

ANEXO I – B

ESTUDO PRELIMINAR PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS OU AQUISIÇÃO DE MATERIAIS**(Processo Administrativo nº 23278.001365/2022-54)****(Em consonância com a [IN 05/2017 MP](#) – Art. 24 e Anexo III)****1. Objeto**

- 1.1. Trata-se de estudos preliminares referente a serviço de fornecimento de brunch, coffee break, coquetel e kits lanche, prestados por empresa especializada. Execução do objeto se dará nas dependências do Campus Paracambi do IFRJ / participantes, bem como em local indicado pela equipe gestora da(s) Ata(s) SRP.

2. Necessidade da Contratação

- 2.1. A contratação visa atender às demandas rotineiras do IFRJ, tendo em vista os diversos eventos que ocorrem no Campus Paracambi e as visitas planejadas e organizadas pelo corpo docente, no decorrer do ano. Considerando o longo período em que os nossos alunos só interagem com a instituição por APNP's (Atividades Pedagógicas Não Presencias), entramos em uma situação de excepcionalidade, o que atrapalhou bastante o rendimento acadêmico dos alunos e o desenvolvimento da maturidade necessária aos ingressantes nas vagas de estágio e/ou emprego. Agora, com o retorno das atividades presenciais, faz-se mister um maior acompanhamento do aluno e um esforço institucional no sentido de minimizar os efeitos dessa catástrofe na vida acadêmica e na preparação dos mesmos para o mercado de trabalho. Nesse sentido, o Campus Paracambi tem buscado a realização de parcerias, na forma de realização de eventos, com instituições internas e/ou externas, com o objetivo de auxiliar na preparação dos alunos para os processos seletivos de estágio do ano corrente (em especial alunos do 7º e 8º período dos cursos técnicos). Adicionalmente, o campus Paracambi realiza eventos acadêmicos periódicos que envolvem o tripé ensino, pesquisa e

extensão, tais como: Semana Acadêmicas, Eventos de Núcleos de Estudos (NEABI, NAPNE, NUGEDS, NEDUCAM), Eventos esportivos, Jornadas Científicas. Esses eventos têm como foco o público interno e externo. Com relação ao público interno atualmente (2022) o IFRJ campus Paracambi conta com 349 alunos de graduação, 76 docentes, 48 técnicos administrativos, 756 alunos do médio/técnico, 12 servidores terceirizados e 34 alunos da pós-graduação, totalizando na comunidade interna 1275 indivíduos. É importante frisar que os eventos mencionados acima, costumemente acontecem no interior do campus e com a participação dos discentes em horário de contraturno às aulas, conseqüentemente, os alunos ficam, nesse dia, em carga horária vertical, na escola.

3. Área Requisitante e Responsáveis pela elaboração do Estudo Preliminar

Setor solicitante: *Diretoria de Infraestrutura, Extensão Pesquisa e Inovação (DIEPI)* representada pelo diretor Israel Souza - Siape: 1630840. Além do solicitante, fazem parte da equipe de planejamento os servidores: Joyce Alves Rocha - Siape: 2446430 - docente / Tarciso Almeida Bentes - Siape: 2343689 CoIEE (coordenador) / Tiago Gonçalves Guerra - Siape: 1864444 – CoIEE.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Além das informações contidas em descrição do item, deverão apresentar os documentos abaixo, como

Qualificação técnica na etapa de habilitação:

No mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

Atestado de capacidade técnica que comprove que a empresa licitante tenha prestado ou esteja prestando atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

Cópia da Licença Sanitária de Funcionamento ou Licença Sanitária de Atividade Relacionada ou Autorização Sanitária Provisória, na validade, do Estabelecimento onde os alimentos serão estocados, preparados e/ou manipulados, conforme previsto nos art. 9º, 10 e 21 da lei complementar no 197, de 27 de dezembro de 2018 emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido;

Documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas (CIVPU) do Estabelecimento onde os alimentos serão estocados, preparados e/ou manipulados, conforme previsto no art. 3º da Resolução RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009, e outras legislações vigentes, devendo daquele, constar a validade do serviço executado para insetos e roedores, bem como a autorização da empresa especializada em CIVPU junto aos Órgãos Sanitário e Ambiental competentes;

A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA no 216, de 2004 e a Resolução RDC ANVISA no 182, de 2017, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.2. Informar quanto ao serviço ser de natureza continuada:

O objeto não se enquadra como serviço continuado.

4.3. Critérios e práticas de sustentabilidade a serem veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada (IN 01/2010 MP):

Considerando que nos termos da Lei 12.305/10, no sentido que são objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos (artigo 7o) a prioridade, nas aquisições e contratações governamentais (Inciso XI), para: a) produtos reciclados e recicláveis; b) bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis. Considerando que nos termos da Lei n. 12.187/09 que dispõe sobre a necessidade de compatibilizar o desenvolvimento econômico-social com a proteção do sistema climático (art. 4o, I) e sobre o estabelecimento de critérios de preferência nas licitações e concorrências públicas, compreendidas aí as parcerias público-privadas e a autorização, permissão, outorga e concessão para exploração de serviços públicos e recursos naturais, para as propostas que propiciam em maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos (art. 6o, XII). Para contemplar as exigências de licitações para promoção do desenvolvimento sustentável previstos na legislação acima mencionada, são descritas neste Estudo

Preliminar as seguintes obrigações: a) a coleta seletiva dos resíduos sólidos e recicláveis do evento e destinação adequada; b) a utilização de descartáveis em papel ou plástico reciclado e apenas quando estritamente necessária, caso não o seja, devem ser usadas louças em vidro ou porcelana; c) orientação dos funcionários que atuarão no evento visando à redução do consumo de energia elétrica, água e resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, consoante art. 5º IN STI/MPOG 01/2010. O descarte adequado dos resíduos e rejeitos, gerados na e para a prestação dos serviços, ocorrerão por parte da CONTRATADA, observando o disposto na Política Nacional de Resíduos Sólidos, Lei nº 12.305 de 2010 e às normas brasileiras – NBR, publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos. Com relação às Normas Técnicas sobre resíduos sólidos: a) Prever a destinação ambiental adequada das baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA no 257, de 30 de junho de 1999; b) Descartar o material utilizado na execução dos serviços fazendo a separação dos resíduos recicláveis e tendo o cuidado necessário com o acondicionamento dos materiais, de modo a evitar a evaporação de substâncias tóxicas no meio ambiente; c) Adotar providências para que os produtos utilizados não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs) e éteres difenilpolibromados (PBDEs); d) Acondicionar os produtos utilizados, preferencialmente, em embalagem individual adequada, com o menor volume possível e que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e) Destinar os materiais recicláveis às cooperativas e associações dos catadores, incentivando a prática de reciclagem e a proteção do meio ambiente; f) Utilizar papéis originários de área de reflorestamento para reprodução de documentos; g) Adotar medidas necessárias para evitar, atenuar ou reparar os impactos resultantes de sua atividade, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis.

A Adjudicatária, além de atender a todas as obrigações advindas do Edital e dos seus anexos, deverá, ainda, no seu processo de produção e/ou comercialização de produtos, adotar, no que couber, as práticas de sustentabilidade ambiental dispostas no Capítulo III da IN 01/2010, em especial, os seguintes: Gêneros

alimentícios de origem vegetal, produzidos segundo normas de boas práticas agrícolas, sobretudo na utilização de pesticidas e defensivos agrícolas. Gêneros alimentícios de origem animal, produzidos segundo normas de boas práticas agropecuárias, sobretudo na utilização de medicamentos. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto no 48.138, de 8 de outubro de 2003.

4.4. Duração inicial do contrato de prestação de serviços:

Atendimento sob demanda mediante assinatura da Ata de Registro de Preços com duração de 12 meses.

4.5. Necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

Não se aplica.

4.6. Soluções de mercado que atendem aos requisitos especificados:

| Produto | Fornecedor |
|---|--|
| <p>Aquisição de serviço de Brunch, prestado por empresa especializada, com fornecimento mínimo:</p> <p>Café, Leite e Chocolate quente apresentado em garrafa térmica (açúcar+adoçante); Suco (02 sabores - laranja + outro sabor a ser escolhido pela Contratante); Três variedades de frutas frescas da estação em pedaços servida na bandeja ou em salada de frutas; Refrigerante (03 opções, sendo uma diet) No mínimo 03 tipos de pães: opções francês, integral, brioche e croissant. Servidos acompanhados de manteiga, requeijão e 02 tipos de geleia de frutas; Tapioquinhas na manteiga ou pão de queijos; Frios servidos em bandeja: presunto, salame, peito de peru, queijo branco e queijo prato fatiado; 01 opção de prato quente a escolha: quiches, risoto, massa com molho</p> | <p>Amis Gourmet Buffet - CNPJ:30.380.393/0001-77</p> <p>Liras Buffet e Eventos – CNPJ:12.104.814/0001-55</p> <p>Buffet Souza Festas – CNPJ: 40.542.703/0001-66</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Bolo fatiado confeccionado pela empresa (2 sabores) – não pode ser industrializado (cenoura / laranja / nozes / chocolate / formigueiro)</p> <p>Fornecido com Louças e talheres apropriados; Copos de vidro ou taças; Guardanapos; Bandejas; Toalhas para mesas; e profissionais em número proporcional a quantidade solicitada.</p> | |
| <p>Aquisição de serviço de Coffee Break, prestado por empresa especializada, com fornecimento mínimo:</p> <p>Suco (02 sabores - laranja + outro sabor a ser escolhido pela Contratante)</p> <p>Café apresentado em garrafa térmica (açúcar+adoçante)</p> <p>Caixa de chás variados</p> <p>Recipiente térmico com água quente</p> <p>Água mineral com e sem gás (garrafa individual 300 ml)</p> <p>Biscoitos amanteigados artesanais (3 sabores)</p> <p>Pãezinhos c/ frios (queijos, presuntos, blanquet de peru/todos 1ª linha) - 4 tipos de sanduíches/ 1 vegetariano</p> <p>Salada de frutas da estação</p> <p>Bolo fatiado confeccionado pela empresa (2 sabores) – não pode ser industrializado (cenoura/laranja/nozes/chocolate)</p> | <p>Amis Gourmet Buffet - CNPJ:30.380.393/0001-77</p> <p>Liras Buffet e Eventos – CNPJ:12.104.814/0001-55</p> <p>Buffet Souza Festas – CNPJ: 40.542.703/0001-66</p> |
| <p>Aquisição de serviço de fornecimento de KIT LANCHE, prestado por empresa especializada, com fornecimento mínimo:</p> <p>Kits de alimentação embalados de forma individual contendo no mínimo uma opção de:</p> <p>Sanduíche vegetariano e uma opção de sanduíche com proteína animal</p> <p>Uma bebida sendo suco ou achocolatado (embalagem longa vida)</p> <p>Uma fruta</p> <p>Uma opção de doce sendo um bolinho, ou uma barra de cereal, ou um biscoito doce.</p> <p>Descrição dos produtos: * 01 pacote individual de biscoito doce (25 gramas no mínimo); * 01 Mini bolinho recheado sabores variados (40 gramas no mínimo); * 01</p> | <p>Amis Gourmet Buffet - CNPJ:30.380.393/0001-77</p> <p>Liras Buffet e Eventos – CNPJ:12.104.814/0001-55</p> <p>Buffet Souza Festas – CNPJ: 40.542.703/0001-66</p> |

| | |
|--|--|
| barra de cereal, embalado individualmente (20 gramas no mínimo); * 01 sanduíche com pão salgado (50 gramas) | |
|--|--|

5. Levantamento de mercado

5.1 Considerando diferentes fontes, foi possível analisar contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração. Nesta análise verificou-se que, diante do tipo de serviço, as contratações ocorrerem de maneira similar, com solicitações de acordo com a demanda, para atendimento conforme estimativa de público. Desta maneira, não se observou inovações na forma de prestação de serviço do objeto de interesse. Abaixo estão listadas as diferentes fontes analisadas:

| Fornecedor | Licitação | Item |
|--|------------------------------|-----------------|
| M S SOUSA & MIRANDA ALIMENTACAO LTDA - CNPJ: 09399065000126 | PE 172/2022 (UASG 943001) | 1 - Brunch |
| COSTA & SILVA COMERCIO E ADMINISTRACAO DE OBRAS LTDA - CNPJ:09399065000126 | PE 18/2022 (UASG 925797) | 1 - Brunch |
| DF TURISMO E EVENTOS LTDA - CNPJ: 07832586000108 | PE 18/2022 (UASG 170131) | 1 - Brunch |
| BARCELO EVENTOS LTDA - CNPJ: 19086382000146 | PE 24/2022 (UASG 389476) | 2 - Coffe break |
| IZABETE PEREIRA DE CARVALHO - CNPJ: 29589580000186 | PE 136/2022 (UASG 238014) | 2 - Coffe break |

| | | |
|---|-----------------------------|-----------------|
| PROATIVA EVENTOS LTDA - CNPJ: 33921734000162 | PE 08/2022 (UASG 158718) | 2 - Coffe break |
| SS SUPER LANCHE COMERCIO E INDUSTRIA DE GENEROS COMESTIVEIS LTDA - CNPJ: 47203625000114 | PE 41/2022 (UASG 070018) | 3 - Kit Lanche |
| BELLADATA BUFFET & RESTAURANTE LTDA - CNPJ: 03005549000167 | PE 32/2022 (UASG 070027) | 3 - Kit Lanche |
| GPLJ SERVICOS DE BUFFET LTDA - CNPJ: 12104814000155 | PE 39/2022 (UASG 153115) | 3 - Kit Lanche |

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Especificação:

| Item | Descrição |
|------|---|
| 01 | <p>Aquisição de serviço de Brunch, prestado por empresa especializada, com fornecimento mínimo:</p> <p>Café, Leite e Chocolate quente apresentado em garrafa térmica (açúcar+adoçante)</p> <p>Suco (02 sabores - laranja + outro sabor a ser escolhido pela Contratante)</p> <p>Três variedades de frutas frescas da estação em pedaços servida na bandeja ou em salada de frutas Refrigerante (03 opções, sendo uma diet)</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>No mínimo 03 tipos de pães: opções francês, integral, brioche e croissant. Servidos acompanhados de manteiga, requeijão e 02 tipos de geléia de frutas</p> <p>Tapioquinhas na manteiga ou pão de queijos;</p> <p>Frios servidos em bandeja: presunto, salame, peito de peru, queijo branco e queijo prato fatiado;</p> <p>01 opção de prato quente a escolha:</p> <p>Quiches, risoto, massa com molho</p> <p>Bolo fatiado confeccionado pela empresa (2 sabores) – não pode ser industrializado (cenoura / laranja / nozes / chocolate / formigueiro)</p> <p>Fornecido com Louças e talheres apropriados; Copos de vidro ou taças; Guardanapos; Bandejas; Toalhas para mesas; e profissionais em número proporcional a quantidade solicitada.</p> |
| 2 | <p>Aquisição de serviço de Coffee Break, prestado por empresa especializada, com fornecimento mínimo:</p> <p>Suco (02 sabores - laranja + outro sabor a ser escolhido pela Contratante)</p> <p>Café apresentado em garrafa térmica (açúcar + adoçante)</p> <p>Caixa de chás variados</p> <p>Recipiente térmico com água quente</p> <p>Água mineral com e sem gás (garrafa individual 300 ml)</p> <p>Biscoitos amanteigados artesanais (3 sabores)</p> <p>Pãezinhos c/ frios (queijos, presuntos, blanquet de peru/todos 1ª linha) - 4 tipos de sanduíches/ 1 vegetariano</p> <p>Salada de frutas da estação</p> |

| | |
|---|---|
| | Bolo fatiado confeccionado pela empresa (2 sabores) – não pode ser industrializado (cenoura/laranja/nozes/chocolate) |
| 3 | <p>Aquisição de serviço de fornecimento de KIT LANCHE, prestado por empresa especializada, com fornecimento mínimo:</p> <p>Kits de alimentação embalados de forma individual contendo no mínimo uma opção de:</p> <p>Sanduíche vegetariano e uma opção de sanduíche com proteína animal</p> <p>Uma bebida sendo suco ou achocolatado (embalagem longa vida)</p> <p>Uma fruta</p> <p>Uma opção de doce sendo um bolinho, ou uma barra de cereal, ou um biscoito doce.</p> <p>Descrição dos produtos: * 01 pacote individual de biscoito doce (25 gramas no mínimo); * 01 Mini bolinho recheado sabores variados (40 gramas no mínimo); * 01 barra de cereal, embalado individualmente (20 gramas no mínimo); * 01 sanduíche com pão salgado (50 gramas).</p> |

6.2. Forma de prestação do serviço:

6.2.1. Os itens deverão ser entregues no local indicado pelo requisitante;

6.2.2. Os eventos poderão ser realizados nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno e ser eventualmente aos sábados, domingos e feriados, a depender da programação dos eventos, que será informada pelo contratante, no momento da solicitação do serviço, conforme informações constantes na solicitação de serviço;

6.2.3. Os serviços deverão ser prestados sob demanda, de acordo com o período e itens especificados na solicitação de serviço, própria de cada evento, a ser emitida pelo contratante;

6.2.4. Os produtos deverão ser preparados observando a legislação vigente e a utilização de ingredientes de qualidade;

6.2.5. Os alimentos e as bebidas deverão ser entregues em embalagens apropriadas que os protejam contra possíveis danos causados durante o transporte, mantenham a higiene e a conservação necessárias, respeitando as normas sanitárias, observando a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA e os critérios de sustentabilidade;

6.2.6. As caixas e embalagens contendo os alimentos e as bebidas entregues deverão informar na parte externa o tipo de produto, a quantidade de seu conteúdo, data e horário de fabricação, validade e a identificação do fabricante/produzidor; bem como seguir os critérios de sustentabilidade;

6.2.7. Os descartáveis, que só deverão ser utilizados quando não for possível o uso de louças em vidro ou porcelana e talheres em metal, deverão ser adequados a cada produto utilizado, sendo obrigatória a utilização de embalagens térmicas para os produtos perecíveis;

6.2.8. A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser compatível com a quantidade de pessoas indicadas na solicitação de serviços, observando o tempo mínimo de 01 (uma) hora de serviço, com reposição constante dos mesmos;

6.2.9. As bebidas deverão estar em temperatura adequada para o consumo, e em caso de grandes eventos (para partir de 50 pessoas), será obrigatório que a empresa traga isopor e gelo, tendo em vista que as geladeiras da instituição não são suficientes para armazenar grande quantidade de bebidas.

6.2.10. Deverão ser apresentadas até 05 (cinco) dias antes do ato da entrega a Cópia da Licença Sanitária de Funcionamento e do Certificado de Inspeção Sanitária, na validade, do(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s) para o transporte dos alimentos, o qual comprove a finalidade específica de transporte de alimentos perecíveis ou não e preparados, conforme cada caso, emitido por órgão oficial competente, conforme previsto no art. 9º e 23 da lei complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

6.3. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta:

6.3.1. A unidade de medida do objeto é o número de pessoas de cada evento, que será informado pela equipe de gestão contratual do órgão à empresa. Assim, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, a empresa conhecerá o item específico do serviço a ser prestado, bem como a quantidade de pessoas, por meio de Ordem de Serviço. O volume de alimentos e bebidas, e respectivos materiais e serviços de apoio, devem ser calculados de tal forma que o serviço seja

prestado de forma adequada a todos os participantes, até o final do evento, pela quantidade de horas definida na Ordem de Serviço.

6.4. Metodologia de avaliação para execução dos serviços:

6.4.1. O recebimento e a aceitação dos serviços dar-se-ão da seguinte forma: (a) Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta; (b) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará em até 05 (cinco) dias úteis, após a prestação do serviço.

6.5. Os serviços serão executados, por demanda, a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços e ao longo de toda a sua vigência. Apesar de a estimativa ter sido construída com referência à expectativa de eventos do órgão, não existe um cronograma fechado para tais eventos. Assim, o órgão se obriga a comunicar a empresa com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis sobre o agendamento e 48 (quarenta e oito) horas para cancelamento de cada serviço.

6.6. Para a perfeita execução dos serviços, a empresa deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas, promovendo sua substituição sempre que necessário, imediatamente, de forma a atender satisfatoriamente ao evento em execução. Qualquer dano ou extravio de material será de responsabilidade da empresa.

6.7. Deverão ser apresentados, como qualificação técnica na etapa de habilitação, os seguintes documentos:

6.7.1. Cópia da Licença Sanitária de Funcionamento ou Licença Sanitária de Atividade Relacionada ou Autorização Sanitária Provisória, na validade, do Estabelecimento onde os alimentos serão estocados, preparados e/ou manipulados, conforme previsto nos art. 9º, 10 e 21 da lei complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018 emitido pelo órgão fiscalizador competente a que a contratada esteja submetida;

6.7.2. Documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas (CIVPU) do Estabelecimento onde os alimentos serão estocados, preparados e/ou

manipulados, conforme previsto no art. 3º da Resolução RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009, e outras legislações vigentes, devendo daquele, constar a validade do serviço executado para insetos e roedores, bem como a autorização da empresa especializada em CIVPU junto aos Órgãos Sanitário e Ambiental competentes;

6.7.3. Cópia da Licença Sanitária de Funcionamento e do Certificado de Inspeção Sanitária, na validade, do(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s) para o transporte dos alimentos, que comprove a finalidade específica de transporte de alimentos perecíveis ou não e preparados, conforme cada caso, emitido por órgão oficial competente, conforme previsto no art. 9º e 23 da lei complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. O quantitativo para atendimento foi baseado no consumo dos anos anteriores, na readequação de gastos visando a eficiência na utilização de recursos tendo em vista a estimativa de crescimento dos eventos:

Processo: 23278.101861/2018-97 - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS (BUFFET) - ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 33/18 DO SRP Nº 05/2018 UASG 158157 (Carona, Processo Administrativo n.º 23270.002230/2017-85);

| ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES - 2018 | | | | | |
|---|------------------------------|--------------|--------------------|---|---------------------|
| Evento | Datas | Turno | Quant. dias | Quant. estimada de pessoas por dia | Quant. total |
| JCPar, SEMAC, SEMAT | Dias 16,17,18,19 de Outubro. | M/T/N | 4 | 400 | 1600 |
| SEMACULT | 13 e 14 de Novembro. | M/T/N | 2 | 400 | 800 |
| Encontro do NEABI | 07 de Novembro | M/T/N | 1 | 400 | 400 |
| Total | | | | | 2800 |
| Quantidade solicitada | | | | | 2597 |

Processo: 23278.000473/2019-71 - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE COFFEE BREAK PARA EVENTOS DO CAMPUS PARACAMBI - Kit Lanche;

| ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES - 2019 | | | | |
|---|--------------|--------------------|---|---------------------|
| Evento | Turno | Quant. dias | Quant. estimada de pessoas por dia | Quant. total |
| CPar, SEMAC, SEMAT , NAPNE, NEABI, Semacult | M/T/N | 10 | 500 | 5000 |
| Total | | | | 5000 |
| Quantidade solicitada | | | | 3400 |

Processo: 23278.000598/2022-05 - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE COFFEE BREAK PARA EVENTOS DO CAMPUS PARACAMBI

| ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES - 2022 | | | | |
|---|--------------|--------------------|---|---------------------|
| Evento | Turno | Quant. dias | Quant. estimada de pessoas por dia | Quant. total |
| JCPAr, SEMAC, SEMAT , NAPNE, NEABI, CoIEE | M/T/N | 10 | 350 | 3500 |
| Total | | | | 3500 |
| Quantidade solicitada | | | | 400 |

7.2. Com o arrefecimento da pandemia de COVID-19 conseguimos retornar às aulas presenciais no ano de 2022. No entanto, mantendo alguns protocolos de segurança o número de eventos foi reduzido, o que impactou na redução drástica na quantidade solicitada. Já no ano de 2023, o campus Paracambi do IFRJ apresenta um quadro de cursos e comunidade ampliado. Temos atualmente mais um curso de graduação (Bacharelado em Engenharia Mecânica, além da Licenciatura em Matemática), um curso de pós-graduação em Educação e Diversidade, dois núcleos recém estruturados (NUGEDS e NEDUCAM, além do NEABI e NAPNE) e a continuidade dos cursos médio/técnico integrado em Eletrotécnica e Mecânica. Assim, o número de eventos cresceu consideravelmente. Esses eventos têm como foco o público interno e externo. Com relação ao público interno atualmente (2022) o IFRJ campus Paracambi conta com 349 alunos de graduação,

76 docentes, 48 técnicos administrativos, 756 alunos do médio/técnico, 12 servidores terceirizados e 34 alunos da pós-graduação, totalizando uma comunidade interna de 1275 indivíduos. Assim sendo, a equipe de planejamento espera que seja realizado pregão eletrônico na modalidade SRP, com estimativa de atendimento do seguinte quantitativo:

| Item | Descrição | Quant. |
|------|---|--------|
| 01 | <p>Aquisição de serviço de Brunch, prestado por empresa especializada, com fornecimento mínimo:</p> <p>Café, Leite e Chocolate quente apresentado em garrafa térmica (açúcar+adoçante)</p> <p>Suco (02 sabores - laranja + outro sabor a ser escolhido pela Contratante)</p> <p>Três variedades de frutas frescas da estação em pedaços servida na bandeja ou em salada de frutas Refrigerante (03 opções, sendo uma diet)</p> <p>No mínimo 03 tipos de pães: opções francês, integral, brioche e croissant. Servidos acompanhados de manteiga, requeijão e 02 tipos de geléia de frutas</p> <p>Tapioquinhas na manteiga ou pão de queijos;</p> <p>Frios servidos em bandeja: presunto, salame, peito de peru, queijo branco e queijo prato fatiado;</p> | 1000 |

| | | |
|---|--|--------|
| | <p>01 opção de prato quente a escolha:</p> <p>Quiches, risotomassa com molho</p> <p>Bolo fatiado confeccionado pela empresa (2 sabores) – não pode ser industrializado (cenoura / laranja / nozes / chocolate / formigueiro)</p> <p>Fornecido com Louças e talheres apropriados; Copos de vidro ou taças; Guardanapos; Bandejas; Toalhas para mesas; e profissionais em número proporcional a quantidade solicitada.</p> | |
| 2 | <p>Aquisição de serviço de Coffee Break, prestado por empresa especializada, com fornecimento mínimo:</p> <p>Suco (02 sabores - laranja + outro sabor a ser escolhido pela Contratante)</p> <p>Café apresentado em garrafa térmica (açúcar + adoçante)</p> <p>Caixa de chás variados</p> <p>Recipiente térmico com água quente</p> <p>Água mineral com e sem gás (garrafa individual 300 ml)</p> <p>Biscoitos amanteigados artesanais (3 sabores)</p> <p>Pãezinhos c/ frios (queijos, presuntos, blanquet de peru/todos 1ª linha) - 4 tipos de sanduíches/ 1 vegetariano</p> <p>Salada de frutas da estação</p> <p>Bolo fatiado confeccionado pela empresa (2 sabores) – não pode ser industrializado (cenoura/laranja/nozes/chocolate)</p> | 12.100 |

| | | |
|---|---|-------|
| 3 | <p>Aquisição de serviço de fornecimento de KIT LANCHE, prestado por empresa especializada, com fornecimento mínimo:</p> <p>Kits de alimentação embalados de forma individual contendo no mínimo uma opção de:</p> <p>Sanduíche vegetariano e uma opção de sanduíche com proteína animal</p> <p>Uma bebida sendo suco ou achocolatado (embalagem longa vida)</p> <p>Uma fruta</p> <p>Uma opção de doce sendo um bolinho, ou uma barra de cereal, ou um biscoito doce.</p> <p>Descrição dos produtos: * 01 pacote individual de biscoito doce (25 gramas no mínimo); * 01 Mini bolinho recheado sabores variados (40 gramas no mínimo); * 01 barra de cereal, embalado individualmente (20 gramas no mínimo); * 01 sanduíche com pão salgado (50 gramas).</p> | 1.665 |
|---|---|-------|

7.2.1. O quantitativo apresentado na última coluna da tabela, representa o número total de participantes dos eventos organizados ou realizados no IFRJ Campus Paracambi. Assim sendo, inclui – se as saídas de alunos e servidores em visitas técnicas, representação institucional e quaisquer outras situações que caracterize atividade acadêmica e/ou institucional.

8. Estimativas do Valor da Contratação

8.1. Fonte(s) de pesquisa utilizada(s):

De acordo com o Art. 5º da Instrução Normativa nº 73/20, a pesquisa de preço foi realizada combinando os parâmetros referentes aos incisos I e IV, com a combinação de mais de um método: Painel de Preços e Pesquisa com fornecedores. A pesquisa realizada diretamente com fornecedores do ramo, que se disponibilizaram a responder aos e-mails referentes ao orçamento, auxiliaram a balizar a média de preços dos itens de interesse na licitação. Cabe ressaltar que as pesquisas obtidas no Painel de Preços, exigem um olhar crítico, pois muitas vezes apresentam resultados variados e inclusive incompatíveis, que poderiam induzir a uma conclusão que não condiz com a realidade de mercado. Nesse sentido, a cada edital foram verificados os itens adquiridos para compor a pesquisa de preços. Os valores constam de arquivo específico anexo ao processo no SIPAC.

8.2. Para fins de estimativa de custo, as pesquisas de preço realizadas diretamente com fornecedores foram realizadas com base em eventos com pelo menos 50 participantes, com indicação de valor unitário por pessoa. Assim sendo, na planilha de preços, os valores totais de cada item representam o número total de participante estimado multiplicado pela média de valor por pessoa pesquisado.

9. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

9.1. O parcelamento da prestação de serviço, de acordo com os itens descritos, é técnica e economicamente viável, não há perda de escala, há melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, tendo em vista que mais empresas podem cotar para diferentes itens e um preço menor tem maior probabilidade de ser alcançado.

10. Das contratações correlatas e/ou interdependentes

10.1. O campus Paracambi do IFRJ não possui contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento (PGC)

11.1. Previsto no planejamento e gerenciamento de contratações do plano anual de contratações 2023, sob o item de número 424/2022.

12. Resultados pretendidos

12.1. Benefícios diretos e indiretos que o IFRJ almeja com a contratação, em termos de:

- 12.1.1. Economicidade: A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à contratação dos serviços em questão, poderá ser pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado certame licitatório, cujo fator preponderante será a "Proposta mais vantajosa para a administração, qual seja, aquela que ofertar o menor preço e satisfizer todas as exigências do edital";
- 12.1.2. Eficácia: Dispor de rápido serviço de alimentação, quando necessário, para atender aos eventos do Instituto;
- 12.1.3. Eficiência: Um processo bem planejado o qual proporcionará um bom fornecimento de serviço de alimentação que possibilitará uma maior segurança para os clientes internos solicitantes do serviço poderem atender aos eventos solicitados com maior planejamento;
- 12.1.4. Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: Seleção do fornecedor com melhor preço dentro da especificação estipulada pela Administração do IFRJ Campus Paracambi, a qual trará um serviço já prestado anteriormente para o Instituto, o qual trará uma boa utilização dos recursos humanos e materiais;
- 12.1.5. Respeito a impactos ambientais positivos: A Instituição poderá economizar com o uso de energia elétrica e água, tendo em vista que não haverá necessidade de preparar os alimentos solicitados ou higienizar os recipientes após o uso, estando isso sob responsabilidade da empresa, a qual deverá atender as normas de desenvolvimento sustentável estabelecidas pela Administração;

12.1.6. Melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade: Os serviços de coffee break e outros relacionados são solicitados e oferecidos à sociedade como forma de receptividade e de integração. Além disso, alguns eventos são de longa duração e, nesse sentido, elaborar pausas para o descanso, com pequenos lanches, são fundamentais para a qualidade do evento e o bem-estar dos participantes. Vale ainda considerar que o serviço a ser contratado não é atividade fim do Órgão, portanto, não dispomos de expertise, mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço. Neste sentido, existe vantajosidade na terceirização do serviço em detrimento a prestação direta pelo órgão.

13. Providências a serem adotadas

13.1. Disponibilizar uma área de apoio para montagem da cozinha com ponto hidráulico (pia) e pontos elétricos 110v ou 220v.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Possíveis impactos ambientais causados pela contratação

14.2. Medidas de tratamento ou mitigadoras que poderão sanar os riscos ambientais existentes

14.3. Critérios e práticas de sustentabilidade a serem veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada ([IN 01/2010 MP](#)): Está descrito juntamente com requisitos da contratação. Possíveis impactos ambientais causados pela contratação.

15. Declaração da viabilidade ou não da contratação

15.1. Com base nos estudos realizados anteriormente à elaboração deste documento, **declaro a viabilidade** da contratação pretendida, excetuando-se a análise orçamentária, visto que não é de competência desta Equipe de planejamento proceder tal avaliação.

16. Declaração de sigilo

16.1. Este processo não é enquadrado em nenhuma das classificações de qualquer grau de sigilo, nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.