

Estudo Técnico Preliminar 35/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 08520.000152/2024-21

2. Descrição da necessidade

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. O presente Estudo tem como objetivo definir a solução que melhor atenda ao interesse da Administração em face de demanda da Superintendência Regional da Polícia Federal em Sergipe - SR/PF/SE, formalizada no bojo do processo n. 08520.000152/2024-21 por meio do Documento de Formalização de Demanda n.º SEI 33405852.

2.2. Esta análise fundamenta-se nas diretrizes traçadas pela Instrução Normativa n.º 05/2017-MPOG.

2.3. Os serviços referenciados neste estudo, dadas as suas características, enquadram-se no conceito de serviços comuns, conforme definido no art. 3º, II do Decreto nº 10.024/2019, visto que as atividades desenvolvidas pelos profissionais designados para a contratação pretendida possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Aviso de Dispensa Eletrônica, por meio de especificações usuais do mercado.

2.4. A presente contratação destina-se a atender esta SR/PF/SE na realização de eventos protocolares de caráter institucional com economia, transparência e dentro do princípio da publicidade. A solicitação se justifica pela necessidade de realizar os eventos institucionais abrangidos conforme necessidade de atividades no âmbito da SR/PF/SE. Os serviços a serem contratados se enquadram como as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam área de competência legal do órgão. Não será admitida exigência que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado.

2.5. Os Objetivos da contratação são:

2.5.1. Atender a demanda dos eventos institucionais da SR/PF/SE;

2.5.2. Atender a demanda de encontros de trabalho voltados para discussão e alinhamento sobre temas específicos de responsabilidade desta SR/PF/SE;

2.5.3. Planejar e conduzir o cerimonial e as atividades determinadas no âmbito da CS/SR/PF/SE.

2.1. Área Requisitante: **SELOG/SR/PF/SE** - Responsável: **JOSÉ AILTON SILVA REIS SANTOS**

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COMUNICAÇÃO SOCIAL	JOSÉ AILTON SILVA REIS SANTOS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de políticas públicas.

4.2. A Licitante poderá ser contratada, desde que seja pessoa jurídica e que explorem ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam às condições exigidas no certame. Deverá possuir experiência no mercado demonstrada através de atestado de capacidade técnica o qual deverá constar serviços similares.

4.3. O Serviço será de natureza não continuada.

4.4. Quanto aos critérios de SUSTENTABILIDADE, a CONTRATADA deverá observar as normas de higiene e acondicionamento dos alimentos, prazo de validade, temperatura, embalagem e manuseio conforme consta o prescrito RDC n.º 216, de 15 de dezembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

4.5. A empresa contratada deverá dispor de equipamento e pessoal especializado para fins de atendimento da Contratante que permita a prestação do serviço contratado. A estrutura fornecida pela Contratada deverá possuir ambiente adequado para acondicionamento dos alimentos e que permita a prestação dos serviços conforme a demanda.

4.6. A SR/PF/SE poderá, a seu exclusivo critério, solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe CONTRATADA que participará do evento, para dar as orientações e informações que se fizerem necessárias.

4.7. Ocorrendo fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a CONTRATADA comunicar à SR/PF/SE em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

4.8. Nos casos de disponibilização de espaço (salas, auditório, refeitório, etc.), a CONTRATADA se responsabiliza pelo seu correto uso, pela sua conservação, inclusive recolhimento de material/ insumos e limpeza após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados por culpa da mesma.

4.9. Após o término do evento a CONTRATADA deve providenciar o recolhimento do material e a limpeza do ambiente.

4.10. A CONTRATADA deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço do serviço, tais como:

4.10.1. arrumação adequada do ambiente;

4.10.2. disponibilização de mesa(s) para servir o buffet de tamanho proporcional à quantidade de alimentação servida;

4.10.3. disponibilizar todos materiais necessários à perfeita execução dos serviços;

4.10.4. diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos pela SR/PF/SE e de acordo com o que foi solicitado, inclusive no que se refere ao cardápio;

4.10.5. orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa, estar munido de telefone celular;

4.10.6. informar quando da confirmação da realização dos serviços, o nome e telefone da pessoa responsável pelo atendimento da demanda.

5. Levantamento de Mercado

5. SOLUÇÃO

5.1. Levantamento de Mercado

5.1.1. Com base em dados disponíveis na internet, nas consultas ao Painel de Preços, o objeto deste estudo, serviço de Buffet (ou coquetel) em demandas parciais, pode ser descrito de forma apropriada às necessidades do demandante e também comparados a contratações similares, o que sinaliza suficientemente a possibilidade de atendimento total da demanda pelo mercado.

5.1.2. O levantamento de mercado realizado com base na IN 65/2021-SEGES e Portaria SE/MJ nº 449/2021.

5.1.3. Com base nesses fatores, a análise do mercado apontou que o serviço de buffet em demandas parciais demonstrou ter o melhor dimensionamento para as instalações, custo/benefício, consumo de recursos, adequação ao uso e melhor encaixou no critérios estudados.

5.1.4. A melhor solução encontrada é a contratação dos serviços se utilizando da Dispensa De Licitação conforme previsto no Art. 75, II, da Lei 14.133/2021, isso porque não foi encontrado ata de registro de preços capaz de atender as necessidade do órgão.

5.1.5. O Órgão não possui em seu quadro de cargos, servidores com conhecimento para realizar tal serviço, necessitando assim, da contratação de serviços de terceiros.

6. Descrição da solução como um todo

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. O fornecimento de coquetel ou lanche pronto será realizado em demandas parciais dimensionado sua composição pela quantidade de pessoas estipulada em cada evento.

6.2. Composição:

	Composição do item	Quantitativo médio por pessoa
a	2 tipos de café/chocolate quente	100 ml
b	2 tipos de sucos regionais	200 ml
c	Água de côco	200 ml
d	5 tipos de salgados simples	5 unidades (25g cada)
e	Bolo fatiado	1 pedaço ou unidade (mínimo 60g)
f	Cuscuz recheado / escondidinho de carne do sol	100g
g	Salada de fruta	50 g por pessoa
h	Frios diversos	4 unidades por pessoa
i	Temperos, sachês de açúcar e adoçante etc	Quantidade necessária para o evento
j	Utensílios e vasilhames para o serviço (talheres, louças, copos, taças, pratos, bandejas, guardanapos, toalhas, etc, conforme solicitado pelo contratante).	Quantidade necessária para o evento

6.3. Cada demanda parcial terá quantitativo mínimo de 25 (vinte e cinco) pessoas e quantitativo máximo de 200 (duzentas) pessoas.

6.4. O cardápio poderá sofrer pequenas alterações combinadas entre as partes, preservando-se o valor contratado.

6.5. Material

6.5.1. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela Contratada e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço.

6.6. Pessoal/equipe:

6.1. A empresa deverá prever 1 pessoa de apoio para montagem, acompanhamento e desmontagem do serviço para demandas de até 50 pessoas. Acima desse número, deverão ser previsto no mínimo 2 pessoas.

6.7. Tempo de duração:

6.7.1. Duração de até 4 (quatro) horas.

6.8. Local

6.8.1. A prestação do serviço poderá ocorrer na Superintendência Regional da Polícia Federal em Sergipe, Av. Augusto Franco, 2260 - Siqueira Campos, Aracaju - SE, 49075-100 , ou em outro endereço da cidade de Aracaju.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. Fornecimento de itens de alimentação do tipo coquetel ou lanche pronto para até 1000 (mil) pessoas em eventos diversos (demandas parciais) por um período de 12 (doze) meses. CATSER: 12807.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 21.800,00

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. A estimativa do valor total da contratação é de R\$:21.800,00 (vinte e um mil e oitocentos reais)

Item	Descrição	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de itens de alimentação do tipo coquetel ou lanches prontos e seus respectivos itens de serviço, como travessas, suportes, badejas, tolhas, jarras ou suqueiras, guardanapos de papel, copos de vidro ou plásticos, garçons ou auxiliares, bem como, da montagem no evento.	Porção por pessoa	1000 pessoas	R\$ 21,80	R\$: 21.800,00

8.1.1. Entende-se por porção os quantitativos médios por pessoa descritos no item 6.2.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. Via de regra o órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega, no entanto, para esta contratação não haverá parcelamento do objeto, sendo de interesse do órgão contratar e gerenciar apenas um fornecedor.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E /OU INTERDEPENDNETES

10.1. Não há contratações interdependentes ou correlatas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11. ALINHAMENTO COM A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

11.1. A aquisição em tela encontra-se em consonância com o Planejamento Estratégico, as diretrizes de planejamento conjunto de contratações e o Sistema de Governança do Ministério da Justiça e Segurança Pública entretanto, em razão da identificação recente da demanda e benefícios a serem obtidos com a contratação, conforme justificativas descritas neste documento, será solicitada sua inclusão extemporânea.

11.2. No que diz respeito à possibilidade de subcontratação, entendemos que se mostra cabível quando o objeto a ser licitado comporta execução complexa, de modo que alguma fase/ etapa/ aspecto requeira a participação de terceiros em razão dos princípios da especialização e da concentração das atividades, o que não é o caso. Por essa razão, resta vedada a subcontratação, ainda que parcial.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS

12.1. Como já foi explicitado neste Estudo, o resultado que se almeja alcançar com a solução proposta é suprir os eventos institucionais da SR/PF/SE com serviço de buffet, compreendendo brunch, necessários à sua execução.

12.2. Além disso, a contratação tem por objetivo prover recursos técnicos, materiais e humanos ao atendimento das demandas específicas dos eventos, visando o cumprimento de sua respectiva competência e missão institucional.

12.3. Desta feita, parece claro que os resultados oriundos da contratação justificam, do ponto de vista gerencial, administrativo e financeiro, a solução apontada neste documento.

12.4. Nesse contexto, não resta dúvidas que a SR/PF/SE necessita firmar tal contratação, podendo assim, realizar suas atividades respaldadas em condições físicas e ambientais para o desenvolvimento de suas atividades institucionais.

13. Providências a serem Adotadas

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

13.1. As providências adotadas baseiam-se na apresentação da demanda para análise e autorização da autoridade competente, e em seguida o envio do processo à unidade responsável pela instrução do devido processo de Dispensa Eletrônica.

13.2. Para que a contratação surta os efeitos desejados será necessária a Disponibilidade Orçamentária.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Quanto aos impactos ambientais, a CONTRATADA deverá observar as normas de higiene e acondicionamento dos alimentos, prazo de validade, temperatura, embalagem e manuseio conforme consta o prescrito RDC nº 216, de 15 de dezembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) além do correto descarte dos resíduos gerados de forma a minimizar os impactos sobre o meio ambiente.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Conforme os estudos realizados neste documento.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JOSE AILTON SILVA REIS SANTOS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 28/06/2024 às 14:28:44.

DAILZA VENTURA DOS SANTOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 28/06/2024 às 14:30:46.