



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES (ETP) PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 833/2024

ÁREA REQUISITANTE/TÉCNICA	Gerência de Comunicação – GECOM
ÁREA DE APOIO ADMINISTRATIVO	Gerência de Compras e Contratos – GCC

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO	
Integrante Requisitante	José Leandro Queiroz da Silva, matrícula 1199
Integrante Técnico	Letícia Cubas dos Santos, matrícula 1172
Integrante da Área de Apoio Administrativo	Daniela Praxedes Scarano – matrícula 1211
	Brenda Marjorie Gregoratto Lee, Matrícula 1222

1. OBJETO

1.1. Trata-se de estudo técnico preliminar para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de *buffet*, visando o fornecimento de alimentos e bebidas, bem como a execução, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem limpeza do local, conforme demanda do Coren-SP.

1.2. Os serviços de *buffet* podem ser classificados como de natureza comum, pois sus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais do mercado, nos termos do artigo 6º, inciso XIII, da Lei 14.133/2021.

1.3. O código CATSER correspondente ao objeto deste ETP é o de número 12807 - Buffet.

2. ANÁLISE E IDENTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação do serviço de *buffet* se faz necessária, pois está atrelada à realização de atividades e eventos de cunho técnico e científico, visando o aprimoramento profissional dos inscritos do Coren-SP e dos empregados públicos, atendendo, portanto, as atividades finalísticas do órgão e, também, ao interesse público, refletindo na melhoria da prestação de serviços à sociedade, de forma geral, contribuindo para a eficiência da gestão pública.

2.2. Essa contratação é necessária, conforme comprovação através de experiências anteriores, para atendimento aos participantes de atividades (posses de comissões de ética de enfermagem, eventos, treinamentos, seminários, reuniões de grande porte, eventos festivos como a Semana da Enfermagem, etc.) realizadas pelo Coren-SP, em todas as suas unidades ou demais locais pertinentes, com oferecimento de buffets e mão-de-obra específica para tal finalidade.

2.3. Para atendimento do público em atividades dessa natureza, é fundamental dispor de estrutura e condições mínimas, e a alimentação, nesse caso, supre uma necessidade de primeira ordem, inclusive para otimizar o tempo de que o público dispõe para participar dos eventos, evitando a necessidade de intervalos longos de deslocamento para alimentação, e oportunizando a participação de todos os perfis de profissional. Além disso, a depender dos locais de realização dos eventos, nem sempre há locais para alimentação próximos, o que reforça a necessidade de contratação do serviço de *buffet*.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

2.4. O processamento será por meio do sistema de registro de preços, em razão das características e pela natureza do objeto da contratação, pois mesmo com o planejamento de realização de eventos institucionais é possível que sejam realizadas reprogramações, cancelamentos e outros, dificultando ou impossibilitando a definição de um quantitativo prévio a ser demandado pelo Coren-SP.

2.5. Além disso, o sistema de registro de preços é uma excelente ferramenta para que o Coren-SP, pois proporcionará maior agilidade, eficiência e controle na referida prestação de serviços.

3. DO ALINHAMENTO AOS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO

3.1. A contratação está alinhada com os projetos e ações contidos no Planejamento da GECOM, referente ao período 2024, conforme segue:

Programa	
Apoio à atividade finalística	
ID	Projeto/Atividade
85	Contratação de serviço de buffet

4. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR

4.1. Contratação anterior, PA 7462/2022, cujo contrato está vigente neste momento com a empresa *Styl Line Eventos e Promoções Ltda.*

4.2. Não houve ocorrências na contratação vigente que tenham impactado na qualidade dos serviços prestados, logo não serão necessários ajustes nesse sentido.

4.3. Foi necessário incluir uma nova faixa para o item Jantar (estilo americano com equipe de apoio nas ilhas), para atendimento de eventos com 501 a 1.000 participantes, que havia sido suprimida na contratação anterior.

5. EXAME DOS PRINCIPAIS NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS

5.1. A presente contratação deverá seguir o rito da Lei 14.133/2021 e a legislação que acompanha, sendo que para a prestação de serviços é necessária a observância das legislações vigentes à época da prestação dos serviços aplicadas ao objeto do presente estudo técnico preliminar.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Requisitos Necessários ao Atendimento da Necessidade

6.1.1. A empresa contratada deverá prezar pela qualidade e variedade dos alimentos, cuidando para que estejam frescos e próprios para o consumo e que se observe a variedade necessária para possíveis restrições alimentares, sem perder de vista a disposição e apresentação dos alimentos servidos.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

6.1.2. Os produtos fornecidos deverão estar no prazo de validade no momento do fornecimento, sendo esta informação disponibilizada, pela Contratada ou fabricante, quando for o caso, no respectivo alimento ou bebida servidos.

6.1.3. A exigência acima, no que se refere à Contratada, deverá ser atendida por meio de etiquetas ou placas de identificação discretas, onde conste a data de manipulação e preparo dos alimentos e bebidas, bem como a validade ou data de recomendação para o seu consumo.

6.1.4. Atendimento às recomendações da Portaria CVS-15/1991 da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, relativa à normatização do transporte e acondicionamento para preservação de alimentos para consumo humano.

6.1.5. Será exigido que a empresa apresente Registro Jurídico no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

6.1.6. A Contratada deverá providenciar o devido transporte e condições de acondicionamento, higiene, entrega e descarregamento dos alimentos, bebidas e demais materiais no endereço indicado na Autorização de Serviço e/ou Nota da Empenho.

6.1.7. Disponibilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos empregados para a execução das atividades, garantindo a execução segura dos serviços e atendendo às recomendações sanitárias relacionadas ao manejo de alimentos (luvas descartáveis, máscaras descartáveis, touca descartável etc.);

6.1.8. A Contratada deverá possuir capacidade de realização de serviços de fornecimento de alimentos e bebidas de forma simultânea, em diferentes localidades.

6.1.9. A Contratada deverá realizar a completa finalização dos serviços prestados, recolhendo equipamentos e utensílios utilizados ou procedendo ao devido encaminhamento dos mesmos, bem como realizando o descarte de materiais, elementos decorativos, alimentos e bebidas que eventualmente possam sobrar, zelando pela manutenção das condições iniciais de limpeza da infraestrutura e ambientes disponibilizados pela Contratante.

6.2. Natureza Continuada (ou não) do Serviço

6.2.1. O objeto estudo desse ETP possui natureza continuada.

6.3. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

6.3.1. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

6.3.2. Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação dos serviços.

6.4. Duração Inicial do Contrato

6.4.1. A Ata de Registro de Preços decorrente da licitação terá vigência de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura, prorrogável por igual período, em conformidade com o disposto no caput do art. 84 da Lei 14.133/2021, e as requisições serão formalizadas por meio do envio de Notas de Empenho ao fornecedor contratado.

6.5. Transição Contratual

6.5.1. Não se aplica para o objeto de estudos deste ETP.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DO TIPO E SOLUÇÃO A CONTRATAR

7.1. A contratação de serviços de *buffet* para eventos de característica institucional é recorrente no âmbito da Administração Pública. O Coren-SP, em particular, tem contratado os serviços de buffet de acordo com o descritivo da Solução deste ETP desde 2017, aprimorando especificações técnicas e mecanismo de avaliação de resultados desde então.

7.2. Tratando-se, pois de processo de contratação recorrente, já que resulta em Atas de Registro de Preços com vigência de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado por igual período, a Equipe de Planejamento da Contratação entendeu dispensável a prospecção para conhecimento de Soluções de mercado, realizando pesquisa estimativa de preços junto a empresas especializadas do ramo, a partir de requisitos e especificações técnicas definidas pela área requisitante dos serviços, bem como em consulta a outras licitações de serviços similares realizada pela Administração.

7.3. Finalmente, na Seleção do Fornecedor, como requisito para aceitabilidade da Proposta Comercial, será exigida amostra do objeto, a fim de que o Coren-SP possa avaliar a capacidade da licitante em atender os níveis mínimos de serviços exigidos no instrumento convocatório.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A descrição da Solução como um todo corresponde à contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de *buffet* abrangendo o fornecimento de alimentos e bebidas, bem como a prestação de todos os serviços que envolvam a execução, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, para atendimento das demandas institucionais do Coren-SP.

8.2. Das especificações técnicas

8.2.1. *Welcome Coffee*

Material: Toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro e descartáveis, xícaras com pires, talheres de inox e descartáveis, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana e descartáveis.

Bebidas: Água natural sem gás e com gás, café, 01 (opção) de chá (saquinho para infusão) de sabores variados, 2 (dois) sabores de sucos de polpa (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva, pêssego) e 2 (dois) sabores de refrigerantes (sendo um dietético). Incluir sachês de açúcar e adoçante;

Bolachas salgadas: Cream cracker, multigrãos, gergelim, água e sal, biscoite de arroz, etc

Bolachas doces: Cookies de chocolates, bolachas recheadas, biscoito de maizena, biscoitos de leite, sequilhos, etc.

8.2.2. *Coffee Break*

Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro e descartáveis, xícaras com pires, talheres de inox e descartáveis, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana e descartáveis.





CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

Bebidas: água natural sem gás e com gás, café, 01 (opção) de chá (saquinho para infusão) de sabores variados, 2 (dois) sabores de sucos de polpa (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva, pêssego) e 2 (dois) sabores de refrigerantes (sendo um dietético). Incluir sachês de açúcar e adoçante;

Salgados frios: 02 (dois) tipos/sabores de mini sanduíches embalados individualmente, sendo uma opção obrigatoriamente vegetariana; 02 (dois) tipos de torradas, sendo uma delas integral; 02 (dois) tipos de patê ou pasta salgada.

- **Opções de Queijos:** branco tipo minas, mussarela, prato ou búfala, cream cheese.
- **Opções de Frios: presunto**, salame, copa, presunto parma e peito de peru.
- **Opções de Pães:** ciabatta, baguete com gergelim, francês (normal ou integral), brioche, bagel, croissant.
- **Opções vegetarianas:** opções de queijo, acompanhado de tomate e/ou cenoura, beringela, manjerição, etc.

Salgados quentes (em réchaud): 01 (um) tipo de salgado assado ou frito, nas opções: barquetes, mini rocambole, tortas, bauruzinho, mini croissant recheado, empada de frango ou de palmito, mini trouxinhas folheadas, canudinhos, pastelzinho de forno, esfiha de carne ou escarola, coxinha, quibe, mini quiches (de queijo, de alho poró, lorraine etc.); Obrigatório ter opções vegetarianas.

Doces: 3 (três) tipos sendo:

Opções de bolo caseiro: (cenoura com cobertura de chocolate, coco, abacaxi, milho, aipim, fubá, laranja, chocolate, banana, etc.), tortas de frutas, torta de limão, bombas de creme ou chocolate, rownie, mini sonho de creme etc.

8.2.3. Coquetel

Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro e descartáveis, xícaras com pires (chá e café), talheres de inox e descartáveis, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana e descartáveis.

Bebidas: água mineral natural, água mineral com gás, 01 (um) sabor de suco natural (opções: laranja, abacaxi, manga, melancia, melão, caju ou uva), 02 (dois) sabores de refrigerante (sendo um dietético) e gelo, 1 opção de coquetel não alcoólico.

Entrada: Canapés/Salgadinhos: 03 (três) tipos, podendo ser salgadinhos finos, finger foods frios e quentes, tais como: Bruschetta, burrata, caponatas, Canapés de salmão, carpaccio de rosbife com parmesão e alcaparras, barquinhas de salpicão, tábua de frios e queijos diversos; folhados, mini quiches (sabores variados), empadas, pastéis de forno.

Pratos principais: Comidas quentes em cumбуquinha: 02 (dois) tipos dentre as opções: massas com molho (capeletti, ravioli, nhoque, etc.) escondidinhos (carne ou frango), caldos (caldo verde, mandioquinha, palmito, queijo, etc.), risotos, cuscuz marroquino, polentas grelhadas com molhos diversos, etc.

Doces: 03 (dois) tipos dentre mousses, tortas de frutas, torta de limão, bombas de creme ou chocolate, brownie, mini-sonho de creme.

Mesas de Café: café, 02 (dois) sabores de chá e 02 (dois) tipos de petit four doce, mexedor, açúcar e adoçante.

8.2.3. Jantar (estilo americano com equipe de apoio nas ilhas)



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

Material: mesas redondas e cadeiras, toalhas de mesa, guardanapos de pano, arranjos florais para mesa, pratos e copos de vidro e talheres de aço inox, xícaras com pires, garrafas térmicas, travessas, bandejas, pegadores e pratos de apoio.

Entradas: 3 (três) opções de entrada, sendo 1 opção obrigatoriamente vegetariana: 1. cesta de pães variados (torradas de alho, pães pita, francês, etc) com acompanhamentos de pastas salgadas/patês, sardela, azeitonas, mussarela de bufala, tipos variados de queijos e frios, etc. 2. Bruschetta, burrata, caponatas, Canapés de salmão, carpaccio de rosbife com parmesão e alcaparras, barquinhas de salpicão, folhados, mini quiches (sabores variados), empadas, pastéis de forno. 3 (três) Sopas ou caldos.

Pratos Principais: 6 (seis) opções, incluindo dois tipos de saladas, 1 tipo de arroz/grãos/cereais, 1 tipo de massa, 1 tipo de carne e 1 tipo de carne branca.

- dois) tipos de Saladas, sendo uma opção vegetariana: 1. Cesar (Alface americana, parmesão, croûtons e tiras de peito de frango grelhado); 2. Salada de Quinoa, grão de bico ou tabule.
- Opções de carne vermelha: Filé Mignon com molho de champignon/madeira/mostarda, medalhão de alcatra com molhos de ervas finas, etc.
- Opções de carne branca: Frango ao molho de maracujá e maçã grelhado; Frango a parmegiana; Frango ao molho de ervas; Filé de Munière grelhado ao molho de alcaparras e champignon; Filé de Saint Peter ao molho de ervas ou molho branco.
- Opções de arroz, grãos e cereais: arroz branco, arroz com açafrão, arroz a grega. Opções de risoto sendo eles: risoto de tomate seco e manjerição, limão siciliano, palmito, etc. Lentilhas
- Opções de massa (opção obrigatoriamente vegetariana) podendo ser acompanhadas aos molhos sugo, 4 queijos, marguerita, pesto etc.: Fettucine, gnocchi, Ravióli (recheados com mussarela de búfala, espinafre, ricota, etc.) penne, etc. (Incluir queijo ralado como acompanhamento).

Bebidas: água mineral natural, água mineral com gás, 01 (um) sabor de suco natural (opções: laranja,

abacaxi, manga, melancia, melão, caju ou uva), 02 (dois) sabores de refrigerante (sendo um dietético) e

gelo, 1 opção de coquetel não alcoólico.

Sobremesas: 3 (três) tipos, sendo eles: Creme de papaia com cassis, petit gateau com sorvete, mousses

(chocolate, maracujá, limão, etc.), banoffes, etc.

Mesas de Café: café, 02 (dois) sabores de chá e 02 (dois) tipos de petit four doce mexedor, açúcar e adoçante.

Complemento: guardanapos de papel para a mesa de café.

8.2.4. Lanche Box (apenas fornecimento)

Material: embalagem de acondicionamento confeccionada em pequenas caixas de papel cartonado ou sacolinhas de papel Kraft com fundo reforçado em papel-cartonado, de modo a evitar quaisquer riscos de vazamento ou perfurações e rasgos quando da distribuição dos kits.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

Salgado: 1 (um) sanduíche frio de 200 a 300 gramas, em fatia de pão de forma integral, sem casca, ou baguete de leite, em uma das seguintes opções de recheio:

- peito de peru com queijo branco, requeijão, alface e tomate;
- salame em rodela, queijo prato, maionese, alface e tomate;
- presunto em fatias, queijo muçarela, requeijão, alface e tomate.

Bebida: 1 (uma) caixa de néctar de frutas sabor laranja, maracujá, morango ou uva - 200ml (referências:

Maguary, Sufresh, Del Valle ou Da Fruta Premium);

Fruta: 1 (uma) fruta in natura (maçã ou banana);

Doce: 1 (um) bombom (referências: Sonho de Valsa, Serenata de Amor).

Complemento: Guardanapos de papel.

8.3. Os produtos oferecidos devem atender plena e satisfatoriamente o especificado no Termo de Referência, bem como estar de acordo com as normas de vigilância sanitária, devendo serem mantidas todas as condições de habilitação e qualificação necessárias para a contratação com a Administração Pública, apresentando sempre que exigidos, os comprovantes de regularidade fiscal, jurídica, técnica e econômica durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

8.4. Do modelo de Execução do Objeto

8.4.1. Os serviços serão solicitados conforme as necessidades do Coren-SP.

8.4.2. Os serviços poderão ser solicitados para eventos realizados em quaisquer das unidades do Coren-SP ou em outras localidades em municípios do Estado de São Paulo.

8.4.3. A data, período, horário e local de realização de cada evento serão estipulados em Nota de Empenho e/ou Autorização de Serviço a ser emitida e enviada pela Contratante com a seguinte antecedência mínima de:

8.4.3.1. Itens de 1 a 12: 7 (sete) dias úteis, com possibilidade de redimensionamento do pedido até o quinto dia útil que antecede a data de realização do evento;

8.4.4. Em até 2 (dois) dias úteis a partir do recebimento da Nota de Empenho e/ou Autorização de Serviço, a Contratada deverá apresentar ao Coren-SP, para cada evento a ser realizado, o Plano de Execução de Serviços (PES), que deverá informar:

8.4.4.1. Descrição detalhada do cardápio a ser oferecido (relação de itens, etc.);

8.4.4.2. Dimensionamento de quantitativo de profissionais que atuarão no evento;

8.4.4.3. Sugerido: lista de utensílios, materiais e equipamentos a serem utilizados;

8.4.4.4. Quaisquer outras informações relevantes, considerando-se as descrições deste Anexo.

8.4.5. O PES deverá ser aprovado previamente pelo Coren-SP, que o fará em até 1 (um) dia útil após o recebimento do documento.

8.4.5.1. O Coren-SP poderá, a seu critério, encaminhar previsão de cardápio mínimo ou completo com indicação das variedades de tipos e sabores a serem apresentados pela Contratada por ocasião de quaisquer dos eventos realizados, desde que isto ocorra com a antecedência mínima prevista e esteja abarcado pelas Especificações Técnicas definidas no instrumento convocatório. O mesmo se aplica à exigência dos materiais e infraestrutura de



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

serviço a ser empregada.

8.4.6.A Contratada deverá providenciar a organização dos serviços de alimentos e bebidas em até 1 (uma) hora antes do horário programado para cada evento.

8.4.7.A duração estimada dos serviços é de aproximadamente 1 (uma) hora para *welcome coffee* e 2 (duas) horas para serviços de *coffee break* e coquetéis.

8.4.8.O transporte de todo o material e equipamentos necessários para a prestação dos serviços ficará a critério da Contratada, que se responsabilizará pela integridade da entrega, bem como pelo seu manuseio nas dependências da Contratante.

8.4.9.Havendo necessidade de deslocamento de profissionais da equipe para a prestação dos serviços, as despesas decorrentes ficarão a expensas da Contratada.

9. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADE

9.1. A definição de tipos de serviço e faixas de participantes por tipo de serviço decorre de levantamento histórico de anos anteriores e planejamento de eventos do ano de 2024, realizado pela área requisitante, GECOM, a partir de demandas descritas pelas Câmaras Técnicas, Gerências, Conselheiros e, também, para atual Gestão do Coren-SP.

9.2. Em relação ao quantitativo de serviços a ser registrado, em considerando o histórico acima e o planejamento de ações do Coren-SP para o ano de 2024, que sofreram revisão, em comparação com o dimensionamento de eventos por tipo de serviço de A&B (*coffee break*, *welcome coffee* etc.) e faixas de participantes por evento registrados em ata decorrente do Pregão Eletrônico nº 03/2022 (PA 7462/2022). Assim posto, conforme levantamento abaixo indicado:

TIPO DE SERVIÇO	ITEM	FAIXAS DE PARTICIPANTES (PAX)	QTDE MÁX (PAX)/POR FAIXA (A)
WELCOME COFFEE	1	A (15 A 50 PESSOAS)	50
	2	B (51 A 100 PESSOAS)	100
COFFEE BREAK	3	A (15 A 50 PESSOAS)	50
	4	B (51 A 100 PESSOAS)	100
	5	C (251 A 500 PESSOAS)	500
COQUETEL	6	A (51 A 150 PESSOAS)	150
	7	B (250 A 500 PESSOAS)	500
JANTAR	8	A (51 A 150 PESSOAS)	150
	9	B (250 A 500 PESSOAS)	500
LANCHE BOX	10	A (50 A 250 UNIDADES)	250
	11	B (250 a 500 UNIDADES)	500
	12	C (501 a 1000)	1000

9.3. Os serviços deverão ser prestados, a depender das necessidades do Coren-SP, em qualquer das unidades localizadas na cidade de São Paulo (Sede e Coren-SP Educação), Região Metropolitana de São Paulo, litoral e interior do Estado, bem como demais endereços de



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

instituições parceiras dentro do Estado.

9.4. Cabe informar, porém, que os eventos, predominantemente, serão realizados na Sede ou em localidades dentro da Região Metropolitana de São Paulo.

9.4.1. A relação de unidades em funcionamento do Coren SP está disponível em: <https://portal.coren-sp.gov.br/fale-conosco/enderecos/>.

9.4.2. As quantidades estimadas, registre-se, não implicam obrigatoriedade de contratação pelo Coren-SP durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, tendo em vista que o objeto será solicitado sob demanda, a partir do planejamento de eventos do Coren-SP.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. A estimativa do valor da contratação será sigilosa, conforme disposto no Art. 24 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. A utilização do sigilo dos preços se faz necessário para que não haja risco do recebimento de ofertas de preços que destoam daqueles praticados no mercado, visando assim a maior economicidade.

GRUPO ÚNICO			
TIPO DE SERVIÇO	ITEM	FAIXA DE PARTICIPANTES (PAX)	QTDE MAX (PAX)/FAIXA (A)
WELCOME COFFEE	1	A (15 A 50 PESSOAS)	50
	2	B (51 A 100 PESSOAS)	100
COFFEE BREAK	3	A (15 A 50 PESSOAS)	50
	4	B (51 A 100 PESSOAS)	100
	5	C (251 A 500 PESSOAS)	500
COQUETEL	6	A (51 A 150 PESSOAS)	150
	7	B (250 A 500 PESSOAS)	500
JANTAR	8	A (51 A 150 PESSOAS)	150
	9	B (250 A 500 PESSOAS)	500
LANCHE BOX	10	A (50 A 250 UNIDADES)	250
	11	B (250 a 500 UNIDADES)	500
	12	C (501 a 1000)	1000

10.3. Da metodologia da pesquisa estimativa de preços

10.3.1. A pesquisa estimativa de preços foi realizada por meio de consultas a fornecedores especializados, bem como utilizando valores de contratos realizados pela Administração para serviços de alimentos e bebidas similares, parâmetros definidos nos incisos II e III do art. 5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

10.4. Do Critério de Valor e da divulgação dos valores máximos aceitáveis

10.4.1. A Equipe de Planejamento desta Contratação, informa que o critério de valor a ser adotado, quando do cadastramento do certame, é o de **valor máximo aceitável**.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

10.4.2. O valor unitário máximo aceitável, em tempo, corresponde a faixa positiva de 4% (quatro por cento) em relação aos valores unitários obtidos após tratamento estatístico das amostras de preços obtidas pelas EPC.

10.5. Da divulgação dos valores máximos aceitáveis

10.5.1. Ainda, a Equipe da Planejamento sugere que os valores máximos aceitáveis por itens e grupo da contratação não sejam divulgados até a conclusão da fase competitiva da licitação (Art. 15 do Decreto nº 10.024/2019).

10.5.2. A sugestão é motivada em virtude da considerável divergência entre os valores médios obtidos na montagem da cesta de preços para definição de valores unitários estimados, o que pode ser produto de variações qualitativas entre fornecedores, comuns quando se trata de prestação de serviços de *catering e buffet*, pressão inflacionária e, até mesmo, locais de realização dos eventos.

11. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (SE APLICÁVEL)

11.1. A contratação do objeto em grupo único decorre da natureza do objeto contratual, isto é, execução de serviços de alimentos e bebidas em eventos institucionais realizados pelo Coren-SP. Assim sendo, a divisão do objeto em tipos de serviço/faixas de participantes está relacionada ao cardápio escolhido, que é definido a partir das características do evento e capacidade do evento, de forma que nos eventos com maior quantidade de participantes, o valor do serviço por participante é proporcionalmente reduzido. Frisa-se, também, que neste ramo de atividade econômica não é comum que empresas se especializem em apenas um destes itens, o que restringiria a competitividade.

11.2. O agrupamento confere maior economicidade pela previsão de serviços com demanda em maior escala ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços com um único prestador, permite à Administração melhor racionalizar e fiscalizar a prestação dos serviços por meio de uma gestão contratual centralizada, assegura maior padronização e progressão na qualidade dos serviços prestados, bem como contribui para evitar que a Administração passe por imprevistos logísticos decorrentes da simultaneidade de equipes distintas ocupando o mesmo espaço.

Em tempo, o agrupamento não promove restrição à competição, tendo em vista a existência de diversos prestadores que podem executar serviços a nível estadual, confirmação esta obtida das próprias contratações anteriores do Coren-SP, com Registro de Preços realizado a nível estadual.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

1.1. O Coren-SP possui contrato firmado para serviços de organização de eventos. O objeto contratual, porém, não contempla o fornecimento de alimentos e bebidas, não possuindo quaisquer obrigações relacionadas ao objeto de estudos deste ETP. Assim sendo, na ocasião de eventos que contemplem demandas relacionadas aos contratos de 'organização de eventos' e 'serviços de *buffet*', cabe ao Coren-SP promover qualquer interlocução necessária entre as contratadas.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

13. INDICADORES PARA AFERIÇÃO DA QUALIDADE ESPERADA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1. Os indicadores estarão detalhados em Anexo específico do Termo de Referência.

14. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

14.1. Oferta de serviços de qualidade e com segurança aos públicos do Coren-SP, tendo em vista que o fornecimento de serviços de eventos é uma atividade complexa, que exige equipes especializadas e atendimento de normas específicas de manipulação de alimentos e diretrizes da vigilância sanitária.

14.2. Garantia do princípio da economicidade, uma vez que a oferta desse serviço com estrutura própria do Coren-SP implicaria em contratação de um grande quantitativo de profissionais especializados em diversas áreas, equipamentos, veículos para implantação de uma estrutura que atenderia demandas pontuais.

14.3. Viabilização de atividades de aprimoramento voltadas para os públicos do Coren-SP, de forma a atender as atividades finalísticas da autarquia, nas diversas regiões do Estado de São Paulo

15. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

15.1. Não foram observadas providências a serem tomadas pelo Coren-SP em relação à contratação em questão. A contratação objeto deste ETP corresponde ao mesmo modelo de contratos anteriores, finalizados sem intercorrências relevantes.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO (SE APLICÁVEIS)

16.1. Sem prejuízo dos critérios e práticas de sustentabilidade descritos nos Requisitos da Contratação, a Equipe de Planejamento não vislumbrou outras medidas de tratamento relacionadas ao objeto de estudos deste ETP.

16.2. Em relação ao Coren-SP, especificamente, caberá utilizar do contratado de forma racional e planejada, dimensionando adequadamente os serviços de alimentos e bebidas requisitado, evitando o desperdício de materiais e insumos.

17. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1. AS despesas serão cobradas dentro do seguinte elemento de Despesa:
6.2.2.1.1.33.90.39.002.039 - Exposições, Congressos, Conferências, Seminários, Cursos.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nos elementos obtidos neste estudo preliminar realizado por esta Equipe de Planejamento, DECLARAMOS que:

- [x] **É VIÁVEL** a presente contratação;
[] **NÃO É VIÁVEL** a presente contratação.



CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

A Equipe de Planejamento chegou à conclusão acima em razão dos seguintes motivos:

1. Existem contratos anteriores do Coren-SP sob os mesmos moldes, com condições, quantidades, exigências e estimativas mínimas similares às do objeto que ora se pretende contratar;
2. Os preços de referências apurados estão condizentes entre si e em consideração à contratação anterior, tendo-se como a base a previsão de reajustes de preços e índices legais;
3. O valor estimado para a contratação, no exercício corrente, encontra previsão orçamentária suficiente para acobertá-lo.

DO ACESSO ÀS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS ESTUDOS PRELIMINARES

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, esta Equipe de Planejamento entende que:

[x] O presente Estudo Preliminar é parte integrante do Termo de Referência desta contratação e deverá ser publicado enquanto anexo do Edital de Licitação, salvo informações relacionadas aos valores estimativos da contratação, antes do término da fase competitiva da licitação, conforme justificativa supra.

[] As informações contidas no presente ETP **ASSUMEM CARÁTER SIGILOSO**, nos termos do art. 23 da Lei nº 12.527/2011 e, portanto, deverão ter acesso restrito.

São Paulo, 10 de maio de 2024.

Integrante Requisitante	José Leandro Queiroz da Silva <small>Assinado de forma digital por José Leandro Queiroz da Silva Dados: 2024.05.16 14:20:45 -03'00'</small> José Leandro Queiroz da Silva, matrícula 1199
Integrante Técnico	Letícia Cubas dos Santos <small>Assinado de forma digital por Letícia Cubas dos Santos Dados: 2024.05.17 11:18:57 -03'00'</small> Letícia Cubas dos Santos, matrícula 1172
Integrante da Área de Apoio Administrativo	Daniela Praxedes Scarano <small>Assinado de forma digital por Daniela Praxedes Scarano Dados: 2024.05.17 11:42:09 -03'00'</small> Daniela Praxedes Scarano, matrícula 1211
	Brenda Marjorie Gregoratto Lee <small>Assinado de forma digital por Brenda Marjorie Gregoratto Lee Dados: 2024.05.17 12:22:58 -03'00'</small> Brenda Marjorie Gregoratto Lee, Matrícula 1222

