



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### INTRODUÇÃO (Art. 6º, Inciso XX da Lei nº 14.133/2021)

O Estudo Técnico Preliminar - ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

### 01 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, Inciso I da Lei nº 14.133/2021)

01.01 - A potencial contratação visa suprir a necessidade de fornecimento dos serviços de refeições leves (Tipo Coffee Break) para atendimento aos eventos de Oficinas de Capacitação dos Estagiário da Fundação de Turismo de Angra dos Reis/RJ, incluindo-se a Sede Administrativa, Centro de Informações Turísticas - CIT e equipes operacionais dos Postos Turísticos (Estação de Santa Luzia e Estação do Abraão), eventos estes que serão realizados em conformidade Cronograma de Execução disposto no presente documento.

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO					
EVENTO	DATA*	PERÍODO	HORÁRIO	COFFEE BREAK**	TEMA
Oficinas de Capacitação de Estagiários	11/09/2024	Manhã	08h30 às 12h	10h	Atendimento de Excelência
		Tarde	13h às 16h30	14h30	
	10/10/2024	Manhã	08h30 às 12h	10h	Postura Profissional e Marketing Pessoal
		Tarde	13h às 16h30	14h30	
	06/11/2024	Manhã	08h30 às 12h	10h	Estratégias de Atuação em Equipe
		Tarde	13h às 16h30	14h30	
<b>LOCAL DO EVENTO</b>	Centro de Estudos Ambientais - CEA Avenida Prefeito Jair Toscano de Brito, Praia da Chácara, Angra dos Reis/RJ, CEP: 23907-000				
<i>*As datas poderão sofrer alteração, motivada por caso fortuito e/ou força maior.</i>					
<i>**Cada Coffee Break terá duração de aproximada entre 10 (dez) a 15 (quinze) minutos.</i>					

01.02 - A necessidade de fornecimento dos serviços de Coffee Break se justifica em virtude da realização

eventos institucionais, oriundos de atividades como capacitações e desenvolvimentos, encontros, seminário, congressos, workshops, solenidades de representação e de premiações, reuniões, treinamentos e palestras, cuja duração exige pausa para refeição, estando comprovada a importância das pausas nestes tipos de eventos, momentos nos quais os conhecidos coffee breaks são realizados, e constituem um dos fatores de sucesso destes, já que a capacidade de aprendizado e atenção dos participantes é substancialmente afetada por longas horas seguidas de exposição. Ademais, a pausa para um café e lanche é excelente forma de melhorar a absorção das informações, além da reposição de energia e intercâmbio de informações entre os participantes; propicia a troca de experiências entre colegas em conversas informais e demonstra o compromisso da Administração com o bem-estar dos servidores, autoridades e participantes dos eventos, proporcionando maior motivação, principalmente quando a reunião ou evento possui grande quantidade de informações e longa duração.

01.03 - As quantidades foram estimada levando-se em consideração o público alvo de 60 (sessenta) participantes por dia de evento, sendo estes divididos em 02 (dois) horários a cada dia de evento, sendo servido no período da manhã e da tarde, para 30 (trinta) pessoas em cada período, sendo cada intervalo com duração aproximada entre 10 (dez) a 15 (quinze) minutos.

01.04 - As datas de realização das Oficinas poderão sofrer alteração, motivadas por caso fortuito e/ou força maior, sendo a CONTRATANTE responsável por comunicar à CONTRATADA a aludida alteração com antecedência mínima para a possibilitar a pela execução do serviço.

## **02 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO** (Art. 18, § 1º, Inciso II da Lei n.º 14.133/2021)

02.01 - A contratação está em compatibilidade com o Plano Plurianual - PPA 2022-2025 (Lei nº 4.269, de 13/12/2023), com a Lei de Diretrizes Orçamentárias - LDO 2024 (Lei nº 4.270, de 13/12/2023 e com a Lei Orçamentária Anual - LOA 2024 (Lei nº 4.271, de 13/12/2023).

## **03 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO** (Art. 18, § 1º, Inciso III da Lei n.º 14.133/2021)

03.01 - A execução do fornecimento dos serviços de fornecimento de refeições leves (Tipo Coffee Break) deverá ser realizada pela CONTRATADA nas datas e horários de realização das Oficinas, definidos no Cronograma de Execução do Evento, mediante a emissão de Ordem de Serviços pela TurisAngra à CONTRATADA, no prazo mínimo de 05 (cinco) dias corridos que antecederem a data de realização das Oficinas, com a devida autorização do Ordenador de Despesas, devendo os serviços serem fornecidos/executados no Centro de Estudos Ambientais de Angra dos Reis - CEA, situado à Avenida Prefeito Jair Toscano de Brito, Praia da Chácara, Angra dos Reis/RJ, CEP: 23907-000

03.02 - A potencial contratação de serviços deverá considerar os critérios de sustentabilidade, em observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, e estar em conformidade ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

03.03 - Por se tratar de uma contratação para fornecimento de serviços de alimentação, deverão ser observadas as legislações pertinentes aos cuidados e manuseios de alimentos, previstas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, entidade integrante da Administração Pública Federal indireta, submetida ao regime autárquico especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com a finalidade de promover a proteção da saúde por intermédio do controle sanitário, devendo ser observada a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, alterada pela RDC ANVISA nº 52, de 2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos

normativos aplicáveis.

03.04 - Na potencial contratação não haverá indicação de marcas ou modelos (Inciso I, Art. 41, Lei n.º 14.133/2021), bem como não haverá vedação de marca ou produto específico (Inciso III, Art. 41, Lei n.º 14.133/2021).

03.05 - Trata-se de serviço especializado de natureza comum, pois é possível estabelecer, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, de modo que é possível a decisão entre os serviços ofertados pelos participantes com base no menor preço.

03.06 - Os serviços a serem contratados serão fornecidos diretamente pela CONTRATADA, com todos os custos incluídos, o que resultará numa melhor aplicação dos recursos materiais e financeiros, no que se refere ao fornecimento dos itens.

03.07 - A CONTRATADA deve cumprir todas as exigências solicitadas neste documento e demais anexos, tal como sua proposta, assumindo os riscos e despesas necessárias à execução do objeto.

03.08 - É responsabilidade da CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de obra, fretes, embalagens, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.

03.09 - O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos e as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como disponibilização de todos os utensílios necessário para execução do serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço).

03.10 - A CONTRATADA deverá prover equipe necessária, formada por profissionais capacitados, para montagem e desmontagem da mesa, manuseio dos alimentos, reposição e apoio, que deverão estar prontos a 30 (trinta) minutos antes do horário programado para a realização do coffee break, bem assim como limpeza e recolhimento de todos os objetos após o evento.

03.11 - A CONTRATADA é plenamente responsável pela qualidade e validade das refeições (coffee break) que serão entregues nos dias de evento, devendo ser observado as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos, devendo substituir/refazer, imediatamente, às suas expensas, os produtos/serviços/materiais que não satisfaçam o controle de qualidade, validade, integridade e sabor avaliados pela equipe de fiscalização do CONTRATANTE.

03.12 - A CONTRATADA deverá:

03.12.01 - Cumprir todas as exigências solicitadas neste documento e demais anexos, tal como sua proposta, assumindo os riscos e despesas necessárias à execução do objeto.

03.12.02 - Efetuar o fornecimento dos serviços em perfeitas condições, na data prevista e no local indicado pelo CONTRATANTE, em estrita observância das especificações da Proposta e dos documentos norteadores da potencial contratação, acompanhado da respectiva Nota Fiscal, constando detalhadamente os serviços prestados.

03.12.03 - Efetuar a entrega do(s) material(is) em perfeitas condições, conforme especificações, prazos e locais estipulados no Termo de Referência, acompanhada da respectiva Nota Fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, procedência, prazo de garantia ou validade.

03.12.04 - Substituir, reparar ou corrigir às suas expensas, situações decorrentes de avarias ou defeitos.

03.12.05 - Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

03.12.06 - A CONTRATADA deverá descartar corretamente os resíduos sólidos gerados na prestação do serviço, devendo disponibilizar lixeiras com sacos plásticos adequados e providenciar sua destinação final de acordo com as normas sanitárias.

03.12.07 - Fornecer os serviços de Coffee Break composto pelos itens definidos no "Quadro de Detalhamento de Cardápio" e no "Quadro de Especificações" constantes no presente documento e no Termo de Referência, estando os alimentos dentro do prazo de validade, conforme os itens discriminados abaixo:

<b>QUADRO DE DETALHAMENTO DE CARDÁPIO</b>	
<b>TIPO</b>	<b>CARDÁPIO</b>
<b>Alimentos Líquidos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Café preto sem açúcar</li><li>• Leite aquecido</li><li>• Leite sem lactose aquecido</li><li>• Leite achocolatado aquecido</li><li>• Água aquecida</li><li>• Suco de fruta natural ou polpa (02 variedades)</li><li>• Refrigerante (03 variedades, sendo 01 diet)</li><li>• Iogurte (02 variedades, sendo 01 diet)</li><li>• Chás (03 variedades em sachês)</li><li>• Água mineral sem gás (Copos de 200 ml lacrados)</li></ul>

<p><b>Alimentos Sólidos Salgados</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini croissants salgado recheado (02 variedades, sendo 01 integral)</li> <li>• Mini sanduíche de frios (02 variedades, sendo 01 integral)</li> <li>• Salgados fritos (04 variedades)</li> <li>• Salgados assados, de forno e/ou folhados (04 variedades, sendo 01 integral)</li> <li>• Canapés (02 variedades)</li> <li>• Pão de queijo</li> <li>• Pão salgado (02 variedades, sendo 01 integral)</li> <li>• Torrada (02 variedades, sendo 01 integral)</li> <li>• Patês (03 variedades, sendo 01 light)</li> <li>• Manteiga</li> <li>• Requeijão light</li> <li>• Tábua de Frios (queijo, presunto, mortadela e peito de peru)</li> </ul>
<p><b>Alimentos Sólidos Doces</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolo, cuca e/ou torta doces (02 variedades)</li> <li>• Pão doce (02 variedades)</li> <li>• Geléias (03 variedades, sendo 01 diet)</li> <li>• Frutas Fatiadas (03 variedades)</li> <li>• Salada de frutas (03 variedades de frutas)</li> <li>• Grãos (aveia em flocos e granola)</li> <li>• Mel</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES</b></p>	
<p><b>Alimentos Líquidos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve haver pelo menos 01(uma) variedade de refrigerante diet ou light.</li> <li>• O café e sucos devem ser servidos sem adição de açúcar, com a disponibilização de açúcar e adoçante em separado.</li> <li>• Os sucos e iogurtes devem ser servidos gelados e em jarras de 2 L.</li> <li>• Os refrigerantes devem ser servidos gelados e em suas embalagens originais.</li> <li>• O café, o achocolatado e a água para chás devem ser servidos quentes, em garrafas térmicas.</li> <li>• Deverá ser disponibilizado gelo, tipo cubo, de água potável, na proporção de 03 (três) unidades por participante.</li> </ul>

<p><b>Alimentos Sólidos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Os salgados serão sevidos no evento em temperatura quente e na proporção 60% (sessenta por cento) salgados assados, de forno e/ou folhados e 40% (quarenta por cento) salgados fritos.</li> <li>• Deverá ser disponibilizada ao menos uma variedade dos alimentos na versão integral, light, diet ou branco, de acordo com o tipo de alimento sólido (salgado ou doce), inclusive na tábua de frios.</li> <li>• A composição dos salgados deverá obedecer a proporção 30% (trinta por cento) de massa para 70% (setenta por cento) de recheio.</li> <li>• Os recheios dos salgados conterão carnes brancas ou vermelhas, sem pele ou gordura.</li> <li>• As frutas devem ser fatiadas em tamanhos que facilitem o manuseio pelos participantes do evento e, se forem frutas em cachos, estes devem ser divididos em porções com o mesmo fim.</li> <li>• Salada de frutas, com no mínimo 3 variedades de frutas, deverá ser preparado próximo ao horário de entrega para que o produto seja consumido imediatamente, evitando o escurecimento das frutas.</li> <li>• As especificações e sabores dos alimentos poderão ter pequenas alterações por solicitação do CONTRATANTE, em comum acordo com a CONTRATADA, sem ônus.</li> </ul>
<p><b>Acessórios, utensílios e demais materiais</b></p>	<p>A CONTRATADA deverá disponibilizar os seguintes itens, na proporção do número de participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Açúcar (sachês)</li> <li>• Sal (sachês)</li> <li>• Adoçante artificial (sachês ou líquido)</li> <li>• Espátula/Mexedor de café, preferencialmente descartável</li> <li>• Mesa/Aparador</li> <li>• Toalha e ornamentação de mesa</li> <li>• Guardanapos em papel</li> <li>• Copos descartáveis (200 ml)</li> <li>• Copos descartáveis (50 ml)</li> <li>• Talheres descartáveis (garfo, faca e colher)</li> <li>• Prato de sobremesa, preferencialmente descartável</li> <li>• Bowls/tigelas, preferencialmente descartáveis</li> </ul>
<p><b>Serviços de Apoio</b></p>	<p>A CONTRATADA deverá prover equipe necessária, com profissionais capacitados para a execução do serviço, para manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e atividades afins.</p>

03.13 - Não haverá exigência de garantia contratual da execução, por tratar-se de atividade sem complexidade técnica e fornecimento de bens de pronta entrega, implicando baixo risco de inexecução contratual.

03.14 - A alimentação servida deverá estar em conformidade com as descrições e especificações

constantes do Termo de Referência, e sua qualidade e apresentação serão fiscalizadas pelo representante da área requisitante da TurisAngra, responsável pela demanda CONTRATADA, para a consequente aceitação.

03.15 - Os alimentos deverão ser transportados em acondicionamento térmico, de acordo com as normas vigentes, que garanta a temperatura, higiene e a qualidade da alimentação fornecida.

03.16 - Os alimentos deverão ser preparados, preferencialmente, no dia do evento.

03.17 - 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 e observando a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA, e suas atualizações.

03.18 - A produção e descarte dos resíduos e rejeitos, gerados na prestação dos serviços, ocorrerão por parte da CONTRATADA observando o disposto na Política Nacional de Resíduos Sólidos, Lei nº13.305 de 2010, e suas atualizações, respeitando-se as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

03.19 - Os produtos deverão ser de primeira qualidade; as frutas deverão estar de acordo com a classificação estabelecida na Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos Resolução - CNNPA nº 12, de 1978, e suas atualizações.

03.20 - Os alimentos e as bebidas deverão ser entregues bem-acondicionados, em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação, com proteção apropriada contra possíveis danos causados durante o transporte, respeitando as normas sanitárias, observando a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA e os critérios de sustentabilidade. As embalagens utilizadas tanto para acondicionamento, quanto para transporte deverão garantir a qualidade dos alimentos, sem alteração de suas características físicas, físicas-químicas ou microbiológicas.

#### **04 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS** (Art. 18, § 1º, Inciso IV da Lei n.º 14.133/2021)

04.01 - As quantidades foram estimada levando-se em consideração o público alvo de 60 (sessenta) participantes por dia de evento, sendo estes divididos em 2 períodos ao dia, compostos de 30 (trinta) participantes em cada período.

<b>QUADRO DE ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO</b>			
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Consumo Estimado</b>

01	Coffee Break para 60 (sessenta) pessoas, conforme cardápio especificado no Quadro de Detalhamento de Cardápio, dividido em 02 (dois) horários a cada dia de evento, sendo servido no intervalo da manhã e da tarde, para 30 (trinta) pessoas em cada intervalo, sendo cada intervalo com duração aproximada entre 10 (dez) a 15 (quinze) minutos.	SERVIÇO	03
<b>QUANTITATIVO TOTAL ESTIMADO</b>		-	<b>03</b>

**05 - LEVANTAMENTO DE MERCADO** (Art. 18, § 1º, Inciso V da Lei n.º 14.133/2021)

05.01 - Em levantamento de mercado realizado, foram analisadas contratações similares por outros órgãos e entidades, por meio de consulta ao banco de dados governamental "Painel de Preços", com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Fundação, bem como o histórico de Atas de Registro de Preços e contratações similares do Município de Angra dos Reis, não sendo observadas maiores variações quanto à execução do objeto.

05.02 - As soluções de mercado encontradas, de acordo com as necessidades para atendimento das demandas desta Fundação, para a contratação do serviços de fornecimento de Coffee Break são: através de procedimento licitatório para formação de registro de preços, método este também utilizado quando da natureza do objeto não for possível definir previamente os quantitativos de utilização dos serviços a serem demandados pela Administração, ou por dispensa de licitação, considerando que os serviços, com datas previamente definidas para sua utilização, envolvam valores inferiores às R\$ 59.906,02.

05.03 - Através do levantamento realizado, observou-se a possibilidade de contratação do serviço por meio de Dispensa de Licitação, devido à previsibilidade de utilização dos serviços e seus quantitativos, obtendo-se um valor de contratação inferior a R\$ 59.906,02, valor estipulado através do Decreto n.º 11.871, de 29 de dezembro de 2023, sendo assim a opção mais vantajosa e econômica para esta Fundação.

**06 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO** (Art. 18, § 1º, Inciso VI da Lei n.º 14.133/2021)

06.01 - Para a estimativa do valor da presente contratação, foi realizada uma pesquisa de preços simplificada, em atenção ao preceituado na legislação vigente, sendo utilizado como parâmetro para obtenção do valor unitário a referência da média dos valores apresentados pelas empresas locais que possuem a experiência na execução do serviço objeto da potencial contratação, conforme demonstrado no Documento de Formalização de Demanda - DFD.

06.02 - O valor estimado total obtido para a presente contratação é de **R\$ 9.768,00 (nove mil setecentos e sessenta e oito reais)**, conforme tabela abaixo:

**QUADRO DE ESTIMATIVA DE VALOR**



Item	CATSER	Descrição	Unid.	Qtde.	Valor Unit. Estimado (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
01	3697	Coffee Break para 60 (sessenta) pessoas, conforme cardápio especificado no Quadro de Detalhamento de Cardápio, dividido em 02 (dois) horários a cada dia de evento, sendo servido no intervalo da manhã e da tarde, para 30 (trinta) pessoas em cada intervalo, sendo cada intervalo com duração aproximada entre 10 (dez) a 15 (quinze) minutos.	SERVIÇO	03	3.256,00	9.768,00
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>						<b>R\$ 9.768,00</b>
<b><i>OBSERVAÇÃO: O Código CATSER poderá eventualmente não corresponder integralmente à descrição do serviço. Qualquer divergência entre as especificações e o Termo de Referência, prevalecerá às especificações constantes do Termo de Referência.</i></b>						

**07 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO** (Art. 18, § 1º, Inciso VII da Lei n.º 14.133/2021)

07.01 - Diante do que se pretende contratar, a solução para a contratação poderá ser realizada através de contratação direta, por meio de dispensa de licitação para contratação de serviços de pequeno valor, que além de viável, amplia a competitividade, elevando à possibilidade de contratações a um preço mais justo, traz economicidade e o resultado esperado.

07.02 - A execução do fornecimento dos serviços de Coffee Break deverá ser realizada pela CONTRATADA nas datas e horários de realização das Oficinas, definidos no Cronograma de Execução do Evento, mediante a emissão de Ordem de Serviços pela TurisAngra à CONTRATADA, no prazo mínimo de 05 (cinco) dias corridos que antecederem a realização das Oficinas.

07.03 - Os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Fundação estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsáveis da CONTRATADA.

**08 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO** (Art. 18, § 1º, Inciso VIII da Lei n.º 14.133/2021)

08.01 - Não se verifica a viabilidade de parcelamento da solução, pois o objeto se constitui de grupo único que demanda solução unificada, a ser atendida pelo mesmo fornecedor. A opção pela reunião dos serviços em um único grupo considerou a identidade dos itens a serem licitados e a cronologia de execução. Ademais, uma eventual divisão na potencial contratação submeteria a Fundação a risco de mercado, já que empresas diferentes, ainda que do mesmo ramo de atividade, possuem diferenciações de ordem econômico-financeiras, estruturais, de logística, dentre outras. Isso resultaria em capacidades distintas de prestação de serviço, dificultando, desse modo, o controle e expondo a execução do objeto da pontencial

contratação a possíveis níveis de serviço aquém dos critérios a serem estabelecidos nos documentos norteadores da contratação

## **09 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS** (Art. 18, § 1º, Inciso IX da Lei n.º 14.133/2021)

09.01 - Com a potencial contratação pretende-se:

09.01.01 - Assegurar o pleno fornecimento dos serviços de Coffee Break durante a execução das Oficinas de Capacitação dos Estagiários da TurisAngra, sendo necessário promover intervalos de descanso, com oferta de lanches para repor as energias dos participantes, proporcionando um momento que visa integrar a equipe, promove a troca de experiências, gerando bem-estar entre os envolvidos e consequentemente aumento de produtividade.

09.01.02 - Buscar otimização do tempo de intervalo, pois não haveria tempo hábil para deslocamento dos participantes até um estabelecimento comercial, o que poderia gerar atrasos e comprometimento dos resultados esperados com a realização do evento.

09.01.03 - Obter a proposta mais vantajosa, que represente a menor disponibilidade de recursos, alcançando as metas pretendidas e atendendo à necessidade, e ainda, a que cause impacto ambiental positivo, obedecendo aos critérios e adoção de práticas de responsabilidade ambiental.

## **10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS** (Art. 18, § 1º, Inciso X da Lei n.º 14.133/2021)

10.01 - Não se verifica a necessidade de providências para a adequação do ambiente da Fundação, nem capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização do objeto.

## **11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES** (Art. 18, § 1º, Inciso XI da Lei n.º 14.133/2021)

11.01 - Não existem contratações que guardem correlação ou sejam interdependentes com os materiais da atual pretensão contratual.

## **12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS** (Art. 18, § 1º, Inciso XII da Lei n.º 14.133/2021)

12.01 - Por se tratar de um fornecimento de serviços de alimentação observa-se um grau baixo com relação aos impactos ambientais, no entanto a CONTRATADA se responsabilizará pela adequada coleta e descarte dos resíduos gerados, pelo uso racional de água e energia elétrica, bem como de demais práticas que visem a eliminação ou mitigação dos impactos ambientais.

## **13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO** (Art. 18, § 1º, Inciso XIII da Lei n.º 14.133/2021)

13.01 - Considerando as análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar para a aquisição pretendida, tanto nos aspectos técnicos quanto econômicos, entende-se ser viável a contratação mediante a

contratação direta, por dispensa de licitação.

**GILBERTO CARDOSO**

Diretor do Departamento de Apoio Administrativo - FTAR.DEAAD

Matrícula nº 26292

**MÔNICA NÓBREGA S. PEIXOTO**

Superintendente Administrativa - FTAR.SUPAD

Matrícula nº 7000178

**Fundação de Turismo de Angra dos Reis -  
TURISANGRA**

Avenida Ayrton Senna da Silva, nº 580 - Praia do  
Anil, Angra dos Reis/RJ - CEP: 23.904-010  
Angra dos Reis, na data da assinatura

Tel: (24) 3367-7518

E-mail: turisangra@angra.rj.gov.br / tur.atap@angra.rj.gov.br



Documento assinado eletronicamente por **Gilberto Bicalho Cardoso, Agente Administrativo**, em 24/07/2024, às 14:27, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Monica Nobrega Dos Santos Peixoto, Agente Administrativa**, em 25/07/2024, às 08:49, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://angra.sei.rj.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://angra.sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **00059945** e o código CRC **E66E9BF7**.

Referência: Processo nº SEI-2024-21000245

SEI nº 00059945

Avenida Ayrton Senna da Silva, 580, - Bairro Praia do Anil, Angra dos Reis/RJ, CEP 23904-010  
Telefone: