**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**1. INTRODUÇÃO**

Trata-se de Estudo Técnico Preliminar, elaborado em conformidade com o disposto no art. 18, I c/c § 1º da Lei nº 14.133/2021, que tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda descrita abaixo, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar e embasar eventual Termo de Referência.

Neste sentido, o presente documento expõe resultados dos estudos realizados e busca descrever a solução que atenderá à necessidade especificada, caracterizando a primeira etapa da fase de planejamento de eventual contratação que venha a se mostrar adequada e necessária, em conformidade com as normas e princípios que regem a Administração Pública.

O objetivo deste estudo é justificar a necessidade da aquisição de um bolo de 166 metros, bem como apresentar as condições técnicas e de segurança para sua realização, visando à celebração do 166º aniversário da cidade de Catalão.

**2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

A comemoração do aniversário da cidade é um evento significativo para a comunidade, promovendo a união e a valorização da cultura local. O bolo de 166 metros simboliza a longevidade e a história de Catalão, além de ser um atrativo para a população e visitantes.

A contratação para a aquisição do bolo de 166 metros é fundamentada em diversos aspectos que visam garantir o sucesso da celebração do 166º aniversário da cidade de Catalão. A seguir, são apresentadas as principais justificativas:

1. \*Celebrar a História da Cidade\*: O bolo de 166 metros representa uma homenagem à história e à cultura de Catalão, simbolizando os 166 anos de sua fundação. Este marco histórico é uma oportunidade para reforçar a identidade local e promover o sentimento de pertencimento entre os cidadãos.

2. \*Promoção de Eventos Culturais\*: A realização de eventos comemorativos é essencial para fortalecer o laço comunitário. O bolo, além de ser um atrativo visual, servirá como um ponto de encontro para a população, promovendo a interação social e a celebração coletiva.

3. \*Atrativo Turístico\*: Um bolo de grandes proporções, como o de 166 metros, pode gerar interesse e atrair visitantes de outras localidades, contribuindo para o turismo e a economia local. A divulgação do evento pode aumentar a visibilidade da cidade, promovendo Catalão como um destino turístico.

4. \*Inclusão e Participação da Comunidade\*: O evento pode envolver a participação de diversas organizações e grupos da comunidade, promovendo um sentimento de união e colaboração. A produção e a distribuição do bolo podem incluir voluntários, fortalecendo os laços comunitários.

5. \*Promoção da Gastronomia Local\*: A contratação de fornecedores locais para a produção do bolo também é uma oportunidade para valorizar a gastronomia regional, promovendo negócios e talentos locais. Isso contribui para o desenvolvimento econômico da cidade.

6. \*Sustentabilidade e Conformidade Normativa\*: A aquisição do bolo será feita em conformidade com normas de segurança alimentar e sustentabilidade, garantindo que o evento não apenas celebre, mas também respeite práticas responsáveis e seguras.

7. \*Impacto Emocional e Memória Coletiva\*: Um evento marcante como o aniversário da cidade, com um bolo de proporções significativas, cria memórias duradouras para os cidadãos, reforçando a importância da data e a participação da comunidade em sua história.

A contratação para a produção do bolo de 166 metros é justificada não apenas pela sua grandiosidade, mas principalmente pela relevância cultural, social e econômica que traz para a cidade de Catalão. Este evento se configura como uma oportunidade única de celebrar a história local, fortalecer laços comunitários e promover o turismo, contribuindo assim para o desenvolvimento da cidade.

.

**3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

**Produto:** Bolo de 166 metros

## Ingredientes: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho (streptomyces viridochromogenes e/ou Bacillus Thuringiensis e/ou Agrobacterium Tumefaciens e/ou Zea mays), sal refinado, fermento químico (Pirofosfato Ácido de Sódio, Bicarbonato de Sódio e fosfato monocálcio) e aromatizantes. Bolo produzido com ovos classe A tipo 1. Bolo produzido com leite pasteurizado tipo C, padronizado com 3,0 a 3,2 % de gordura e devidamente homogeneizado para conferir melhores características sensoriais, sendo tratado termicamente em temperaturas entre 71 e 75 °C e posteriormente resfriado para 0 a 5°C, mantendo todas as características nutricionais do leite e com a vantagem de também eliminar todas as bactérias nocivas à saúde do consumidor.

## Recheio: Recheio de chocolate confeiteiro forneável ingrediente açúcar, glicose, gordura vegetal, cacau em pó, amido, emulsificante lecitina de soja (ins 322) e antiumectante glicerina (ins 422). Recheio de doce de leite de primeira qualidade contendo leite padronizado, açúcar, bicarbonato de sódio e conservador sorbato de potássio.

## Cobertura: cobertura de chantilly tipo 1 de primeira linha contendo água, açúcar, óleo de palma parcialmente hidrogenado, caseinato de sódio, aromatizantes, estabilizantes hidroxipropilmetilcelulose e alginato de sódio e emulsificantes polisorbato 60, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lectina de soja.

## Enfeite: Papel de arroz forma A4 personalizado com a logo do município de catalão

## Condições de Produção: O bolo deve ser produzido em conformidade com as normas de segurança alimentar. Todos os produtos terão que comprovar a origem diante de Nota Fiscal de compra e estes serão fiscalizados e analisados pelos órgãos e responsáveis técnicos competentes da Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social de Catalão

##  Prazo de Entrega: A ser definido conforme o cronograma do evento.

## ****4. ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS****

## Na elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) para a aquisição do bolo de 166 metros, é essencial analisar as alternativas disponíveis para garantir que a melhor opção seja escolhida. Abaixo estão apresentadas as principais alternativas, bem como suas vantagens e desvantagens.

 1. **Produção Interna (Equipe Local)**

 - Descrição: Recrutar uma equipe local de confeiteiros e voluntários para produzir o bolo.

 Vantagens\*:

 - Valorização do talento local e engajamento da comunidade.

 - Possibilidade de personalização do bolo com ingredientes e sabores tradicionais.

 - Redução de custos com transporte, se a produção for feita localmente.

 Desvantagens\*:

 - Necessidade de coordenação e gerenciamento da equipe.

 - Risco de inexperiência na produção de bolos em grande escala.

 - Requer tempo e logística para garantir que todos os aspectos sejam atendidos.

2. **Contratação de Confeitaria Especializada**

 - Descrição: Contratar uma confeitaria ou empresa especializada na produção de bolos em grande escala.

 Vantagens\*:

 - Profissionalismo e experiência na produção de bolos grandes.

 - Garantia de qualidade e segurança alimentar.

 - Possibilidade de escolha de diferentes sabores e designs.

 Desvantagens\*:

 - Custo potencialmente mais elevado em comparação com a produção interna.

 - Dependência de um fornecedor externo, o que pode impactar prazos e disponibilidade.

3. **Parceria com Evento de Culinária**

 - Descrição : Estabelecer uma parceria com um evento de culinária ou festival que já tenha experiência em grandes produções.

Vantagens\*:

 - Acesso a recursos e conhecimento especializado.

 - Potencial para atrair mais visitantes e mídia para o evento.

 - Compartilhamento de custos e responsabilidades.

 Desvantagens\*:

 - Complexidade na negociação de termos e responsabilidades.

 - A possibilidade de perder controle criativo e de qualidade.

A escolha da alternativa mais adequada deve considerar fatores como custo, qualidade, engajamento da comunidade e viabilidade logística. A contratação de uma confeitaria especializada pode ser a melhor opção para garantir um bolo de qualidade e em conformidade com as normas de segurança, enquanto a produção interna pode ser considerada se houver um forte envolvimento da comunidade e a capacidade de gerenciar a produção. A análise deve ser baseada nas prioridades do evento e nas condições específicas da cidade de Catalão.

**3. ÁREA REQUISITANTE**

 Secretaria Municipal de Promoção e Ação social.

**4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Para a aquisição do bolo de 166 metros em comemoração ao 166º aniversário da cidade de Catalão, é fundamental estabelecer uma descrição clara dos requisitos da contratação. Esses requisitos garantirão que o produto atenda às expectativas e necessidades do evento. Abaixo estão os principais requisitos a serem considerados:

**4. 1. Requisitos Técnicos**

 Dimensões do Bolo: O bolo deve ter um comprimento total de 166 metros, dividido em seções que facilitem a distribuição.

 Ingredientes: Os ingredientes devem ser de alta qualidade.

 Todos os ingredientes devem ser aprovados para consumo e atender às normas de segurança alimentar.

 Estilo e Decoração: O bolo deve ser decorado de forma a refletir a identidade da cidade, podendo incluir elementos simbólicos, como o brasão ou cores representativas.

**4.2. Requisitos de Produção**

 Experiência do Fornecedor: O fornecedor deve ter experiência comprovada na produção de bolos de grande escala e apresentar portfólio de trabalhos anteriores.

 Capacidade de Produção: O fornecedor deve demonstrar capacidade técnica e logística para produzir e entregar o bolo no prazo estabelecido.

 Normas de Segurança Alimentar\*: O processo de produção deve seguir rigorosamente as normas de segurança alimentar e higiene.

**4. 3. Requisitos Logísticos**

 Transporte: O bolo deve ser transportado em condições que garantam sua integridade, com medidas de segurança para evitar danos durante o deslocamento.

 Montagem no Local: O fornecedor deve ser responsável pela montagem do bolo no local do evento, garantindo que todas as seções sejam unidas corretamente.

**4.4. Requisitos Financeiros**

Orçamento: O custo total da produção do bolo deve ser apresentado em uma proposta detalhada, incluindo todos os itens, como ingredientes, mão de obra, transporte e montagem.

Condições de Pagamento: As condições de pagamento devem ser claras, incluindo prazos e formas de pagamento.

**4.5. Requisitos de Prazo**

 Data de Entrega: O bolo deve ser entregue e montado no local do evento com antecedência suficiente para garantir ajustes finais e preparativos para a celebração.

 Cronograma de Produção: O fornecedor deve apresentar um cronograma detalhado de todas as etapas da produção, desde a compra de ingredientes até a entrega final.

**4.6. Requisitos de Qualidade**

 Satisfação do Cliente: O fornecedor deve garantir que o produto final atenda às expectativas em termos de sabor, aparência e qualidade, podendo ser submetido a degustações prévias, se necessário.

 Garantia: O fornecedor deve oferecer garantias em relação à qualidade dos ingredientes e ao processo de produção.

A descrição dos requisitos da contratação é essencial para garantir que a aquisição do bolo de 166 metros seja realizada de forma eficiente e atenda às expectativas do evento. A clareza nos requisitos ajudará a selecionar o fornecedor mais adequado e garantir o sucesso das comemorações do aniversário da cidade de Catalão.

**4.7. Especificações técnicas da Contratada**

**Documentação Habilitatória**:
Para a habilitação do fornecedor, será exigida a seguinte documentação:

* **Prova de Regularidade Jurídica**:
	+ Cópia do Contrato Social ou documento equivalente registrado, no caso de sociedades empresárias e cooperativas.
	+ Registro de empresário individual ou equivalente.
* **Prova de Regularidade Fiscal**:
	+ Certidão de Regularidade do FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço).
	+ Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.
	+ Certidão Negativa de Débitos Estaduais e Municipais.
	+ Certidão de Regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal.
	+ Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

 **4.11.** **Da Fiscalização**

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim. O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providencias que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

O acompanhamento e a fiscalização da execução do instrumento equivalente consistem na verificação da conformidade do fornecimento do objeto, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da contratante.

O representante da Administração/contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste ETP e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto no artigo 137, inciso I e demais normas contidas no Capítulo VIII – Das Hipóteses de Extinção dos Contratos, no que couber, da Lei nº 14.133/21.

Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade referente ao fornecimento do objeto, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas.

A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração/contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais.

Os fiscais deverão informar ao gestor do contrato qualquer ocorrência de descumprimento das obrigações da contratada, especificadas neste documento e seus anexos, para fins de registro em processo centralizado.

**5. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Para realizar um levantamento de mercado sobre a aquisição de um bolo de 166 metros para celebrar o aniversário da cidade, é importante considerar alguns aspectos fundamentais:

1. Objetivo do Evento: Comemorar 166 anos da cidade, promovendo a união da comunidade e celebrando a história local.

2. Tamanho e Design do Bolo: Um bolo de 166 metros é uma peça imponente e pode ter diferentes designs (por exemplo, temas que representem a cidade, cores da bandeira municipal, etc.), no caso em questão ele será personalizado com a logo do município de Catalão. É importante definir o tipo de bolo, camadas, sabores e decoração. O bolo severa ser no mínimo de 56 cm de largura, a altura deverá ser no mínimo de 7cm e comprimento de 166 metros e peso mínimo de 7.500 Kg

3. Fornecedores: Pesquisar fornecedores que tenham experiência em grandes produções de bolos. É essencial verificar referências, portfólio e, se possível, realizar degustações.

4. Orçamento: Definir um orçamento que contemple todos os aspectos da produção do bolo, incluindo ingredientes, mão de obra, transporte e montagem.

5. Logística: Considerar a logística de produção, transporte e montagem do bolo, garantindo que ele chegue em perfeitas condições ao local do evento.

6. Aprovações e Permissões: Verificar se são necessárias licenças ou autorizações para a realização do evento, especialmente se o bolo for montado em espaço público.

7. Promoção do Evento: Planejar como o evento será divulgado para garantir a participação da comunidade.

8. Sustentabilidade: Considerar opções de embalagens e ingredientes sustentáveis, promovendo uma celebração consciente.

9. Atividades Complementares: Pensar em outras atividades que podem ocorrer durante a comemoração, como música ao vivo, apresentações culturais e feiras de artesanato.

10.Feedback e Avaliação: Após o evento, é importante coletar feedback dos participantes para avaliar o sucesso da comemoração e propor melhorias para futuras edições.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** |
| 01 | Bolo confeccionado em pré mistura sabor leite condensado de primeira qualidade. Ingredientes: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho (streptomyces viridochromogenes e/ou Bacillus Thuringiensis e/ou Agrobacterium Tumefaciens e/ou Zea mays), sal refinado, fermento químico (Pirofosfato Ácido de Sódio, Bicarbonato de Sódio e fosfato monocálcio) e aromatizantes. Bolo produzido com ovos classe A tipo 1. Bolo produzido com leite pasteurizado tipo C, padronizado com 3,0 a 3,2 % de gordura e devidamente homogeneizado para conferir melhores características sensoriais, sendo tratado termicamente em temperaturas entre 71 e 75 °C e posteriormente resfriado para 0 a 5°C, mantendo todas as características nutricionais do leite e com a vantagem de também eliminar todas as bactérias nocivas à saúde do consumidor. Recheio de chocolate confeiteiro forneável ingrediente açúcar, glicose, gordura vegetal, cacau em pó, amido, emulsificante lecitina de soja (ins 322) e antiumectante glicerina (ins 422).Recheio de doce de leite de primeira qualidade contendo leite padronizado, açúcar, bicarbonato de sódio e conservador sorbato de potássio. Cobertura de chantilly tipo 1 de primeira linha contendo água, açúcar, óleo de palma parcialmente hidrogenado, caseinato de sódio, aromatizantes, estabilizantes hidroxipropilmetilcelulose e alginato de sódio e emulsificantes polisorbato 60, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lectina de soja. Papel de arroz forma A4 personalizado com a logo do município de catalão. Dimensões do Bolo: MÍNIMO DE 56 CENTÍMETROS DE LARGURA; ALTURA MÍNIMA DE 7 CENTÍMETROS E COMPRIMENTO DE 166 METROS E PESO MÍNIMO DE 7.500 KG (sete mil e quintos quilos). Todos os produtos terão que comprovar a origem diante de Nota Fiscal de compra e estes serão fiscalizados e analisados pelos órgãos e responsáveis técnicos competentes da Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social de Catalão | serviço | 1 |

Diante do levantamento realizado, estima-se o valor total da contratação, considerando as quantidades previstas, em aproximadamente **R$ 159.000,00 [cento e cinquenta e nove mis reais}**, conforme os preços médios apresentados. O documento servirá de base para a instrução processual da licitação, conforme determina o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

**6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução para a aquisição e celebração do bolo de 166 metros em comemoração ao 166º aniversário da cidade envolve um planejamento abrangente e detalhado. Aqui está uma descrição completa da solução:

*6.1. Planejamento do Evento*

 \*Objetivo: Celebrar a rica história da cidade e promover a união entre os cidadãos.

 \*Data e Local: Definir a data do aniversário e escolher um local central e acessível para a montagem do bolo e realização do evento.

*6.2. Concepção do Bolo*

 \*Tamanho e Design: O bolo terá 166 metros de comprimento, com um design que pode incorporar elementos da cultura e história local, como símbolos, cores da bandeira e imagens representativas.

 \*Sabores e Camadas: Oferecer uma variedade de sabores (chocolate, baunilha, frutas, etc.) e camadas, garantindo que o bolo atenda a diferentes preferências.

*6.3. Seleção de Fornecedores*

 \*Pesquisa de Fornecedores\*: Identificar e selecionar fornecedores especializados em bolos de grande porte, que tenham um portfólio sólido e referências positivas.

 \*Degustação e Aprovações\*: Realizar degustações com os fornecedores selecionados para garantir a qualidade e o sabor do bolo.

*6.4. Orçamento*

 \*Estimativa de Custos\*: Elaborar um orçamento que inclua todos os custos envolvidos, como ingredientes, mão de obra, transporte, montagem e decoração.

 \*Captação de Recursos\*: Considerar parcerias com empresas locais, patrocínios e doações para ajudar a financiar o evento.

*6. 5. Logística*

 \*Produção e Transporte\*: Planejar a produção do bolo em um local adequado e garantir que ele seja transportado de forma segura e eficiente até o local do evento.

 \*Montagem do Bolo\*: Organizar a equipe responsável pela montagem do bolo no dia do evento, incluindo a disposição e a decoração final.

*6.6. Aprovações e Permissões*

 \*Licenças Necessárias\*: Verificar e obter todas as licenças e autorizações necessárias para a realização do evento, especialmente em espaços públicos.

*6.7. Promoção do Evento*

 \*Divulgação\*: Criar uma estratégia de marketing para promover o evento, utilizando redes sociais, mídia local e outros canais de comunicação.

 \*Engajamento da Comunidade\*: Incentivar a participação dos cidadãos por meio de campanhas interativas, como concursos para escolher o design do bolo.

*6.8. Atividades Complementares*

 \*Programação Cultural\*: Planejar outras atividades durante o evento, como apresentações musicais, danças folclóricas, feiras de artesanato e estandes de comida.

 \*Espaços de Convivência\*: Criar áreas para que os cidadãos interajam, compartilhem histórias e celebrem a história da cidade.

*6.9. Sustentabilidade*

 \*Práticas Sustentáveis\*: Optar por ingredientes orgânicos e embalagens recicláveis, além de promover a conscientização ambiental durante o evento.

*6.10. Avaliação Pós-Evento*

 \*Feedback e Relatório\*: Coletar opiniões dos participantes e elaborar um relatório sobre o evento, destacando sucessos e áreas de melhoria para futuras comemorações.

Essa solução abrangente visa garantir que a celebração do 166º aniversário da cidade seja um evento memorável, unindo a comunidade e celebrando suas raízes de forma festiva e inclusiva.

**7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

A demanda prevista é: Um bolo confeccionado em pré mistura sabor leite condensado de primeira qualidade.

O pagamento é normalmente realizado após o recebimento do objeto licitado ou da parcela executada, e geralmente ocorre de uma só vez, após a emissão da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente.

Com base no **levantamento de mercado**, a média dos valores mensais é:

| **Tipo** | **Valor Médio (R$)** |
| --- | --- |
| Bolo 1 | R$ 157.000,00 |
| Bolo 2 | R$ 165.000,00 |
| Bolo 3 | R$ 163.000,00 |

**8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

Nos termos do §1º do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, as contratações devem ser planejadas de forma a possibilitar o parcelamento do objeto sempre que este for técnica e economicamente viável, visando ampliar a competitividade e possibilitar a participação de um número maior de licitantes.

O objeto da presente contratação consiste na contratação de serviços para confecção de bolo comemorativo ao **165° aniversário de emancipação política da cidade de Catalão** em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social de Catalão.

**É VIÁVEL E RECOMENDADO O PARCELAMENTO POR ITEM.**

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **PRESENCIAL** com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme permissão legal: **§ 2º do Artigo 17 da Lei Federal nº 14.133/21.**

**9. DOS CRITÉRIOS MÍNIMOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS:**

 9.1. Serão desclassificadas as propostas que:

1. Não atendam às exigências deste Termo e do Instrumento Convocatório;
2. Não atendam às características mínimas deste Termo e do Instrumento Convocatório;
3. Não comprove que a licitante tem capacidade de fornecer o objeto deste Termo.

**10. RISCOS REFERENTE A CONTRATAÇÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| **RISCO 01: Planejamento Deficiente** | **PROBABILIDADE**: Média**IMPACTO**: Médio**DANOS**: Superdimensionamento ou subdimensionamento da demanda**AÇÕES PREVENTIVAS**: Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades de cada órgão.**AÇÕES DE CONTIGÊNCIA**: diligenciar junto aos departamentos as informações repassadas.**RESPONSÁVEL**: Departamento demandante. |
| **RISCO 02: Elaboração do Termo de Referência e Estudo técnico Preliminar-ETP** | **PROBABILIDADE**: Média**IMPACTO**: Médio**DANOS**: Atraso no processo de contratação e, consequentemente atraso no início das aquisições do objeto. **AÇÕES PREVENTIVAS**: Elaborar adequadamente o Termo de Referência, ETP conforme as características do objeto contratado e solicitar a revisão deste, pelo setor competente. **AÇÕES DE CONTIGÊNCIA**: Refazer o Termo de Referência, ETP corrigindo as divergências e irregularidades presentes. **RESPONSÁVEL**: Departamento demandante. |
| **RISCO 03: Deficiências do ato convocatório, critérios de julgamento, prazos e sansões, entre outros** | **PROBABILIDADE**: Baixa**IMPACTO**: Alto**DANOS**: Prejuízo ao atendimento das necessidades e/ou encerramento da licitação.**AÇÕES PREVENTIVAS**: Capacitação dos servidores, incorporação das atualizações da legislação, estabelecer rotinas de revisão.**AÇÕES DE CONTIGÊNCIA**: Reabertura para convocação do próximo fornecedor mais bem classificado e/ou suspensão do processo licitatório.**RESPONSÁVEL**: Departamento de Licitações da Secretaria Municipal de Saúde. |
| **RISCO 04: Inércia frente ao descumprimento de obrigações contratuais, atraso na entrega do objeto, especificações divergentes. Falha ou omissão no registro dos atos e fatos do contrato.** | **PROBABILIDADE**: Baixa**IMPACTO**: Alto**DANOS**: Deficiência na entrega dos produtos licitados, na prestação dos serviços. Prejuízos financeiros a Administração. Possível cancelamento da ata. **AÇÕES PREVENTIVAS**: Fiscalizar o contrato sobre o prazo de execução para entrega dos produtos. Capacitação dos servidores. Conhecimento dos termos contratuais e do serviço a ser executado. Conhecimento das reponsabilidades fiscais. Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual. **AÇÕES DE CONTIGÊNCIA**: Sansões Administrativas. Responsabilização da Gestão e Fiscalização Contratual. **RESPONSÁVEL**: Gestor do Contrato, fiscal técnico e administrativo. |
| **RISCO 05: Elevação dos custos operacionais relacionados ao objeto. Fatos retardadores ou impeditivos da execução do contrato que não estejam na área ordinária da CONTRATADA, tais como fato do príncipe, caso fortuito ou força maior.** | **PROBABILIDADE**: Baixa**IMPACTO**: Média**DANOS**: Deficiência na prestação dos serviços. Possível aumento do custo da aquisição. **AÇÕES PREVENTIVAS**: Manter planejamento empresarial. Encaminhar solicitação de revisão de preços, com documentação probatória. **AÇÕES DE CONTIGÊNCIA**: Acompanhamento da execução do contrato e dos valores praticados no mercado.**RESPONSÁVEL**: Contratada e Gestor do Contrato. |

**12. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Conforme exposto neste documento e nos demais constantes no **Processo Administrativo nº 2025019774** esta equipe de planejamento, considera que a aquisição é viável, tanta técnica como economicamente.

**13. RESPONSÁVEIS**

Assinatura do integrante responsavel pela elaboração desse Estudo Técnico Preliminar.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

HUGO CESAR DE OLIVEIRA PEDRO

Departamento de Compras e Suprimentos

Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social –

Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS