

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 029/2024

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente estudo tem como objetivo atender às demandas apresentadas pelas Secretarias, Departamentos/Órgãos e Setores vinculados a estas, conforme as condições, descrições e quantidades especificadas nos Documentos de Formalização de Demanda (DFD) mencionados neste estudo. Esse atendimento está em conformidade com o disposto no art. 6º, inciso XX, da Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 015/2024, e nas demais legislações pertinentes.

1.2. Afigura-se recorrente a necessidade da realização de eventos na administração pública, a exemplo de solenidades, cerimônias, reuniões, sessões ou audiências públicas, homenagens, coquetéis e recepções a autoridades, entre outros. Incluem-se também eventos de natureza educacional, como capacitações, cursos, treinamentos, seminários, palestras, workshops, fóruns, simpósios e jornadas. É imperativo que a administração pública reconheça e assegure a constância da realização desses eventos institucionais, oficiais ou não.

1.3. A realização dos eventos mencionados requer a oferta de alimentação adequada, essencial para promover a interação e a satisfação dos participantes. Esses eventos demandam não apenas um planejamento cuidadoso, mas também uma execução que reflita a seriedade e a relevância das atividades.

1.4. Muitos órgãos públicos realizam tais eventos com o apoio da contratação de serviços de buffet, prática que se justifica por diversos fatores, como a organização adequada de eventos institucionais e o cumprimento das exigências de protocolo e formalidade. Esses eventos exigem uma recepção que atenda a autoridades, servidores, representantes de outras instituições e o público em geral, garantindo a qualidade e o profissionalismo necessários.

1.5. Buffet é um serviço que fornece alimentação em eventos, podendo incluir opções como coquetéis, refeições completas, como almoço e jantar, brunch, coffee breaks e serviços de banquete.

1.6. A contratação do serviço aqui pleiteado, permite à administração pública centralizar toda a responsabilidade logística e alimentar em uma equipe interna ou a uma empresa especializada. Isso garante que os itens essenciais, como preparo de alimentos, serviço de garçons, organização do espaço de alimentação e controle da segurança alimentar, sejam tratados com os devidos padrões de qualidade e higiene. Portanto, a contratação de serviços de buffet não é apenas uma questão logística, mas um investimento na promoção de uma gestão pública que valoriza a interação e a transparência.

1.7. Outro aspecto relevante é a questão da economicidade. Embora possa parecer que a contratação de um serviço externo possa representar um custo elevado, na prática, quando o processo é realizado com base em critérios técnicos e alinhado à legislação vigente, é possível obter uma relação de custo-benefício vantajosa.

1.8. Em síntese, a contratação de serviços de buffet na administração pública é uma prática que vai além do ato de servir alimentos. É uma estratégia que busca garantir a qualidade dos eventos, promover a interação social e fortalecer a imagem das instituições perante a sociedade.

1.9. Por fim, o serviço solicitado, para atender eventos, também atende à necessidade de promover um ambiente de cordialidade e hospitalidade, aspectos que são fundamentais em situações que envolvem relações institucionais. A boa impressão causada pela organização do evento reflete diretamente na imagem da instituição, reforçando a seriedade e o compromisso da administração com a excelência na condução de suas atividades e no atendimento ao público.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. A contratação não está prevista no Plano de Contratações Anual para o ano de 2024, em função do desmembramento, do processo de contratação de água, gelo, lanche e refeições, contudo possui orçamento direcionado para a contratação na despesa de fornecimento de alimentação, para o exercício de 2024/2025 conforme o inciso VII, do art. 12 da Lei 14.133/2021.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Requisitos Legais:

3.1.1 A contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar – ETP tem amparo legal nos seguintes dispositivos legais:

a) Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas direta, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

3.1.2. Resolução RDC nº 216/MS/ANVISA, de 16/09/2004. Estabelece diretriz para segurança alimentar.

3.1.3. Resolução RDC nº 275/MS/ANVISA, de 21/10/2002. Estabelecem diretrizes para Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e Roteiro de Inspeção;

3.1.4. Resolução RDC nº 717/MS/ANVISA, de 01/07/2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo.

3.1.5. Resolução RDC nº 719/MS/ANVISA, de 01/07/2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

3.1.6. Portaria nº 1.428 / MAPA de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos;

3.1.7. ABNT NBR 16004 - Esta Norma fornece diretrizes para a classificação de eventos e os termos específicos utilizados no segmento. Esta Norma se aplica a:

- a) Pessoas e organizações envolvidas com eventos; e
- b) Desenvolvedores de Normas, guias, procedimentos e outros documentos normativos relativos às atividades dos eventos.

3.2. Requisitos de Execução:

3.1.1. Os alimentos devem ser servidos na temperatura adequada, de acordo com cada tipo;

3.1.2. A contratada deverá dispor e fornecer todos os materiais necessários à prestação dos serviços, tais como pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, réchauds e outros que se fizerem necessários ao pleno atendimento do serviço solicitado;

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 3.1.3. A composição do cardápio de cada evento será definida pela contratante, de acordo com a variação de produtos que consta no descritivo dos itens;
- 3.1.4. Todas as bebidas deverão ser servidas em copos ou taças de vidro, conforme suas necessidades, e em temperatura adequada a cada tipo de bebida;
- 3.1.5. Apresentação dos itens de granola, mel, leites, geleia, requeijão, manteiga, margarina, iogurte, café, chá, achocolatados e biscoitos será em recipientes para self service, sendo café, leite quente, achocolatado frio e quente;
- 3.1.6. Todos os refrigerantes deverão ser de primeira linha e excelente qualidade;
- 3.1.7. Todos os alimentos deverão estar em condições sanitárias adequadas ao consumo no horário agendado pela contratante;

3.2. Requisitos de Negócio:

- 3.2.1. Considera-se nesta contratação que os produtos demandados são de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado;
- 3.2.2. A formalização da contratação para o objeto deste estudo, será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, a forma de contratação designada atende à solicitação das secretarias demandantes, conforme consta registrado nos respectivos Documentos de Formalização de Demanda (DFDs);
- 3.2.3. A ata de Registro de Preços terá prazo de vigência de até 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, uma única vez, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados;
- 3.2.4. A quantidade a ser adquirida foi definida com base na demanda apontada pelas secretarias demandantes e nos documentos que lhe dão suporte, sendo projetado por elas um quantitativo de acordo com contratações anteriores e para a utilização durante a vigência da contratação;
- 3.2.5. O quantitativo consta expressamente no documento de formalização de demanda, nos termos do inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021.

3.3. Requisitos Internos

3.3.1. Capacidade técnica:

- 3.3.1.1. A empresa deve possuir equipamentos modernos e adequados para a decoração e serviços de buffet, garantindo alta qualidade e eficiência na execução dos serviços.

3.3.2. Experiência comprovada:

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

3.3.2.1. É necessário que a empresa tenha experiência prévia na prestação de serviços similares para eventos oficiais ou institucionais de grande porte, preferencialmente para órgãos governamentais.

3.3.3. Garantia de disponibilidade:

3.3.3.1. A empresa deve garantir a disponibilidade para a data e horário previstos para a Sessão Solene, incluindo a montagem e desmontagem de todos os equipamentos e estruturas necessárias.

3.3.4. Versatilidade no serviço:

3.3.4.1. A empresa deve oferecer soluções completas que integrem decoração temática adequada ao evento e serviços de buffet que atendam às expectativas e necessidades do público presente. Armazenamento e logística: A empresa deve ser capaz de gerenciar o armazenamento de materiais e equipamentos de forma segura e eficiente, assegurando a integridade e a prontidão de todos os itens para o evento.

3.3.5. Manutenção e suporte técnico:

3.3.5.1. É importante que a empresa ofereça serviço de manutenção dos equipamentos e suporte técnico durante o evento, garantindo o bom funcionamento de todos os sistemas e a resolução imediata de qualquer problema que possa surgir.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. A equipe de planejamento realizou uma análise comparativa considerando contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, com foco na região norte do país. Para isso, foram consultados o site do Tribunal de Contas do Município do Pará (TCM) e o Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP).

4.2. No site do TCM do Pará, foram identificados processos Homologados, estes relacionados a contratação, sendo 15 conduzidos por meio da modalidade de licitação pregão. Porém também foram encontrados processos conduzidos por meio de modalidades de contratação de dispensa e adesão.

4.3. Já no âmbito nacional, não há diversidade de modalidades de contratação, porém a dispensa é a mais comum com 17 processos, vale ressaltar que a Dispensa e a inexigibilidade surgem como formas de contratação. No entanto, é importante notar que a maioria desses procedimentos ocorreu na região sul do país.

4.4. Portanto, as contratações propostas não demandam exigências ou especialidades complexas, e que a solução apresentada e descrita no item de posicionamento conclusivo representa a abordagem mais usual e consolidada nos órgãos e entidades.

4.5. Considerando diversas fontes e análises de contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, com o objetivo de identificar novas metodologias, tecnologias ou inovações que possam atender melhor às necessidades da Administração, além do histórico de contratação de serviços de apoio administrativo pela Administração Pública Municipal, conforme apresentado neste documento, é evidente que, dada a quantidade de fornecedores existentes, o mercado tem capacidade suficiente para atender satisfatoriamente e sem dificuldades as demandas dos órgãos e entidades.

4.6. Para atender a demanda desta contratação buscou-se soluções disponíveis no mercado, a saber:

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 1. Contratação de Empresa Especializada em Buffet em Domicílio** - O buffet em domicílio é um serviço concebido para levar toda estrutura para realizar a festa dentro de sua casa, empresa ou espaço escolhido. Conta com os mais variados cardápios, podendo oferecer o serviço completo de alimentação e bebidas ou apenas uma parte de acordo com as necessidades do contratante.

Vantagens:

- **Especialização:** Empresas especializadas possuem expertise em gestão de alimentos, garantindo a qualidade e a variedade dos produtos oferecidos.
- **Flexibilidade:** Adaptação fácil à demanda variável de eventos, permitindo ajustar o volume e o tipo de alimentação conforme a necessidade.
- **Economia de escala:** Empresas maiores podem oferecer preços mais competitivos devido à compra em grande escala e à otimização de processos.
- **Liberação de recursos internos:** A administração pública pode concentrar seus esforços em suas atividades principais, delegando a gestão da alimentação a uma empresa especializada.
- **Infraestrutura pronta:** A empresa dispõe de toda a infraestrutura necessária para a produção e distribuição dos alimentos.

Desvantagens:

- **Custos fixos:** Envolve o pagamento de um valor fixo mensal ou por evento, o que pode gerar custos mais elevados a longo prazo.
- **Menor controle sobre a qualidade:** A qualidade dos alimentos fica sob a responsabilidade da empresa contratada, o que pode gerar dificuldades em garantir a padronização.
- **Dependência de terceiros:** A administração pública fica dependente da empresa contratada para o fornecimento dos alimentos, o que pode gerar dificuldades em caso de problemas com a prestação do serviço.

2. Aquisição de Matéria-Prima e Produção Interna

Vantagens:

- **Maior controle sobre a qualidade:** Permite um controle mais rigoroso sobre a qualidade dos alimentos, garantindo a utilização de ingredientes frescos e saudáveis.
- **Personalização do cardápio:** Permite a criação de cardápios personalizados de acordo com as necessidades e preferências dos servidores e participantes dos eventos.
- **Redução de custos a longo prazo:** Após o investimento inicial em equipamentos e infraestrutura, os custos de produção podem ser menores a longo prazo.
- **Gera oportunidades de trabalho:** A produção interna pode gerar oportunidades de trabalho para a comunidade local.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Desvantagens:

- **Alto investimento inicial:** Requer um alto investimento inicial em equipamentos, utensílios, móveis e contratação de pessoal.
- **Necessidade de espaço físico:** É necessário um espaço físico adequado para o armazenamento de alimentos, a preparação das refeições e a higienização dos equipamentos.
- **Gestão complexa:** A gestão da produção interna exige conhecimento técnico e administrativo, além de um controle rigoroso sobre a qualidade dos alimentos e a higiene.
- **Custos operacionais elevados:** Envolve custos com mão de obra, manutenção de equipamentos, energia elétrica e água.

4.6. Há várias empresas do ramo no mercado, assim como a prática comum da atividade, caracteriza que se trata de uma contratação, e que não possui restrição no mercado.

4.7. Considerando diversas fontes e análises de contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, com o objetivo de identificar novas metodologias, tecnologias ou inovações que possam atender melhor às necessidades da Administração, além do histórico de contratação de comercialização, conforme apresentado neste documento, é evidente que, dada a quantidade de fornecedores existentes, o mercado fornecedor tem capacidade suficiente para atender satisfatoriamente e sem dificuldades as demandas dos órgãos e entidades.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1. Para o orçamento da estimativa de valor desse ETP, que está em anexo, foi utilizado o sistema do Banco de Preços, com pesquisas realizadas entre 06/08/2024 às 08h:44':42" e 06/08/2024 às 11h:27':41", com relatório de cotação gerado no dia 19/08/2024, onde se utilizou o método de média saneada dos preços obtidos (TCU), pelo Banco de Preços.

5.2. O sistema utilizado atende a Instrução Normativa nº 65 de 07 de julho de 2021.

5.3. Considerando o valor estimado deste processo, observa-se uma estimativa de despesa referente à contratação no valor de R\$ 987.724,92 (novecentos e oitenta e sete mil, setecentos e vinte e quatro reais e noventa e dois centavos).

5.4. O valor estimado dos itens consta na tabela abaixo:

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

LEVANTAMENTO ORÇAMENTÁRIO					
OBJETO: SERVIÇO DE BUFFET					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE	QUANT.	MÉDIA/ UNIT R\$	MÉDIA/ TOTAL R\$
1	SERVIÇO DE BUFFET TIPO ALMOÇO/JANTAR, COMPOSTO DE NO MÍNIMO: SALADAS: DOIS TIPOS DE SALADA, PODENDO SER, CRUA (FOLHAS VERDES), TROPICAL DE ALFACE (COM FRUTAS) E COZIDA (MAIONESE), E DOIS TIPOS DE MOLHO PARA SALADA. GUARNIÇÕES: TRÊS TIPOS DE GUARNIÇÕES, PODENDO SER ARROZ (PELO MENOS DOIS TIPOS COMO BRANCO, À GREGA, OU RISOTO OU CARRETEIRO) MASSA (LASANHA, RONDELLE E MACARRÃO TIPO PENNE OU PARAFUSO) E FEIJÃO (TROPEIRO, FEIJOADA OU FEIJÃO-VERDE), BATATAS (PURÊ E PALHA). PROTEÍNAS: TRÊS TIPOS DE PROTEÍNA PODENDO SER CARNE VERMELHA (FILÉ), FRANGO (FILÉ), FILÉ DE PEIXE (FILHOTE), CAMARÃO, AVES NATALINAS (FILÉ) OU CARNE SUÍNA (PERNIL). SOBREMESA: DOIS TIPOS DE SOBREMESA DOCE PODENDO SER, PUDIM (DE LEITE), CHEESCAKE, PAVÊ, TORTA. UM TIPO SOBREMESA DIET PODENDO SER, PUDIM OU SALADA DE FRUTA. E DOIS TIPOS SALGADA TIPO TORTA SALGADA, QUICHE E/OU EMPADÃO, LÍQUIDOS/BEBIDAS: DOIS TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTA, PODENDO SER ABACAXI, ABACAXI COM HORTELÃ, MARACUJÁ, ACEROLA, CUPUAÇU, CAJU, GRAVIOLA, GOIABA, CARAMBOLA OU ÁGUA DE COCO. TRÊS TIPOS DE REFRIGERANTE SENDO COMUM, LIGHT E DIET, NOS SABORES COLA, GUARANÁ, LARANJA E UVA. ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. DEVERÁ SER GARANTIDO NO MÍNIMO 700G DE ALIMENTOS SÓLIDOS, 400ML DE LÍQUIDOS E 150G DE SOBREMESA POR PESSOA.COM TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS (PRATOS, COPOS, TAÇAS, TALHERES, BANDEJAS, GUARDANAPOS, RECHAUDS...).	UNIDADES	4.104	R\$ 95,00	R\$ 389.880,00
2	SERVIÇO DE BUFFET TIPO CAFÉ DA MANHÃ, COMPOSTO DE NO MÍNIMO: MINI PÃES TRÊS TIPOS (UM TIPO DE TORRADA), QUEIJOS TRÊS TIPOS PODENDO SER MUÇARELA, PRATO, RICOTA, PROVOLONE, MINAS PADRÃO, MINAS MEIA CURA, COALHO, SERRANO, CANASTRA, EM FATIAS, PRESUNTO SUÍNO E PERU, EM FATIAS, PÃO DE QUEIJO, QUATRO TIPOS DE MINI SALGADOS FRITOS E ASSADOS PODENDO SER O RECHEIO NOS SABORES FRANGO, CATUPIRY, CARNE, CAMARÃO, BACALHAU, PALMITO, TODOS CREMOSOS, CUSCUZ, OVOS MEXIDOS, BOLO DE BANANA, BOLO DE MILHO, BOLO DE MACAXEIRA, EM FATIAS, PEDAÇOS OU INTEIRO, SALADA DE FRUTAS, GRANOLA, MEL, LEITE CONDENSADO, BISCOITINHOS AMANTEIGADOS, DOIS TIPOS DE GELEIA SABOR FRUTAS, REQUEijão, MANTEIGA. TRÊS TIPOS DE SUCO NATURAL PODENDO SER ABACAXI, ABACAXI COM HORTELÃ, MARACUJÁ, ACEROLA, CUPUAÇU, CAJU, GRAVIOLA, GOIABA, CARAMBOLA, ÁGUA DE COCO. DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE SENDO COMUM E DIET. ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS), IOGURTE NATURAL, CAFÉ, LEITE, CHÁ E CHOCOLATE QUENTE. DEVERÁ SER GARANTIDO NO MÍNIMO 500G DE ALIMENTOS SÓLIDOS E 500ML DE LÍQUIDOS POR PESSOA.	UNIDADES	4.806	R\$ 64,48	R\$ 309.890,88

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

3	SERVIÇO DE BUFFET TIPO CAFÉ DA MANHÃ , COMPOSTO DE NO MÍNIMO: MINI PÃES TRÊS TIPOS (UM TIPO DE TORRADA), QUEIJOS TRÊS TIPOS PODENDO SER MUÇARELA, PRATO, RICOTA, PROVOLONE, MINAS PADRÃO, MINAS MEIA CURA, COALHO, SERRANO, CANASTRA, EM FATIAS, PRESUNTO SUÍNO E PERU, EM FATIAS, PÃO DE QUEIJO, QUATRO TIPOS DE MINI SALGADOS FRITOS E ASSADOS PODENDO SER O RECHEIO NOS SABORES FRANGO, CATUPIRY, CARNE, CAMARÃO, BACALHAU, PALMITO, TODOS CREMOSOS, CUSCUZ, OVOS MEXIDOS, BOLO DE BANANA, BOLO DE MILHO, BOLO DE MACAXEIRA, EM FATIAS, PEDAÇOS OU INTEIRO, SALADA DE FRUTAS, GRANOLA, MEL, LEITE CONDENSADO, BISCOITINHOS AMANTEIGADOS, DOIS TIPOS DE GELEIA SABOR FRUTAS, REQUEIJÃO, MANTEIGA. TRÊS TIPOS DE SUCO NATURAL PODENDO SER ABACAXI, ABACAXI COM HORTELÃ, MARACUJÁ, ACEROLA, CUPUAÇU, CAJU, GRAVIOLA, GOIABA, CARAMBOLA, ÁGUA DE COCO. DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE SENDO COMUM E DIET. ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS), IOGURTE NATURAL, CAFÉ, LEITE, CHÁ E CHOCOLATE QUENTE, FRUTAS IN NATURA EM CUBOS OU FATIAS PELO MENOS TRÊS, PODENDO SER MAMÃO, MELANCIA, ABACAXI, BANANA E MELÃO. DEVERÁ SER GARANTIDO NO MÍNIMO 500G DE ALIMENTOS SÓLIDOS E 500ML DE LÍQUIDOS POR PESSOA.	UNIDADES	2.301	R\$ 82,04	R\$ 188.774,04
4	SERVIÇO DE BUFFET, LANCHE TIPO BRUNCH , COMPOSTO DE NO MÍNIMO: UM TIPO DE CREPE, FRUTAS VARIADAS DA ESTAÇÃO (PICADAS E/OU IN NATURA), UM TIPO DE MASSA, DOIS TIPOS DE MINI PRATOS QUENTES SENDO DE CARNE BOVINA, FRANGO OU CAMARÃO, UM TIPO DE QUICHE, DOIS TIPOS DE MOLHO PARA MASSA PODENDO SER BRANCO, VERMELHO OU ROSÉ, UM TIPO DE SALADA, DOIS TIPOS DE TORTAS DOCE, SALADA DE FRUTA, UM TIPO DE TORTA SALGADA. BEBIDAS: SENDO CAFÉ, LEITE, TRÊS TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS PODENDO SER ABACAXI, ABACAXI COM HORTELÃ, MARACUJÁ, ACEROLA, CUPUAÇU, CAJU, GRAVIOLA, GOIABA, CARAMBOLA, ÁGUA DE COCO, TRÊS TIPOS DE REFRIGERANTE COMUM, LIGHT E DIET, ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS) E COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL. DEVERÁ SER GARANTIDO NO MÍNIMO 500G DE ALIMENTOS SÓLIDOS, 400ML DE LÍQUIDOS E 150G DE SOBREMESA POR PESSOA.	UNIDADES	1.102	R\$ 90,00	R\$ 99.180,00
VALOR GLOBAL					R\$ 987.724,92

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COM UM TODO

6.1. Após análise, entendemos que a solução que traz maior vantajosidade para a Administração Municipal é a licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, com a utilização do sistema de registro de preços, com julgamento por item.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Após o registro e análise das informações relativas à contratação, avaliamos as perspectivas de mercado para fins de decisão quanto ao parcelamento da contratação, a saber:

7.1.1. A contratação em itens individuais é mais vantajosa em diversos aspectos, onde parcelar a contratação pode permitir a seleção de fornecedores especializados para cada parcela, garantindo maior eficiência na entrega dos produtos e maior economia de escala. O parcelamento permite ainda a redução dos riscos de dependência de um único fornecedor e possibilita a continuidade dos fornecimentos em caso de falhas ou problemas com um dos contratados.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 7.1.2. O parcelamento atende ainda os princípios da eficiência, economicidade, legalidade e transparência, que norteiam o presente processo de contratação e aquisição.
- 7.2.A escolha entre parcelar ou não a contratação deve ser baseada em uma análise detalhada das necessidades específicas de cada secretarias demandantes, considerando tanto os benefícios quanto os desafios de cada abordagem.
- 7.3.Em atendimento a solicitação de cada secretaria demandante, conforme descrito nos documentos de formalização de demanda – DFD, é que sugerimos, o parcelamento da contratação pois é tecnicamente viável e se mostra economicamente vantajoso para a Administração Municipal, de acordo com o (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- 8.1. Pretende-se com esta contratação atingir os seguintes resultados:
- 8.1.1. Satisfação, saúde e bem estar de servidores e usuários;
- 8.1.2. Melhoria contínua na abordagem e na sistematização de eventos, com vistas ao alcance de maior eficiência e eficácia;
- 8.1.3. Conformidade e responsabilidade;
- 8.1.4. Com a demanda pretendida, essa Administração deseja garantir a eficiência e pontualidade operacional, redução de custos, bem como segurança e conforto.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- 9.1. Em relação ao objeto da contratação não foram identificamos a existência de contratações interdependentes;
- 9.2. Contudo, há contratações correlatas, a saber:
- Estrutura e palco;
 - Logística e transporte;

10. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

10.1. O reconhecimento da relevância da preservação ambiental e do desenvolvimento sustentável tem impulsionado a Administração Pública a integrar estratégias e iniciativas específicas relacionadas ao meio ambiente em seus planejamentos de longo prazo. Assim, é evidente um compromisso crescente com a sustentabilidade e a redução dos impactos ambientais nos objetivos do planejamento estratégico, do plano plurianual e do plano de governo.

10.2. O serviço de buffet para eventos da administração pública, pode gerar impactos ambientais significativos. É fundamental que a administração pública adote práticas sustentáveis para minimizar esses impactos e contribuir para a preservação do meio ambiente.

10.2.1. Principais Impactos Ambientais:

- **Geração excessiva de resíduos:** Uso de materiais descartáveis e embalagens plásticas.
- **Desperdício de alimentos:** Excesso de comida gerando resíduos orgânicos.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- **Uso de produtos com alto impacto ambiental:** Alimentos não sustentáveis ou de origem distante, com alta pegada de carbono.
- **Alto consumo de energia e água:** Grande demanda de recursos naturais durante a preparação dos alimentos.
- **Emissão de gases de efeito estufa:** Transporte de insumos de locais distantes.
- **Descarte inadequado de óleos:** Poluição da água e solo.

10.2.1. Ações de Mitigação:

- **Uso de utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis** e implantação de coleta seletiva.
- **Planejamento adequado das quantidades** para reduzir desperdício e realizar **doações** ou **compostagem** dos resíduos alimentares.
- **Priorização de alimentos locais, orgânicos e sazonais**, além de opções vegetais no cardápio.
- **Equipamentos eficientes** e controle de consumo de água e energia.
- Preferir fornecedores locais e exigir **compensação de emissões de CO2**.
- **Destinação correta de óleos e gorduras**, com reciclagem para produção de biodiesel.

10.3. Ao implementar essas ações, a administração pública pode não apenas reduzir os impactos ambientais associados aos serviços de buffet, mas também promover um exemplo de responsabilidade e sustentabilidade.

11. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

11.1. Com base nos elementos apresentados neste estudo técnico preliminar, elaborado pela equipe de planejamento do Departamento de Licitação e Contratos, sugerimos que a solução mais vantajosa para atender à demanda identificada é a contratação de uma empresa especializada no serviço de Buffet à domicílio. Essa abordagem visa assegurar uma infraestrutura adequada para eventos e atividades, garantindo a alimentação de todos os participantes e usuários de maneira eficiente e de qualidade.

11.2. Viabilidade Técnica: A contratação é tecnicamente viável pois a indústria alimentícia oferece variados tipos, bem como capacidades do objeto a ser contratado, possuindo normas técnicas e regulamentações, que estabelecem diretrizes específicas, assegurando sua efetividade e segurança.

11.3. Viabilidade econômica: A contratação é viável economicamente porque o custo estimado do contrato está dentro dos limites orçamentários disponíveis, conforme o Quadro de Despesas que consolidou as informações da Lei Orçamentária Anual. O estudo técnico preliminar realizou uma análise de mercado e identificou uma ampla existência de fornecedores, para o objeto a ser contratado confirmando esta viabilidade.

11.4. Adequação: A contratação é adequada para o atendimento da necessidade a que se destina o objeto a ser contratado, sendo assim capaz de resolver o problema identificado. O estudo técnico preliminar avaliou a eficiência e a efetividade da contratação, garantindo maior segurança para todos.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

11.5. Conclusão: A contratação de empresa especializada no objeto deste estudo, demonstra o compromisso da Administração Pública com a saúde, segurança, conforto e bem estar de seus servidores, e do público em geral. Essa medida se configura como um investimento viável técnica e economicamente, além de ser fundamental para a adequação e para o atendimento da necessidade a que se destina. Portanto, recomenda-se a sua aprovação.

11.6. Recomendamos por realizar a futura licitação, valendo-se do Sistema de Registro de Preços em virtude do exato enquadramento das necessidades nos requisitos fundamentais para utilização desse sistema, a saber: aquisições frequentes, para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, e necessidade de entregas constantes e parceladas, de acordo com a demandas apresentadas pelas Unidades requisitantes e atualizada em cada aquisição.

11.7. Considerando ainda que o quantitativo de uso dos produtos objeto deste estudo varia de acordo com cada unidade requisitante, projeto e evento, deste modo, os quantitativos não podem ser previstos de forma exata e segura, razão pela qual o registro de preços é o instrumento mais indicado para realização do certame.

11.8. A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

11.9. Com base nos elementos apresentados neste estudo técnico preliminar realizado pela equipe de planejamento da contratação, consideramos que a solução vantajosa para atender a demanda aqui exposta é a contratação de empresa especializada no serviço de buffet à domicilio, **com a utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP)**, conforme Decreto municipal nº 015/2024 e Decreto Federal nº 11.462/23, para o referido objeto, portanto, passando a nova fase para elaboração do Termo de Referência, conforme O § 2º do art. 18 da Lei 14.133/2021.

11.10. Levando em consideração o valor orçado e a natureza do bem ser comum sugerimos a licitação na modalidade pregão na forma eletrônica, com a utilização do sistema de registro de preços, com critério de julgamento de menor preço unitário por item.

12. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Barcarena/PA, 27 de novembro de 2024.

Elaborado por:

Elaine de Castro Araújo
Matrícula: 14802-4/1
Cargo: Agente Administrativo

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Orçamento elaborado por:

Elivelton da Silva Santos

Matrícula: 131504/6

Cargo: Assessor – CPC

Aprovado por:

Sabmael da Silva Carvalho

Secretário Municipal de Administração e Tesouro

Decreto nº 002/2021 – GPMB

Ivana Ramos do Nascimento

Secretária Municipal de Educação e

Desenvolvimento Social

Decreto nº 0016/2021 – GPMB

Rafaela Reis de França

Secretária Adj. De Trabalho e Emprego

Decreto nº 0681/2023 - GPMB

Milvea Franciane Ferreira Carneiro

Secretária Municipal de Saúde

Decreto nº 0672/2023 – GPMB

Juliana Nobre Soares

Secretária Municipal de Meio Ambiente e

Desenvolvimento Econômico

Decreto nº 0006/2021 – GPMB

Francinea Teixeira Dias

Secretária Municipal de Assistência Social

Decreto nº 0015/2021 – GPMB