ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES – CONFORME ART. 18, § 1º da Lei 14.133 de 2021 e DECRETO MUNICIPAL Nº 005, DE 26 DE JANEIRO DE 2024

1. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Nº	NOME DO INTEGRANTE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO	E-MAIL	SECRETARIA DE:
1	**Manoel Victor Pereira de Souza**	manoel.victorsouza@outlook.com	Secretário de Gestão e Inovação
2	**Érika Raphaela Ferreira da Silva Oliveira**	erikaraphaella02@hotmail.com	Gestora de Contrato
3	**SEVERIO ANTONIO DE SOUZA NETO**	antonioneto812@hotmail.com	Assessor de Planejamento e Gestão

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 Os responsáveis pelo planejamento das Unidades Requisitantes, no uso de suas atribuições, consolidam no presente estudo, a necessidade de serviços de buffet, abrangendo hidratações variadas, serviço e kits variados de alimentação, para atender a demanda dos eventos das diversas secretarias e fundos municipais que compõem a administração pública da Aliança - PE.

2.2 **O Fundo Municipal de Educação de Aliança:** apresenta a necessidade de oferecer alimentação adequada e de qualidade em eventos educacionais, como palestras, formações continuadas, eventos de lazer para os alunos, celebrações de dia dos pais, dias das mães, dia do professor e outras atividades que promovam o desenvolvimento da comunidade escolar. A oferta de alimentos nestes eventos promove a participação de todos os envolvidos e contribui para o sucesso das atividades, tendo em vistas que os participantes não precisam se preocupar com alimentação e podem desfrutar dos eventos com mais tranquilidade e acolhimento.

2.3 **Fundo Municipal de Saúde de Aliança:** Considerando as ações desenvolvidas pelo Fundo Municipal de Saúde, especialmente no que se refere à promoção de eventos técnicos, encontros com profissionais da rede para tratar de estratégias de saúde pública, estratégias de vacinação, capacitações, conferências, reuniões ampliadas, campanhas de saúde pública e outras atividades institucionais que demandam a permanência prolongada de servidores, profissionais da saúde, convidados e participantes, torna-se necessária a contratação de serviços de buffet para fornecimento de alimentação adequada e bebidas variadas, durante esses eventos.
A oferta de refeições, coffee breaks ou lanches tem como objetivo garantir melhores condições de trabalho e participação, promovendo o bem-estar dos envolvidos e assegurando a continuidade das atividades sem prejuízos ao cronograma previsto. Tais serviços contribuem diretamente para o bom andamento dos eventos promovidos, refletindo-se na qualidade da gestão pública e das ações voltadas à saúde da população.
Dessa forma, justifica-se a contratação de serviço de buffet para atender às demandas específicas do Fundo Municipal de Saúde, garantindo suporte logístico adequado à realização das ações institucionais.

2.4 **Fundo Municipal de Assistência Social:** Justifica-se a demanda pela necessidade de fornecimento de alimentos, água e sucos, destinados ao público em situação de vulnerabilidade quando da participação de encontros de grupos do CRAS, campanhas de enfretamento à violência infantil ou familiar. Além de eventos socioeducativos, oficinas temáticas, entre outras atividades que visam à qualificação dos serviços socioassistenciais e o fortalecimento da rede de proteção social no município. Tais eventos frequentemente demandam a permanência prolongada dos participantes, que incluem profissionais da assistência social, usuários dos serviços, representantes de entidades da sociedade civil e demais parceiros. Para garantir condições adequadas de participação, concentração e permanência durante todo o período das atividades, torna-se necessária a contratação de serviço de buffet, visando ao fornecimento de alimentação (lanches, coffee breaks, refeições, água, sucos) adequada e de qualidade.

Além de atender às necessidades logísticas dos eventos, a oferta de alimentação promove acolhimento e cuidado, aspectos alinhados com os princípios da Política Nacional de Assistência Social (PNAS), que valoriza o respeito, a dignidade e o fortalecimento de vínculos com os usuários e profissionais da rede socioassistencial.

2.5 **Prefeitura Municipal de Aliança:** A administração pública do Município de Aliança, por meio de suas diversas secretarias, desenvolve regularmente ações institucionais que visam ao aprimoramento da gestão, alinhamento com os servidores, à execução de programas e projetos e à realização de eventos oficiais, como conferências, audiências públicas, reuniões intersetoriais, campanhas educativas e encontros comunitários.
Essas atividades envolvem, frequentemente, a participação de servidores públicos, representantes da sociedade civil, conselheiros municipais, lideranças comunitárias e outros públicos que colaboram para a efetivação de políticas públicas, além de eventos festivos que ocorrem ao longo do exercício. Dada a extensão e o tempo de duração desses eventos, torna-se necessária a contratação de serviços de buffet, com o objetivo de fornecer alimentação adequada aos participantes, garantindo melhores condições de permanência e participação.
A oferta desse suporte logístico visa, ainda, contribuir para o bom andamento das atividades institucionais, valorizando o tempo e o engajamento dos envolvidos, além de promover um ambiente mais acolhedor e produtivo, em conformidade com os princípios da administração pública e com as diretrizes das políticas setoriais de saúde, educação, assistência social, cultura, entre outras.

2.6 A consolidação da demanda de buffet das secretarias e fundos demandantes garante atendimento centralizado, padronização dos serviços e economia de escala.

3. ÁREA REQUISITANTE

Áreas requisitantes	Gestores	Responsável pela consolidação da demanda
Prefeitura Municipal de Aliança	**Pedro Ermírio de Almeida Freitas Filho**	**Manoel Victor Pereira de Souza**
Fundo Municipal de Educação	**José Valmir Cardoso de Lucena**	
Fundo Municipal de Assistência Social	**Tayane Caroline Cabral Ferreira Da Silva**	
Fundo Municipal de Saúde	**Cláudia Maria de Almeida**	

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratada deverá apresentar documentos a título de habilitação, que serão pormenorizados no Termo de Referência, o qual dará suporte ao respectivo Edital, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021, bem como atuar no ramo do objeto contratual.

4.2. A demanda será acompanhada pela equipe técnica responsável devidamente capacitada para tomar as providências necessárias e possíveis para o sucesso da contratação, incluindo o aceite da proposta, recebimento dos itens e eventuais diligências no intuito de garantir a qualidade da aquisição.

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação prevista no art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21. No entanto, o contratado poderá ser responsabilizado por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato.

4.5. A contratada deve executar o objeto e efetuar a entrega dos alimentos prontos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e locais definidos através da ordem de serviço, expedida pela Secretaria Demandante.

4.6. A nota fiscal referente constará indicações referentes ao quantitativo dos serviços prestados.

4.7. Os serviços/produtos serão inspecionados conferidos e aprovados por representante (Fiscal ou Suplente), indicado pelo contratante.

4.8. Os serviços/produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 03 (três) horas a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.9. A entrega/execução deverá ser cumprida dentro dos padrões estabelecidos durante o período de vigência do contrato.

4.10. Os custos com preparo dos alimentos, transporte, mão de obra necessária correrão por conta exclusiva da empresa Contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

4.11. A Contratada deverá se responsabilizar por vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os arts. 12, 13, 17 e 18 a 27 do Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, os gêneros com avarias.

4.12. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei Federal n° 14.133, de 2021.

4.13. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR: Poderão participar do processo de contratação empresas do ramo de atividade relacionada ao objeto, que não possuam registro de sanção que impeça sua contratação, com comprovada experiência anterior através de apresentação de atestados, bem como estejam devidamente regulares com a Vigilância Sanitária, com as Fazendas Publicas Municipal, Estadual e Federal, FGTS e com a Justiça do Trabalho, sendo, portanto, comprovada através da apresentação de certidões negativas para estes fins, conforme será pormenorizado no Termo de Referência.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Conforme disciplina o inciso V do §1º do art. 18 da Lei 14.133/2021, o levantamento de mercado consiste na análise das justificativas possíveis e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

5.2. A Lei Federal nº 14.133/2021, aduz, no inciso XIII de seu art. 6º, que para fins desta lei, consideram-se “bens e serviços comuns aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado”.

5.3. Os itens constantes deste estudo possuem características que os qualificam como comuns, por poderem ser definidos conforme especificações usuais de mercado. Além disso, são executados por uma gama de fornecedores, não havendo, portanto, restrições de mercado, sendo plenamente possível ampla disputa na busca pelo menor preço.

5.4. O Município de Aliança não tem histórico anterior referente realização de licitação ou contratação deste objeto;

5.5. Durante as buscas de soluções, observa-se uma predominância, em municípios circunvizinhos, pela adoção do Pregão Eletrônico, a exemplo do Município de Macaparana/PE e o próprio Tribunal de Contas do Estado de Pernambuco.

5.6. Além do aspecto econômico e de competitividade, a modalidade Pregão Eletrônico, garante os aspectos qualitativos em termos de benefícios de agilidade processual para o alcance dos objetivos da contratação.

5.7. Não foram encontradas, durante as pesquisas, Atas de Registro de Preços ou intenções de registro de preços para adesão ou manifestação de interesse na participação que atendessem à demanda deste Município de forma plena.

5.8. Dentro do presente estudo, foram consultados preços através do portal htts://www.fontedeprecos.com.br, cujas pesquisas baseiam-se em resultados de licitações adjudicadas e/ou homologadas realizadas pela administração pública o que contempla os parâmetros dos incisos I e II do art. 5º da IN 65/2021, do Ministério da Economia. A metodologia aplicada na formação de cesta de preços foi a mediana. Durante a realização de pesquisas não se identificou a existência de outras formas de solução para a necessidade, sendo predominante utilizado o Pregão Eletrônico.

5.9 Os valores obtidos são os listados na Planilha de Composição:

PLANILHA DE COMOSIÇÃO DE CUSTOS						
COTAÇÕES DE PREÇOS BASEADAS: PORTAL FONTE DE PREÇO NO SITE fontedepreços.com.br, BASE DE PREÇO: PNCP, Portal de Compras Públicas, BNC e CompraasGovBR.						**MEDIANA DOS PREÇOS OBTIDOS FONTE DE PREÇOS**
Constitui objeto desta licitação: Contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços de buffet, abrangendo hidratações variadas, serviço e kits variados de alimentação, para atender a demanda dos eventos das diversas secretaria que compõem a administração pública do Município de Aliança - PE						
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**	**UNID.**	**QUANT.**	**VALOR UNIT.**	**VALOR TOTAL**	**VALOR UNIT.**
1	Serviço de buffet tipo coffe break completo composto de: salgados simples (quatro tipos no mínimo); pãozinho recheado com queijo; croissants de queijo, presunto e mistos; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); água mineral (sem gás) - em copos e/ou embalagens individuais. observação: Embalados individualmente; guardanapos de papel, bandejas de boa apresentação	UNID.	3.171	21,89	69.413,19	21,89
2	Serviço de buffet de almoço, composto de 01 (um) prato quente e 01 (uma) massa: entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; filé ao molho madeira, ou ao molho mais adequado à época, servido em réchaud de prata/inox;01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata/inox; acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa;02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá);salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; refrigerantes (normal e diet);02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola);água mineral (sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. observação (inclusos):pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; louças e talheres apropriados; guardanapos de papel; serviços de garçons; bandejas de boa apresentação.	UNID.	2.400	33,29	79.896,00	33,29
3	Serviço de buffet de jantar, composto de 01 (um) prato quente e 01 (uma) raiz ou alimento regional: entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; fricassé de frango, ou ao molho mais adequado à	UNID.	1.719	44,06	75.739,14	44,06

	época, servido em réchaud de prata;01 (uma) raiz ou tubérculo regional (macaxeira, batata doce, inhame), servido em réchaud de prata/ inóx; acompanhamentos: cuscuz de milho sem recheio; café, café com leite e chocolate;02 (dois) tipos de sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; água mineral (sem gás) - em copos e/ou taças de vidro; observação (inclusos):pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; serviço de garçons; bandejas de boa apresentação.					
4	Serviço de buffet tipo lanche simples: composto de 01 salgados simples ou 01 pãozinho recheado como cachorro quente; 01 refrigerante (normais e diet); 01 água mineral (sem gás), ambos em embalagens individuais, observação: kits embalados individualmente; guardanapos de papel.	UNID.	1.800	17,00	30.600,00	17,00
5	JANTAR I (Mínimo 30 pessoas) 01 tipo de arroz (branco, à grega, brócolis) - mínimo de 150g por pessoa. 01 tipo de carne de primeira (vermelha ou branca, que poderá ser servida com molho) - mínimo de 200g por pessoa. 01 tipo de salada - mínimo de 120g por pessoa. 01 tipo de massa (espaguete ou penne) servida com molho (vermelho, ao sugo ou branco) - mínimo de 150g por pessoa. 01 tipo de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê, doce típico ou torta doce) - mínimo de 100g por pessoa. 01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) - mínimo de 200ml por pessoa. 02 tipos de refrigerantes de primeira linha (convencional e diet/zero) - mínimo de 400ml por pessoa. Água mineral natural - mínimo de 200ml por pessoa. Devem ser incluídos todos os materiais e serviços necessários tais como: Copos de vidro, pratos para refeição e sobremesa, talheres de inox, guardanapos descartáveis, equipe necessária para atender o quantitativo de pessoas. O serviço de buffet será do tipo americano (self-service). As bebidas serão servidas por garçons e deverão estar refrigeradas/geladas. O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da secretaria no momento da solicitação, neste caso, deverá ser fornecido açúcar e adoçante em sachês.	UNID.	1.000	69,50	69.500,00	69,50
trezentos e vinte e cinco mil, cento e quarenta e oito reais e trinta e três centavos					**325.148,33**	

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Conforme explanado, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade da unidade requisitante é contratação parcelada de serviços de buffet através da realização de certame licitatório, com a utilização de instrumento auxiliar de contratação, Sistema de Registro de Preços.

6.2. OBJETO PRETENDIDO NA SOLUÇÃO: Registro de Preços visando contratações parceladas de Serviços de buffet, abrangendo hidratações variadas, fornecimento de kits variados de alimentação, para atender a demanda dos eventos das diversas secretarias municipais que compõem a administração pública da Aliança/PE, Fundo Municipal

de Educação de Aliança/PE, Fundo Municipal de Saúde de Aliança/PE e Fundo Municipal de Assistência Social de Aliança/PE.

6.3 Os serviços de buffet deverão ser executados no prazo e local solicitado com todos os encargos inclusos, sendo:

1 – Mão de obra e insumos;
2 – Frete;
3 – Impostos
3 – Transporte.

6.4. A execução/entrega do objeto deverá ser realizada, conforme agendamento prévio feito por telefone ou e-mail, no endereço indicado na Ordem de Serviço. O endereço será sempre no âmbito da Zona Urbana de Aliança - PE, CEP - 55.890-000.

6.5. Prazo para execução de cada demanda: A Ordem de Serviço será encaminhada à Contratada com antecedência mínima de 10(dez) dias úteis da data de realização do evento. Documento em que será indicada data, horário e local do evento.

6.6. Os serviços contratados serão realizados em dias úteis e em horário compreendido entre 8:00h e 22h, sendo o local, a data e horário da execução informados previamente pela Contratante com antecedência mínima de 10(dez) dias úteis.

6.7. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

6.8. No caso de prorrogação do prazo de vigência da ata de registro de preços, as quantidades registradas poderão ser renovadas, nos termos do art. 20 do Decreto Municipal nº 009 de 05 de fevereiro 2024, cuja redação foi alteração pelo Decreto Municipal nº 020/2025.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES A SEREM CONTRATADOS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Serviço de buffet tipo coffe break completo composto de: salgados simples (quatro tipos no mínimo); pãozinho recheado com queijo; croissants de queijo, presunto e mistos; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); água mineral (sem gás) - em copos e/ou embalagens individuais. observação: Embalados individualmente; guardanapos de papel, bandejas de boa apresentação	UNID.	3.171	21,89	69.413,19
2	Serviço de buffet de almoço, composto de 01 (um) prato quente e 01 (uma) massa: entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; filé ao molho madeira, ou ao molho mais adequado à época, servido em réchaud de prata/inox;01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata/inox; acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa;02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá);salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; refrigerantes (normal e diet);02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola);água mineral (sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. observação (inclusos):pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e	UNID.	2.400	33,29	79.896,00

	louça; louças e talheres apropriados; guardanapos de papel; serviços de garçons; bandejas de boa apresentação.				
3	Serviço de buffet de jantar, composto de 01 (um) prato quente e 01 (uma) raiz ou alimento regional: entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; fricassé de frango, ou ao molho mais adequado à época, servido em réchaud de prata;01 (uma) raiz ou tubérculo regional (macaxeira, batata doce, inhame), servido em réchaud de prata/ inóx; acompanhamentos: cuscuz de milho sem recheio; café, café com leite e chocolate;02 (dois) tipos de sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; água mineral (sem gás) - em copos e/ou taças de vidro; observação (inclusos):pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; serviço de garçons; bandejas de boa apresentação.	UNID.	1.719	44,06	75.739,14
4	Serviço de buffet tipo lanche simples: composto de 01 salgados simples ou 01 pãozinho recheado como cachorro quente; 01 refrigerante (normais e diet); 01 água mineral (sem gás), ambos em embalagens individuais, observação: kits embalados individualmente; guardanapos de papel.	UNID.	1.800	17,00	30.600,00
5	JANTAR I (Mínimo 30 pessoas) 01 tipo de arroz (branco, à grega, brócolis) - mínimo de 150g por pessoa. 01 tipo de carne de primeira (vermelha ou branca, que poderá ser servida com molho) - mínimo de 200g por pessoa. 01 tipo de salada - mínimo de 120g por pessoa. 01 tipo de massa (espaguete ou penne) servida com molho (vermelho, ao sugo ou branco) - mínimo de 150g por pessoa. 01 tipo de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê, doce típico ou torta doce) - mínimo de 100g por pessoa. 01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) - mínimo de 200ml por pessoa. 02 tipos de refrigerantes de primeira linha (convencional e diet/zero) - mínimo de 400ml por pessoa. Água mineral natural - mínimo de 200ml por pessoa. Devem ser incluídos todos os materiais e serviços necessários tais como: Copos de vidro, pratos para refeição e sobremesa, talheres de inox, guardanapos descartáveis, equipe necessária para atender o quantitativo de pessoas. O serviço de buffet será do tipo americano (self-service). As bebidas serão servidas por garçons e deverão estar refrigeradas/geladas. O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da secretaria no momento da solicitação, neste caso, deverá ser fornecido açúcar e adoçante em sachês.	UNID.	1.000	69,50	69.500,00
trezentos e vinte e cinco mil, cento e quarenta e oito reais e trinta e três centavos					**325.148,33**

VALOR CONTRATAÇÃO: R$ 325.148,33 (duzentos e vinte e cinco mil cento e quarenta e oito reais e trinta e três centavos).

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO SE APLICÁVEL:

Em regra, conforme inciso II do art. 47 da Lei nº 14.133/2021, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente vantajoso, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Contudo, com vistas ao alcance da vantajosidade e economicidade, o agrupamento dos itens em lote único para o serviço de buffet é mais adequado. Esse tipo de agrupamento visa a economia de escala, tendo em vista que as participantes podem oferecer preços mais competitivos devido ao seu poder de barganha junto aos fornecedores por aquisições de insumos em maior quantidade, diluição de custos fixos (mão-de-obra, transporte, energia...) e otimização de seus processos logísticos referente entrega e serviços correlatos.

Os serviços de buffet são compostos de itens que se correlacionam, sendo observado que em evento de maior porte podem ser demandados serviços que englobem todos os grupos (almoço, jantar, coffe break), que caso prestados por equipes distintas dificultaria a coordenação e organização do evento.
Por todo o exposto, decide-se pelo agrupamento dos serviços, sendo, portanto, justificado o julgamento GLOBAL, sem parcelamento da solução.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

9.1. Pode haver **contratações correlatas** a esta demanda de serviços de ornamentação, sonorização, iluminação, que poderão ser adquiridos em contratações distintas.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

10.1. O município ainda não possui Plano de Contratação Anual, contudo, a presente aquisição consta com os devidos recursos previstos na Lei Orçamentária Anual.

11. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

11.1 Dispor de alimentação de qualidade em eventos institucionais contribui para o conforto, bem-estar e satisfação dos participantes, especialmente em eventos longos.

11.2. Garantir serviço de buffet com preparação de alimentos, apresentação e serviços de garçons, resulta em maior fluidez e pontualidade nos eventos realizados no Município da Aliança/PE.

11.3. Cumprimento das regras sanitárias e padronização dos alimentos fornecidos.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1. A demanda será acompanhada pela equipe técnica responsável devidamente capacitada para tomar as providências necessárias e possíveis para o sucesso da contratação, incluindo o aceite da proposta, recebimento dos itens e eventuais diligências no intuito de garantir a qualidade da contratação.

12.2. Designação de fiscal de gestor de contratos.

12.3. Durante a vigência da ata de registro de preços, decorrente do futuro Processo Licitatório, o órgão ou a entidade não participante interessada em aderir à Ata de Registro deverá encaminhar ao órgão gerenciador pedido de adesão, devendo ser observado o disposto no Decreto Municipal nº 009/2024. Neste caso, o gerenciador avaliará o atendimento contido no regulamento municipal.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Não foram identificados relevantes impactos ambientais pela contratação dos serviços de buffet, contudo, deverão ser observadas todas as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em todas as fases do procedimento administrativo.

13.2. A coleta de resíduos sólidos gerados nos eventos será de responsabilidade da contratante.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1. Verifica-se que a presente contratação atende adequadamente à demanda formulada, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e os riscos administráveis.

14.2. Considerando as informações do presente Estudo Técnico Preliminar, entende-se que a contratação do objeto através da modalidade Pregão Eletrônico (julgamento global), sob a sistemática de registro de preços, é tecnicamente viável.

14.3. Para tanto, submete-se à apreciação superior, destacando que o presente documento foi elaborado em observância às normas vigentes.

15. RESPONSÁVEIS

Aliança – PE, 25 de junho de 2025.

MANOEL VICTOR PEREIRA DE SOUZA

Secretário de Gestão e Inovação

ÉRIKA RAPHAELA FERREIRA DA SILVA OLIVEIRA

Gestora de Contrato

SEVERIO ANTONIO DE SOUZA NETO

Assessor de Planejamento e Gestão