

Estudo Técnico Preliminar 32/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: E:12070.0000001646/2024

2. Descrição da necessidade

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo avaliar a viabilidade da contratação de uma empresa especializada em serviços de buffet para atender às necessidades da Defensoria Pública do Estado de Alagoas (DPE/AL) durante eventos, palestras, workshops, cursos e treinamentos.

O serviço de buffet será um elemento chave para o sucesso dos eventos realizados pela Defensoria Pública, garantindo a qualidade e o bom andamento das atividades promovidas pela instituição.

A empresa contratada será responsável pela qualidade dos alimentos oferecidos, a segurança alimentar e o atendimento adequado aos participantes. A centralização desse serviço em uma única empresa proporcionará uma gestão mais eficiente, evitando a necessidade de múltiplos fornecedores, o que pode gerar custos mais elevados para a administração pública.

A empresa contratada deverá ser capaz de ajustar o número de refeições e a variedade de opções oferecidas conforme as especificidades de cada evento, com uma equipe treinada e preparada para prestar um atendimento ágil e eficiente, permitindo que os organizadores dos eventos se concentrem no conteúdo das atividades, sem se preocupar com essas questões.

Atualmente, a DPE/AL possui vigente a Ata de Registro de Preços nº 010/2024, oriunda do processo 12070-25406/2023, que formaliza a contratação de uma empresa para a prestação do serviço de buffet. No entanto, considerando que a vigência dessa Ata se encerrará em 27/02/2025, torna-se necessário o planejamento para a realização de uma nova contratação, que cubra a continuidade desses serviços.

A necessidade de uma nova contratação se justifica pela importância de garantir a continuidade da qualidade do serviço de buffet, pois com a proximidade do término da vigência da Ata atual, a DPE/AL precisa se antecipar para evitar qualquer descontinuidade na prestação do serviço, que poderia comprometer a realização de eventos planejados para o ano de 2025.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Patrimônio e Almoxarifado	Thiago de Holanda Rosário

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Contratação por Sistema de Registro de Preços

A contratação se dará por meio de Sistema de Registro de Preço, se mostrando como melhor opção para atender a essa demanda de forma eficiente, ágil e econômica, oferecendo diversas vantagens.

O Registro de Preços permite que a Defensoria Pública contrate de acordo com suas necessidades, sem a obrigatoriedade de consumir todo o quantitativo registrado de uma vez.

A utilização do Registro de Preços simplifica e acelera o processo de contratação, pois elimina a necessidade de realizar múltiplas licitações para cada demanda específica, contratando de forma rápida e eficiente, garantindo a continuidade do serviço de buffet.

A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

4.2. Da descrição do serviço e requisitos da contratação

A natureza do serviço deste ETP se enquadra em comuns nos termos da Lei nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, devendo, portanto, ser licitado por meio do Pregão.

A lei nº 14.133/2021 define ainda que um serviço comum é aquele de uso geral, que atenda às necessidades da administração pública sem distinção de pessoas ou grupos específicos. Assim o serviço de buffet se enquadra nessa definição por atenderem as necessidades gerais sem distinção de grupos específicos e por estarem sujeitos ao processo licitatório que visa garantir a melhor utilização dos recursos públicos.

Para ofertar o serviço de buffet a empresa contratada deve demonstrar capacidade técnica para cumprir com a entrega dos itens da licitação.

A contratada deve se manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Todo o serviço fornecido deve estar em conformidade com as especificações, devendo ser executado no prazo e local indicados pela Administração.

Os serviços serão contratados de acordo com a demanda desta Defensoria, podendo variar o número de pessoas e tipo de refeição que será servida de acordo com o tipo, porte do evento e horário.

A execução do serviço poderá ocorrer em qualquer cidade do estado de Alagoas. A execução será realizada mediante a emissão de nota de empenho, ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços, conforme as necessidades do órgão.

Os serviços serão realizados mediante a emissão de nota de empenho. O prazo para realização do serviço será na data da realização do evento, sendo a empresa informada com a antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

A contratação será prestada em local predeterminado (podendo ocorrer em qualquer local onde a DPE/AL possua sala no estado de Alagoas), informado com antecedência mínima de 72(setenta e duas) horas, com itens nas especificações e quantitativos solicitados entregues e apresentáveis com antecedência de 02 (duas) horas dos eventos, podendo o horário ser estendido até a finalização de cada evento.

A contratada é responsável pelo reparo de qualquer defeito advindo da execução do serviço ou que não esteja conforme solicitado. Os reparos não deverão acarretar custos adicionais para o contratante.

A contratada não pode transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar o serviço.

A garantia do serviço abrangerá o cumprimento de todas as obrigações estabelecidas pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que é o Código de Defesa do Consumidor, bem como suas alterações posteriores.

As descrições detalhadas do serviço de buffet estão especificadas no item 6 deste documento, a qualidade deve atender ou exceder a especificada neste item.

A contratada deve apresentar capacidade operacional para atender às demandas e disponibilidade de estoque para atender às necessidades desta Defensoria. Deverá cumprir ainda com todas as obrigações, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do serviço.

É responsabilidade da contratada providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do serviço contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com frete, embalagens, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, prestação de garantia, seguros, taxas, impostos e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

A entrega do serviço deve ser em perfeitas condições, acompanhado da respectiva nota fiscal, a fim de ser atestada e posteriormente encaminhada para pagamento.

É obrigatório que o serviço esteja em conformidade com as normas técnicas brasileiras e possuam certificações que comprovem sua eficácia e segurança ambiental.

São de responsabilidade da contratada o fornecimento da mão-de obra, das ferramentas, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços.

A contratada deve responder por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, social e tributária, bem como pelos danos e prejuízos que causar à Contratante e/ou a terceiros, em decorrência do objeto desta licitação.

A contratada deve responsabilizar-se pela correta aplicação das Normas de Segurança no Trabalho, expedidas pelo Ministério do Trabalho.

A contratada responderá por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados à Contratante e/ou terceiros, por seus empregados, dolosa ou culposamente, nos locais de trabalho.

Os empregados em serviço possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a Contratada, sendo esta responsável pelo pagamento de salários e demais vantagens e recolhimento de todas as obrigações e tributos pertinentes, bem assim por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas, quando em serviço, na forma como a expressão é considerada nos artigos 30 e 60 do Regulamento do Seguro de Acidentes de Trabalho, aprovado pelo Decreto nº 61.784, de 20 de novembro de 1987.

A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos materiais e humanos necessários ao pleno atendimento do objeto da contratação.

A Contratada deverá observar rigorosamente os critérios de higiene, segurança alimentar e boas práticas de preparo dos alimentos além do uso de equipamentos individuais de higiene e segurança como toucas, luvas, aventais, máscaras, etc.

Os funcionários da Contratada deverão apresentar-se com uniformes limpos.

A contratada deverá manter a pontualidade nos eventos.

A limpeza e higienização de todo o material utilizado é de responsabilidade da contratada.

Todos os serviços, materiais e demais ações, equipamentos, instalações e pessoal demandado para a execução dos serviços e que sejam necessários para a execução da solução estarão compreendidos na proposta apresentada, incluindo impostos e outros custos diretos e indiretos da empresa.

Os alimentos deverão ser transportados em veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados e higienizados.

Todo o processo de produção dos cardápios deve ser sob a orientação e responsabilidade de um profissional de nutrição.

As fases de preparação dos alimentos deverão obedecer às técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente conservados.

O buffet deverá fornecer todo o material de utensílios, mesa, suporte de mesas, equipamentos e acessórios pertinentes a sua atividade. Deverá disponibilizar produtos e serviços de alta qualidade, pessoal devidamente treinado, necessários para a boa execução do serviço, todos devidamente registrados nos seus respectivos conselhos de classe e/ou sindicatos.

A empresa deverá realizar a arrumação e limpeza do local usado para executar seus serviços em qualquer ambiente, deixando-o no mesmo estado em que o recebeu, sem lixo ou outro tipo de resíduos.

A empresa contratada deve cumprir com os critérios de sustentabilidade ambiental. Em particular, deve seguir as recomendações do Capítulo III, referente aos Bens e Serviços, destacando o artigo 5º da Instrução Normativa nº 01/2010 do STI/MPOG. Também deve observar o Decreto nº 7.746/2012, que define diretrizes e práticas para promover o desenvolvimento sustentável nacional, assim como a Lei nº 12.305/2010, que institui a política de resíduos sólidos, conforme aplicável.

A esta Defensoria reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações e condições constantes no termo de referência, podendo aplicar as penalidades e sanções previstas ou rescindir o Contrato conforme lei 14.133/2021 e demais legislações correlatas.

A CONTRATADA deve-se comprometer a cumprir o estabelecido e fornecer sempre que solicitadas informações e/ou esclarecimentos necessários.

O contrato advindo da Ata de Registro de Preços terá vigência até 31 de dezembro do corrente exercício financeiro, contado da sua divulgação no portal Nacional de Contratações Pública (PNCP), na forma do art. 105 da lei nº 14.133, de 2021.

5. Levantamento de Mercado

O serviço de buffet se mostra fundamental para a organização dos eventos desta Defensoria.

O serviço de buffet conta com uma ampla variedade de fornecedores, todos capacitados para atender às especificações exigidas para a execução desta licitação. Diversas empresas podem oferecer esse serviço, desde que cumpram os requisitos estabelecidos para a contratação.

Nesse contexto, a opção mais vantajosa e econômica para a contratação é aquela que proporciona uma competição robusta entre os fornecedores, garantindo assim condições mais favoráveis e preços competitivos.

Ao optar por um processo de contratação que incentive a participação de diversos fornecedores, é possível aproveitar a concorrência para obter melhores condições comerciais. Isso ajuda a garantir preços mais baixos, devendo sempre se atentar para a qualidade dos produtos. Quanto maior a base de fornecedores participantes, maior a probabilidade de encontrar opções que atendam às exigências de qualidade, quantidade e as necessidades específicas do órgão.

Dentre as várias avaliações que os fornecedores serão submetidos, torna-se essencial analisar os melhores preços, a qualidade dos produtos em relação à eficácia, segurança ambiental e conformidade com normas regulatórias e a capacidade do fornecedor em cumprir os prazos de entrega.

O setor público tem algumas opções para realizar a contratação desse serviço (tabela 1). Uma delas é por meio de dispensa de licitação, ela permite compras mais ágeis e com menos burocracia. No entanto, a dispensa de licitação pode resultar em algumas desvantagens. Uma delas é a perda da economia de escala, impedindo o

aproveitamento de preços mais baixos obtidos por meio de licitações com maior volume. Além disso, a falta de competição entre as empresas pode reduzir a qualidade dos produtos ou serviços oferecidos, uma vez que não há incentivos para melhorias nas condições de oferta.

Outra desvantagem dessa modalidade é o risco de fracionamento da compra, que pode gerar irregularidades nas aquisições públicas. Caso seja necessário realizar nova aquisição da mesma categoria de insumo, o fracionamento pode ser configurado como uma infração, comprometendo a transparência e a legalidade do processo.

Tem-se também como alternativa a contratação de serviços de buffet por meio de licitação sob demanda, ou seja, abrir um processo licitatório para cada evento. Embora esse método proporcione competitividade entre os fornecedores, o tempo necessário para a conclusão da licitação pode ser um obstáculo, dificultando a contratação em tempo hábil para a realização do evento

Outra alternativa é a contratação de uma empresa para a prestação de serviços de buffet por meio do Sistema de Registro de Preços, um procedimento licitatório que resulta na assinatura de uma Ata de Registro de Preços. Esse método oferece benefícios como maior competitividade entre os fornecedores e a possibilidade de obtenção de economia de escala, o que resulta em custos unitários reduzidos.

Além disso, a Ata de Registro de Preços permite à Administração adquirir os serviços conforme a demanda, realizando quantos pedidos forem necessários durante sua vigência, sem incorrer em despesas desnecessárias, alinhando-se assim aos princípios de eficiência e economia.

Tabela 1. Formas de contratação de serviço de buffet..

Formas de contratação	Vantagens	Desvantagens
Contratação de serviço de buffet por meio Dispensa de licitação .	- Aquisição de forma ágil. - Compras com menos burocracias.	- Perda da economia de escala. - Risco de fracionamento da compra.
Contratação de serviço de buffet por meio licitação sob demanda	- Maior competitividade entre fornecedores. - Economia de escala com custos unitários reduzidos.	- Algumas etapas são burocráticas. - O tempo necessário para a conclusão das licitações pode dificultar a contratação em tempo hábil para a realização de cada evento.
Contratação de serviço de buffet por meio de Sistema de Registro de Preços .	- Maior competitividade entre fornecedores. - Economia de escala com custos unitários reduzidos. - Serviço contratado conforme demanda. - Contratações do serviço de forma rápida e quantas vezes forem necessárias, respeitando o prazo e as quantidades em ATA.	- Algumas etapas são burocráticas. - Requer um bom gerenciamento da Ata de Registro de Preços.

Dado o contexto, a contratação de uma empresa especializada no serviço de buffet por meio de licitação que resulte em Ata de Registro de Preços se revela a melhor opção entre as alternativas disponíveis, considerada a mais vantajosa, pois otimiza o processo de aquisição e garante melhor gestão dos recursos públicos.

6. Descrição da solução como um todo

Diante da Descrição da Necessidade e do Levantamento de Mercado apresentados neste Estudo Técnico, a solução de contratar empresa especializada em serviço de buffet, por meio de licitação que resulte em Ata de Registro de Preços se apresenta como a opção mais adequada para atender às necessidades desta instituição.

As descrições de cada serviço deve abranger os aspectos descritos na tabela abaixo, atendendo ou excedendo a qualidade especificada:

--	--	--

Item	Especificação	CATSER
01	COFFEE BREAK TIPO 1 (ATÉ 30 PESSOAS) • O cardápio sugerido é basicamente composto de: café, chá, 2 (dois) tipos de sucos de frutas, 2 (dois) tipos de refrigerantes (tradicional e light e/ou zero), 8 (oito) tipos de variedade entre salgados, bolos, pães, broas sanduíches, canapés e doces, salada de frutas.	12807
02	COFFEE BREAK TIPO 2 (ATÉ 50 PESSOAS) • O cardápio sugerido é basicamente composto de: café, chá, 3 (três) tipos de sucos de frutas, 3 (três) tipos de refrigerantes (tradicional e light e/ou zero), 10 (dez) tipos de variedade entre salgados, bolos, pães, broas sanduíches, canapés e doces, salada de frutas.	12807
03	COFFEE BREAK TIPO 3 (ATÉ 100 PESSOAS) • O cardápio sugerido é basicamente composto de: café, chá, 3 (três) tipos de sucos de frutas, 4 (quatro) tipos de refrigerantes (tradicional e light e/ou zero), 10 (dez) tipos de variedade entre salgados, bolos, pães, broas sanduíches, canapés e doces, salada de frutas.	12807
04	COQUETEL TIPO 1 (ATÉ 50 PESSOAS) • O cardápio de alimentos sugeridos compõe-se basicamente de: 10(dez) tipos de salgados assados, entre eles, canapés, folhados, voolauvent, tarteletes, além de 2 (dois) tipos de mini empratados, queijos finos variados.	12807
05	COQUETEL TIPO 2 (ATÉ 200 PESSOAS) • O cardápio de alimentos sugeridos compõe-se basicamente de: 20 (vinte) tipos de salgados assados, entre eles, canapés, folhados, voolauvent, tarteletes, além de 5 (cinco) tipos de mini empratados, queijos finos variados.	12807
06	KIT LANCHE (ATÉ 20 PESSOAS) • Fornecimento de refeição leve, requerido para abertura, intervalo ou encerramento de evento que deverá ter a seguinte composição: 1 (um) suco (300ml), ou refrigerante (l) lata, 1 (um) sanduíche do tipo: Cheese burger; Sanduíche natural; Misto; Cachorro-quente; Queijo; Hamburger; ou 1 (um) Pão de queijo; ou Mini pizza (150g), 1 (um) mini-bolo (150g), canudo e guardanapo, acondicionados em embalagens térmicas descartáveis e individuais.	12807
07	KIT LANCHE (ATÉ 30 PESSOAS) • Fornecimento de refeição leve, requerido para abertura, intervalo ou encerramento de evento que deverá ter a seguinte composição: 1 (um) suco (300ml), ou refrigerante (l) lata, 1 (um) sanduíche do tipo: Cheese burger; Sanduíche natural; Misto; Cachorro quente; Queijo; Hamburger; ou 1 (um) Pão de queijo; ou Mini pizza (150g), 1 (um) mini-bolo (150g), canudo e guardanapo, acondicionados em embalagens térmicas descartáveis e individuais.	12807

Os serviços serão contratados por meio de Sistema de Registro de Preços, de acordo com a demanda desta Defensoria, podendo variar o número de pessoas e tipo de refeição que será servida de acordo com o tipo, porte do evento e horário.

A execução do serviço poderá ocorrer em qualquer cidade do estado de Alagoas, mediante a emissão de nota de empenho. O prazo para realização do serviço será na data da realização do evento.

A contratação será prestada em local predeterminado (podendo ocorrer em qualquer local onde a DPE/AL possua sala no estado de Alagoas), informado com antecedência mínima de 72(setenta e duas) horas, com itens nas especificações e quantitativos solicitados, entregues e apresentáveis com antecedência de 02 (duas) horas dos eventos, podendo o horário ser estendido até a finalização de cada evento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade do serviço de buffet foi estimada com base nas necessidades desta Defensoria, pensando na quantidade de eventos, palestras, workshops, cursos e treinamentos que poderão ser realizados no ano de 2025.

Com isso, estima-se o seguinte quantitativo:

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade estimada
01	COFFEE BREAK TIPO 1 (ATÉ 30 PESSOAS) • O cardápio sugerido é basicamente composto de: café, chá, 2 (dois) tipos de sucos de frutas, 2 (dois) tipos de refrigerantes (tradicional e light e/ou zero), 8 (oito) tipos de variedade entre salgados, bolos, pães, broas sanduíches, canapés e doces, salada de frutas.	Unidade	30
02	COFFEE BREAK TIPO 2 (ATÉ 50 PESSOAS) • O cardápio sugerido é basicamente composto de: café, chá, 3 (três) tipos de sucos de frutas, 3 (três) tipos de refrigerantes (tradicional e light e/ou zero), 10 (dez) tipos de variedade entre salgados, bolos, pães, broas sanduíches, canapés e doces, salada de frutas	Unidade	20
03	COFFEE BREAK TIPO 3 (ATÉ 100 PESSOAS) • O cardápio sugerido é basicamente composto de: café, chá, 3 (três) tipos de sucos de frutas, 4 (quatro) tipos de refrigerantes (tradicional e light e/ou zero), 10 (dez) tipos de variedade entre salgados, bolos, pães, broas sanduíches, canapés e doces, salada de frutas.	Unidade	10
04	COQUETEL TIPO 1 (ATÉ 50 PESSOAS) • O cardápio de alimentos sugeridos compõe-se basicamente de: 10 (dez) tipos de salgados assados, entre eles, canapés, folhados, voolauvent, tarteletes, além de 2 (dois) tipos de mini empratados, queijos finos variados.	Unidade	05
05	COQUETEL TIPO 2 (ATÉ 200 PESSOAS) • O cardápio de alimentos sugeridos compõe-se basicamente de: 20 (vinte) tipos de salgados assados, entre eles, canapés, folhados, voolauvent, tarteletes, além de 5 (cinco) tipos de mini empratados, queijos finos variados.	Unidade	05
06	KIT LANCHE (ATÉ 20 PESSOAS) • Fornecimento de refeição leve, requerido para abertura, intervalo ou encerramento de evento que deverá ter a seguinte composição: 1 (um) suco (300ml), ou refrigerante (l) lata, 1 (um) sanduíche do tipo: Cheese burger; Sanduíche natural; Misto; Cachorro-quente; Queijo; Hamburger; ou 1 (um) Pão de queijo; ou Mini pizza (150g), 1 (um) mini-bolo (150g), canudo e guardanapo, acondicionados em embalagens térmicas descartáveis e individuais.	Unidade	50
07	KIT LANCHE (ATÉ 30 PESSOAS) • Fornecimento de refeição leve, requerido para abertura, intervalo ou encerramento de evento que deverá ter a seguinte composição: 1 (um) suco (300ml), ou refrigerante (l) lata, 1 (um) sanduíche do tipo: Cheese burger; Sanduíche natural; Misto; Cachorro quente; Queijo; Hamburger; ou 1 (um) Pão de queijo; ou Mini pizza (150g), 1 (um) mini-bolo (150g), canudo e guardanapo, acondicionados em embalagens térmicas descartáveis e individuais.	Unidade	50

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 353.775,00

Estima-se que a Ata de Registro de preços tenha valores de até R\$ 353.775,00 (trezentos e cinquenta e três mil, setecentos e setenta e cinco reais), conforme detalhado nas tabelas a seguir:

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade estimada	Valor unitário	Valor total
01	COFFEE BREAK TIPO 1 (ATÉ 30 PESSOAS) • O cardápio sugerido é basicamente composto de: café, chá, 2 (dois) tipos de sucos de frutas, 2 (dois) tipos de refrigerantes (tradicional e light e/ou zero), 8 (oito) tipos de variedade entre salgados, bolos, pães, broas sanduíches, canapés e doces, salada de frutas.	Unidade	30	R\$ 1.640,00	R\$ 49.200,00
02	COFFEE BREAK TIPO 2 (ATÉ 50 PESSOAS) • O cardápio sugerido é basicamente composto de: café, chá, 3 (três) tipos de sucos de frutas, 3 (três) tipos de refrigerantes (tradicional e light e/ou zero), 10 (dez) tipos de variedade entre salgados, bolos, pães, broas sanduíches, canapés e doces, salada de frutas.	Unidade	20	R\$ 2.490,00	R\$ 49.800,00
03	COFFEE BREAK TIPO 3 (ATÉ 100 PESSOAS) • O cardápio sugerido é basicamente composto de: café, chá, 3 (três) tipos de sucos de frutas, 4 (quatro) tipos de refrigerantes (tradicional e light e/ou zero), 10 (dez) tipos de variedade entre salgados, bolos, pães, broas sanduíches, canapés e doces, salada de frutas.	Unidade	10	R\$ 6.178,00	R\$ 61.780,00
04	COQUETEL TIPO 1 (ATÉ 50 PESSOAS) • O cardápio de alimentos sugeridos compõe-se basicamente de: 10(dez) tipos de salgados assados, entre eles, canapés, folhados, voolauvent, tarteletes, além de 2 (dois) tipos de mini empratados, queijos finos variados.	Unidade	05	R\$ 4.200,00	R\$ 21.000,00
05	COQUETEL TIPO 2 (ATÉ 200 PESSOAS) • O cardápio de alimentos sugeridos compõe-se basicamente de: 20 (vinte) tipos de salgados assados, entre eles, canapés, folhados, voolauvent, tarteletes, além de 5 (cinco) tipos de mini empratados, queijos finos variados.	Unidade	05	R\$ 16.776,00	R\$ 83.880,00
06	KIT LANCHE (ATÉ 20 PESSOAS) • Fornecimento de refeição leve, requerido para abertura, intervalo ou encerramento de evento que deverá ter a seguinte composição: 1 (um) suco (300ml), ou refrigerante (l) lata, 1 (um) sanduíche do tipo: Cheese burger; Sanduíche natural; Misto; Cachorro-quente; Queijo; Hamburger; ou 1 (um) Pão de queijo; ou Mini pizza (150g), 1 (um) mini-bolo (150g), canudo e guardanapo, acondicionados em embalagens térmicas descartáveis e individuais.	Unidade	50	R\$ 725,00	R\$ 36.250,00
07	KIT LANCHE (ATÉ 30 PESSOAS) • Fornecimento de refeição leve, requerido para abertura, intervalo ou encerramento de evento que deverá ter a seguinte composição: 1 (um) suco (300ml), ou refrigerante (l) lata, 1 (um) sanduíche do tipo: Cheese burger; Sanduíche natural; Misto; Cachorro quente; Queijo; Hamburger; ou 1 (um) Pão de queijo; ou Mini pizza	Unidade	50	R\$ 1.037,30	R\$ 51.865,00

(150g), 1 (um) mini-bolo (150g), canudo e guardanapo, acondicionados em embalagens térmicas descartáveis e individuais.				
---	--	--	--	--

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações devem observar o princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

De acordo com o § 1º do mesmo artigo, ao aplicar este princípio, devem ser considerados diversos aspectos, como a responsabilidade técnica, o custo para a Administração em relação à execução de múltiplos contratos frente à economia potencial com a divisão do objeto em itens, além do estímulo à ampliação da competição e à prevenção de concentração de mercado.

Portanto, não se deve aplicar o princípio de parcelamento nesta contratação, uma vez que dividir o objeto do contrato poderia resultar na perda de economia de escala e gerar aumento da complexidade na fiscalização contratual devido a dificuldade de padronização do objeto.

Destaca-se que a existência de mais de uma empresa contratada para o serviço de buffet poderia trazer uma série de transtornos quanto à eventual responsabilização e gerenciamento administrativo, bem como resultaria em mais tempo empenhado na realização dos pedidos.

O não parcelamento facilitará a fiscalização da execução dos contratos pela administração pública, permitindo avaliar o desempenho do contratado, reduzindo assim os riscos de falhas e garantindo a qualidade das entregas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

As contratações correlatas são aquelas que podem estar conectadas, mas não apresentam uma dependência direta entre si. Em contraste, contratações interdependentes, embora distintas, são dependentes umas das outras.

No contexto dos serviços de buffet, não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes, uma vez que o serviço já inclui todos os materiais, insumos, utensílios e mão de obra necessária.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação de serviço de buffet está alinhada com o planejamento interno desta Defensoria, uma vez que se trata de um item essencial durante a realização dos eventos. No entanto, a Defensoria não possui um Plano Anual de Contratações para o ano de 2024, sendo essa obrigatoriedade estabelecida a partir de 2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação de serviço de buffet pode apresentar vários benefícios para esta Defensoria, pois se torna um elemento agregador dentro dos eventos.

O buffet tem equipe qualificada para executar o serviço, permitindo cuidado com os alimentos e oferecendo refeições de qualidade. Com profissionais experientes à frente do serviço, os organizadores do evento têm a tranquilidade de saber que imprevistos como falta de comida, problemas com a preparação ou atrasos no serviço serão evitados. O buffet se encarrega de garantir que todos os aspectos da alimentação aconteçam de maneira fluida, garantindo a satisfação dos convidados e o sucesso do evento nesse aspecto.

Empresas especializadas na prestação de serviços de buffet têm expertise em oferecer serviços de alta qualidade, cumprindo prazos, propiciando assim qualidade e profissionalização ao serviço.

13. Providências a serem Adotadas

Para esta contratação não haverá necessidade de adotar providência adicionais. No entanto, para assegurar a qualidade e conformidade do serviço de buffet, recomenda-se nomear servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato. Esses funcionários serão encarregados de acompanhar e verificar a execução do serviço, garantindo que todas as etapas sejam cumpridas conforme as especificações técnicas estabelecidas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os buffets utilizam muitos utensílios e embalagens descartáveis, como talheres, pratos e copos plásticos, esses materiais, muitas vezes de uso único, não são biodegradáveis e podem levar centenas de anos para se decompor, gerando uma quantidade significativa de lixo. Há ainda geração de resíduos orgânicos e óleos vegetais.

Para minimizar os impactos os buffets devem adotar práticas mais sustentáveis, como uso de ingredientes orgânicos e a utilização de utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis. Além disso, a gestão responsável dos resíduos, como a separação deles, também ajuda a minimizar os impactos ambientais.

A empresa contratada deverá utilizar materiais de menor impacto ambiental, retirar os materiais descartados em razão do serviço e destinar de forma adequada ambientalmente, de acordo com as normas ambientais

Para minimizar os danos a contratada deve ainda seguir as leis e normas que tratam da redução dos impactos ambientais, entre elas estão:

- Normativa nº 01/2010 do STI/MPOG - que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública;
- As resoluções do Conselho Nacional do Meio Ambiente – CONAMA que versem acerca das licitações sustentáveis e que versam sobre o destino e tratamento de resíduos sólidos;
- Lei nº 6.938, de 1981, que trata da Política Nacional do Meio Ambiente, e respectivos regulamentos;
- Lei nº 12.305, de 2010, que trata da Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- As Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A solução de contratar serviço de buffet por meio de licitação que resulte em Ata de Registro de Preços se mostra essencial para atender as necessidades desta Defensoria Pública. Assim, ao término deste estudo, concluiu-se que a contratação é viável e indispensável.

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](#).

JULIELLE DE OLIVEIRA DOS SANTOS CARMO

Assessora Técnica



Assinou eletronicamente em 06/12/2024 às 12:13:31.