é proibido à Administração retardar imotivadamente a execução de obra ou serviço, ou de suas parcelas, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante. Portanto, é essencial que o planejamento da contratação considere a necessidade de celeridade e eficiência na execução dos serviços, evitando atrasos que possam comprometer a realização dos eventos, cursos, treinamentos e reuniões da FEMA.

## **16. ANÁLISE DE RISCO**



**Fundação Educacional do Município de Assis  
Campus “José Santilli Sobrinho”**

Não foram identificados riscos substanciais fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende - se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente serviço deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando- se os aspectos e características do seu objeto.

### **17. VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

**17.1.** O estudo preliminar traz evidencia com base na solução proposta e nos benefícios produzidos pela contratação ora descrita, ou seja, a registro de preço para fornecimento eventual de lanches e congêneres para eventos, cursos, treinamentos e reuniões para atender as necessidades da FEMA, mostra-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária, tendo em vista também a alta relevância destes serviços para a FEMA.

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Assis, 15 de agosto de 2024

Nivaldo Aparecido de Melo  
Coordenador Administrativo

Eduardo Aparecido de Souza  
Chefe de Seção

Juliana Santos De Nigris Batista  
Chefe de Seção

Isadora Pelizone de Lima Cintra  
Assistente Administrativo





Fundação Educacional do Município de Assis  
Campus "José Santilli Sobrinho"

## TERMO DE REFERÊNCIA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

### 1. OBJETO

1.1. Esta licitação tem por finalidade *REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO EVENTUAL DE LANCHES E CONGÊNERES PARA EVENTOS, CURSOS, TREINAMENTOS E REUNIÕES PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA FEMA*, conforme descrição completa e quantificação abaixo:

LOTE ÚNICO			
ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
01	2.500	PESSOAS	<p><b>OPÇÃO 01 – COFFEE BREAK MANHÃ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. <b>(50ml por pessoa)</b></li><li>- Cappuccino: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando copo térmico de isopor próprio para bebida quente. <b>(100ml por pessoa)</b>.</li><li>- Suco: néctar de frutas de boa qualidade acondicionada em caixa cartonada de 1 litro. Mínimo: 2 sabores (laranja, uva, pêssego, manga, maracujá). Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. <b>(300ml por pessoa)</b>.</li><li>- Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, empadinha, enroladinho, mini tortinha) <b>(08 un por pessoa)</b></li><li>- Pão de Queijo <b>(02 un por pessoa)</b></li><li>- Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) <b>(50g por pessoa)</b>.</li><li>- Bolo: mínimo de 2 sabores (cenoura com cobertura, laranja, coco, chocolate, indiano, cigano, fubá) <b>(1 pedaço 5cmx5cm por pessoa)</b>.</li></ul>



2	8.500	PESSOAS	<p><b>OPÇÃO 02 – COFFEE BREAK TARDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. <b>(50ml por pessoa)</b></li> <li>- Refrigerante: garrafa pet 2 litros de boa qualidade (cola e guaraná opção normal e zero), acompanhando copo descartável transparente 200ml de boa qualidade. Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. <b>(300ml por pessoa)</b></li> <li>- Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, mini pão de queijo, empadinha, enroladinho, mini tortinha) <b>(08un por pessoa)</b></li> <li>- Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) <b>(50g por pessoa)</b>.</li> <li>- Bolo: mínimo de 2 sabores (cenoura com cobertura, laranja, coco, chocolate, indiano, cigano, fubá) <b>(1 pedaço 5cmx5cm por pessoa)</b>.</li> </ul>
3	500	PESSOAS	<p><b>OPÇÃO 03 – CEE REUNIÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. <b>(50ml por pessoa)</b>.</li> <li>- Suco: néctar de frutas de boa qualidade acondicionada em caixa cartonada de 1 litro (laranja, uva, pêssigo, manga, maracujá). Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. <b>(300ml por pessoa)</b>.</li> <li>- Pão de queijo: (bolinhas e/ou palitos) <b>(08un por pessoa)</b></li> <li>- Lanche: pão 50g (pão de batata, pão de cenoura, pão de azeitona, croissant sem recheio, mini francês, pão australiano, pão de forma) com frios e queijos variados, alface e pasta. <b>(1un por pessoa)</b>.</li> <li>- Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) <b>(50g por pessoa)</b></li> </ul>
4	8.500	PESSOAS	<p><b>OPÇÃO 04</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café com açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando copo térmico de isopor próprio para bebida quente. <b>(50ml por pessoa)</b>.</li> <li>- Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. <b>(50ml por pessoa)</b></li> <li>- Petit four: mínimo de 3 sabores por pedido (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) <b>(50g por pessoa)</b>.</li> </ul>

05	8.000	PESSOAS	<p><b>OPÇÃO 5 – KIT LANCHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 01 mini sanduíche no pão de leite (60g) recheado com margarina, queijo mussarela e presunto embalado individualmente;</li> <li>- 01 refrigerante caçulinha;</li> <li>- 01 bombom sonho de valsa lacta;</li> <li>- 01 guardanapo de papel embalado individualmente;</li> <li>- 01 sacola para montagem do kit lanche.</li> </ul> <p>* Os sanduíches devem conter etiqueta de identificação indicando data de fabricação e validade de 1 dia (mantido sob refrigeração). Devem estar embalados individualmente.</p>
06	8.000	PESSOAS	<p><b>OPÇÃO 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerante: garrafa pet 2 litros de boa qualidade (cola e guaraná – opção normal e zero), acompanhando copo descartável transparente 200ml de boa qualidade. Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. <b>(300ml por pessoa)</b></li> <li>- Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, mini pão de queijo, empadinha, enroladinho, mini tortinha) <b>(08un por pessoa)</b>.</li> <li>- Salgado frito: mínimo de 3 sabores (coxinha, quibe, rissoles, bolinhas de queijo, croquetes de carne, surpresinha de milho) (08un por pessoa)</li> </ul>

## 2. DA JUSTIFICATIVAS DA CONTRATAÇÃO

### 2.1. Da necessidade:

**2.1.1.** As justificativas encontram-se pormenorizada no Documento de Formalização de Demanda e Estudo Técnico Preliminar.

**2.1.1.1.** Ademais, a contratação do fornecimento de coffee break decorre da necessidade de assegurar condições adequadas para a realização dos eventos e atividades promovidos pela FEMA, com o intuito de garantir o sucesso e a eficiência das suas atividades-fim. A oferta de coffee break é fundamental para proporcionar aos participantes um ambiente mais produtivo e confortável, facilitando a interação e a troca de conhecimentos entre os envolvidos.

**2.1.1.2.** A inclusão de coffee break em eventos é uma prática comum que contribui significativamente para o bem-estar dos participantes, o que, por sua vez, impacta diretamente na eficácia e no alcance dos objetivos propostos. Além disso, a disponibilização de alimentos e bebidas durante os intervalos de eventos e treinamentos ajuda a manter o engajamento e a disposição dos participantes, criando um ambiente propício para aprendizado e colaboração.

**2.1.1.3.** Portanto, a contratação para o fornecimento de coffee break é essencial para a continuidade e a qualidade das atividades promovidas pela FEMA, atendendo às demandas de um ambiente institucional que busca a excelência na realização de suas funções e serviços.

## **2.2. Do fornecimento:**

**2.2.1.** O fornecimento será parcelado, por demanda – mediante solicitação –, nos termos da alínea "b" do inciso V do artigo 40 da Lei Federal nº 14.133/2024.

## **2.3. Da utilização do sistema de registro de preços:**

**2.3.1.** A presente contratação, conforme apontado em documento de oficialização de demanda, se dará por meio de registro de preço em virtude da possibilidade de aquisições parceladas, conforme priorização do órgão e de acordo com disponibilização orçamentária à época das aquisições, facilitando o atendimento às demandas em controle de estoque, celeridade e uniformidade das aquisições.

**2.3.1.1.** Segundo Marçal, "*o sistema de registro de preços é uma das soluções mais adequadas para assegurar a flexibilização em contratações administrativas*" (JUSTEN FILHO, Marçal: Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 16ª edição, p. 251).

**2.3.2.** Considerando esse regime, as quantidades e valores constituem mera estimativa, não sendo, em hipótese alguma, compromissos futuros para o ÓRGÃO GERENCIADOR, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades e valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades do ÓRGÃO GERENCIADOR, sem que isso justifique qualquer indenização à Detentora da ARP.

## **2.3. Da escolha da modalidade e tipo de licitação:**

**2.3.1. Modalidade de Licitação:** considerando-se que a solução a ser adquirida encontra-se facilmente no mercado, ou seja, possuem especificações usuais, podendo definir seus padrões de desempenho, características e qualidades de forma objetiva, garantindo assim competitividade para seu fornecimento e implementação, são, portanto, considerados bens comuns, o que justifica a realização da modalidade Pregão.

**2.3.2. Tipo de licitação:** para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, em conformidade com a Lei 14.133/2021, art.33, I.

## **2.4. Critério de julgamento por lote:**

**2.4.1.** Em regra, as aquisições por parte de instituições públicas devem ocorrer por itens, conforme estabelece a legislação vigente, incluindo a Lei nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas no Brasil. No entanto, a Lei permite a formação de lotes

quando há justificativas plausíveis e demonstração de que a adjudicação por lote é economicamente mais vantajosa e tecnicamente necessária.

**2.4.2.** A presente contratação trata justamente do caso particular onde devemos aplicar a exceção já prevista em lei, pois a excessiva divisão da pretensão contratual pode prejudicar a integridade qualitativa do objeto a ser licitado prejudicando a obtenção de economias de escala, gerando custos administrativos e operacionais adicionais e interferindo na padronização de qualidade.

**2.4.3.** No presente caso, propõe-se a adoção do critério de julgamento por lote para a contratação pelo sistema de registro de preços.

**2.4.4.** A contratação se realizada por item, pode resultar em uma fragmentação desvantajosa e ineficaz dos serviços. Para justificar a formação de lotes, considera-se:

**a) Natureza dos Serviços:** Os itens que compõem um serviço de coffee break possuem natureza semelhante e guardam estreita relação entre si. Itens como bebidas (café, chá, sucos), alimentos (salgados, doces, frutas) e utensílios (copos, talheres, guardanapos) são usualmente fornecidos por empresas especializadas em serviços de buffet e catering, que oferecem um pacote completo para eventos.

**b) Relação entre os Itens:** A combinação desses itens em um único lote é lógica, pois eles são consumidos conjuntamente em um contexto específico (coffee breaks em eventos institucionais).

**c) Competitividade e Viabilidade Econômica:** A licitação por lote, ao invés de restringir, pode aumentar a competitividade. Empresas especializadas em catering têm maior capacidade de oferecer um serviço completo, com preços mais competitivos quando contratadas para fornecer todos os itens de um coffee break. Isso ocorre devido à economia de escala e à eficiência logística, o que pode não ser possível se cada item for adjudicado separadamente.

**d) Aspectos Técnicos e Logísticos:** A contratação por lote facilita a gestão e a logística do serviço. Um único fornecedor é responsável por toda a organização e entrega dos itens, garantindo a harmonização e a sincronização dos serviços. Isso evita problemas como atrasos, falta de itens ou descoordenação entre diferentes fornecedores, que poderiam comprometer a qualidade do evento.

**e) Precedentes do TCU:** O Tribunal de Contas da União (TCU) tem entendimento consolidado sobre a possibilidade de agrupamento de itens em lotes desde que eles possuam a mesma natureza e guardem relação entre si. Conforme destacado em precedentes, a inserção de itens distintos em um mesmo lote pode restringir a competitividade. No caso em questão, todos os itens do coffee break são

correlacionados e, portanto, o agrupamento em um lote único é justificável e não restringe o caráter competitivo da licitação.

Assim, a adoção do critério de julgamento de menor preço por lote para a contratação de serviços de coffee break pelo sistema de registro de preços se justifica pela inviabilidade de adjudicação por item, pela necessidade de padronização e eficiência na prestação dos serviços e pela busca por contratações economicamente mais vantajosas. Dessa forma, assegura-se que a contratação atenderá aos princípios da economicidade, eficiência e competitividade previstos na legislação vigente.

**2.4.2.** A presente contratação trata justamente do caso particular onde devemos aplicar a exceção já prevista em lei, pois a excessiva divisão da pretensão contratual pode prejudicar a integridade qualitativa do objeto a ser licitado prejudicando a obtenção de economias de escala, gerando custos administrativos e operacionais adicionais e interferindo na padronização de qualidade.

**2.4.3.** O critério de julgamento por lote, neste caso, visa evitar a excessiva pulverização de instrumentos de pequena expressão econômica, prejudicando, inclusive, a eficiente gestão da Ata de Registro de Preço.

**2.4.4.** Ademais, constata-se a partir da pesquisa de preço para composição da cotação que é prática comum do mercado o mesmo fornecedor comercializar os itens que compõe o lote, de modo que não se vislumbra restrição à competitividade.

## **2.5. Tratamento diferenciado para ME e EPP (LC n° 123/06 c/ alt. LC n° 147/14):**

### **2.5.1. Do fundamento legal:**

**Art. 49.** Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:

[...]

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

**2.5.2.** A lei exige que o tratamento diferenciado se mostre vantajoso, o que significa: i) pagar o melhor preço, aliado à ii) melhor opção para a Administração Pública.

**2.5.3.** O melhor preço é aquele que tem como baliza ampla pesquisa de preços, elaborada não só a partir dos valores praticados na região.

**2.5.4.** Observa-se que estão na balança dois princípios de peso constitucional: de um lado o sistema de proteção ao pequeno negócio e de outro a economicidade, pois não pode a Administração Pública incorrer em prejuízo econômico para fazer valer uma política pública. Ademais, a economicidade vem acompanhada da escolha mais benéfica sob o ângulo dos melhores resultados para a Administração, pois não há valia alguma se perseguir tão somente o menor preço se o objeto não se prestar à

melhor utilidade.

**2.5.5.** Nos dizeres do ilustre professor Marçal Justen Filho trata-se da equação custo-benefício. O mestre leciona, ainda, que *“a vantajosidade abrange a economicidade, que é uma manifestação do dever de eficiência. (...) A economicidade impõe a adoção da solução mais conveniente e eficiente sob o ponto de vista da gestão dos recursos públicos. Toda atividade administrativa comporta um enfoque sob o prisma do custo-benefício.”*

**2.5.6.** Desta forma, visando evitar o fracionamento do lote em prejuízo à economia de escala e a conseqüente busca da proposta mais vantajosa para administração pública, não será aplicável ao presente certame o disposto do Art. 48, I e III da Lei Complementar nº 123/06, porém mantendo o tratamento diferenciado nos demais aspectos compatíveis.

### **3. DAS CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICIDADES DO OBJETO**

**3.1.** As opções referentes aos sabores, variedades e tipos serão feitas no ato da solicitação ao fornecedor.

**3.2.** Quaisquer das opções escolhidas pela contratante deverão vir acompanhadas de toalha de mesa, porta sachês com sachês apropriados aos produtos servidos conforme item 1.1. do Termo de Referência e porta guardanapos com guardanapos de papel de boa qualidade.

**3.3.** Os produtos solicitados conterão data de validade legível e serão entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos.

**3.4.** Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela contratada.

**3.5.** Os gêneros alimentícios usados no preparo devem ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene, conservação e apresentação.

**3.5.1.** A produção de alimentos em todas as suas etapas (recepção, preparo, armazenamento, transporte e distribuição) deve ocorrer em condições de higiene e controle de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

**3.5.2.** O veículo de transporte deverá apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas.

**3.6.** A depender da demanda de cada evento, poderá ser solicitado quantitativo específico em separado de opções vegetarianas, veganas ou com supressão ou substituição de ingredientes potencialmente alergênicos.

**3.7.** É responsabilidade da CONTRATADA fornecer as vestimentas adequadas e os itens de higiene necessários para prestação do serviço.

**3.8.** Para as opções que demandem uso de louça, esta deverá ser de qualidade, compreendendo, no mínimo, pratos de porcelana, talheres de inox, copos e taças de vidros e pegadores, em quantidades suficientes e devidamente higienizadas.

**3.9.** Para as opções que demandem uso de ornamentação, esta deverá guardar proporcionalidade com o grau de formalidade do evento, sendo de boa qualidade e em quantidade suficiente.

#### **4. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**4.1.** Em hipótese alguma será aceita a entrega parcial do item.

**4.2.** A fiscalização da CONTRATADA incumbirá à pessoa responsável nomeada pela FEMA – Fundação Educacional do Município de Assis.

**4.3.** O objeto da licitação será recebido provisoriamente mediante recibo ou termo circunstanciado.

**4.4.** O recebimento definitivo não exime a contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade e correção dos itens adquiridos.

**4.5.** Caso não corresponda à qualidade exigida no edital, o produto será recusado e deverá ser substituído imediatamente.

**4.5.1.** Em caso de não substituição, estará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, cabendo à licitante vencedora as penalidades previstas na Lei Federal 14.133/2021, bem como o disposto na Lei federal nº 8.078 de 11/09/90 "Código de Defesa do Consumidor".

#### **5. DO PRAZO DE ENTREGA**

**5.1.** Os materiais deverão ser entregues em horário previamente agendado pela FEMA por meio dos pedidos, os quais devem ser realizados com até 01 (um) dia de antecedência.

**5.2.** A entrega dos produtos registrados será efetuada na data do evento, curso, treinamento ou reunião, após a prévia autorização requisitória da unidade requisitante acompanhada da nota de empenho respectiva.

**5.4.** Em caso de atraso injustificado na entrega será pago somente 50% do total do produto solicitado.

**5.3.** A confirmação do pedido será repassada à Detentora da ARP pelos meios existentes de comunicação de forma a abreviar o feito (whatsapp e e-mail), e estará condicionada a atualização, pela detentora, de sua regularidade fiscal.

**5.4.** Estão previstas entregas para qualquer dia da semana (inclusive sábados, domingos ou feriados) entre em horários que poderão ser definidos no período

matutino, vespertino ou noturno, considerando a data e horário para o respectivo evento.

## **6. LOCAL DE ENTREGA**

**6.1.** Local de entrega dos produtos contratados FEMA – Fundação Educacional do Município de Assis, sede na Rua Getúlio Vargas, 1.200 – Vila Nova Santana, no município de Assis/SP ou eventuais locais designados pela instituição, correndo por conta da Detentora da ARP todas as despesas pertinentes, tais como transporte, embalagens, descarga, seguro, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

## **7. FORMA DE PAGAMENTO**

**7.1.** O pagamento relativo a cada parcela será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento definitivo.

**7.2.** O documento fiscal que apresentar incorreções será devolvido à Detentora e seu vencimento ocorrerá no mesmo prazo contido do item acima, contado da data de apresentação correta do documento fiscal.

### **7.3. O pagamento será efetuado:**

**7.3.1.** mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Detentora, que deverá indicar o número de sua conta corrente e agência correspondente;

**7.3.2.** através de boleto bancário, devendo nesse caso a nota estar acompanhada do boleto bancário, não sendo admitida cobrança pela emissão do boleto.

**7.4.** Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da detentora/contratada, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados “pro rata tempore”, em relação ao atraso verificado.

**7.5.** Os recursos orçamentários para o atendimento das despesas com as aquisições oriundas da presente Ata de Registro de Preços irão onerar o orçamento da FEMA existentes no exercício em curso.

**7.6.** A dotação orçamentária será indicada no momento de cada contratação.

**7.7.** Para o exercício seguinte, se for o caso, a FEMA se obriga em consignar em sua peça orçamentária os recursos necessários em valor suficiente

## **8. DO PREÇO**

**8.1.** A estimativa de custo foi realizada considerando a média dos preços obtidos por meio de orçamento recebido de potenciais fornecedores, alinhado com o § 1º, IV do Art. 23 da Lei 14.133/21, garantindo assim conformidade legal e eficiência na aquisição, afastando qualquer possibilidade de superfaturamento ou de preço inexecutável, conforme memorial de cálculos acostado ao processo.

**8.2.** Os preços estimados baseados em orçamento recebido de potenciais fornecedores justificam-se, tendo em vista que, consultando o Painel de Preços, bem como as contratações similares em outros órgãos públicos, verificou-se que os preços registrados não têm o mesmo parâmetro das necessidades da Administração, não possuindo a descrição do tipo de cardápio e do porte específico para nos atender, seja para mais, seja para menos. Sendo assim, procedemos à pesquisa de preços junto a fornecedores no mercado local para embasar, de forma precisa, o valor estimado a ser licitado Pesquisa junto a Fornecedores Locais. No DFD, prevê 06 (seis) opções de coffee break com variação tanto do cardápio quanto do porte, com respectivas quantidades previstas por pessoas a serem atendidas.

**8.3.** Além disso, o requisitante considerou a expectativa de consumo anual e observou as condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado, conforme Art. 40 da Lei nº 14.133/21. A utilização do sistema de registro de preços permite a realização de registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens para contratações futuras, conforme Art. 6º, inciso XLV da Lei nº 14.133/21.

## **9. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**9.1.** A fiscalização do contrato será realizada por um representante da administração, designado conforme o artigo 117 da Lei 14.133/2021, responsável por acompanhar e garantir a execução fiel do contrato.

## **10. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

**10.1.** Critérios de sustentabilidade serão considerados conforme as diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, visando minimizar impactos ambientais e promover práticas responsáveis na produção e fornecimento dos materiais.

## **11. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMTO**

**11.1.** As sanções aplicáveis estarão de acordo com o estabelecido no Edital, Ata de Registro de Preços e nos artigos de 155 a 163 da legislação vigente, assegurando o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

## **12. DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**12.1.** A rescisão contratual seguirá os termos dos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, permitindo a dissolução do contrato em casos de descumprimento ou outras circunstâncias legais previstas na legislação aplicável.

## **13. DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

**13.1.** O prazo de vigência do contrato será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado,



**Fundação Educacional do Município de Assis**  
**Campus “José Santilli Sobrinho”**

por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme determinação do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, visando continuidade e eficiência no fornecimento dos materiais.

**14. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**14.1.** Não serão permitidos a subcontratação total ou parcial do objeto licitado, sob pena de rescisão contratual e sanções estabelecidas na legislação em vigor.

**15. DISPOSIÇÕES FINAIS**

**15.1.** Este termo de referência foi elaborado a partir do Documento de Formalização de Demanda encaminhado pela Direção Executiva, considerando os quantitativos estimados de eventos para o período de 12 (doze) meses para a Administração da FEMA e a Administração do IMESA, com especificações técnicas usuais da Instituição, bem como, no Estudo Técnico Preliminar elaborado pela equipe de planejamento para esta contratação.

**15.2.** Os produtos serão fornecidos de acordo com as reais necessidades apresentadas pelo contratante, devendo a entrega ocorrer conforme estabelecido no item 6 deste Termo.

**15.2.** A contratada deverá fornecer os produtos necessários por sua conta, sem qualquer ônus ou encargo para a FEMA.

**15.5.** Os volumes indicados são estimados para o período de 12 meses.

Assis, 15 de agosto de 2024.

Nivaldo Aparecido de Melo  
Coordenador Administrativo

Eduardo Aparecido de Souza  
Chefe de Seção

Juliana Santos De Nigris Batista  
Chefe de Seção

Isadora Pelizone de Lima Cintra  
Assistente Administrativo





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 82CE-AEBC-0A32-3443

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

- ✓ EDUARDO APARECIDO DE SOUZA (CPF 138.XXX.XXX-37) em 15/08/2024 14:43:34 (GMT-03:00)  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ JULIANA DE NIGRIS (CPF 384.XXX.XXX-04) em 15/08/2024 16:08:26 (GMT-03:00)  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ ISADORA PELIZONE DE LIMA CINTRA (CPF 442.XXX.XXX-78) em 15/08/2024 16:10:49 (GMT-03:00)  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ NIVALDO APARECIDO DE MELO (CPF 061.XXX.XXX-86) em 16/08/2024 09:41:18 (GMT-03:00)  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://fema.1doc.com.br/verificacao/82CE-AEBC-0A32-3443>