

Estudo Técnico Preliminar 21/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 50603002279202340

2. Descrição da necessidade

2.1. O fornecimento eventual do serviço comum de decoração e buffet para coquetel volante destina-se ao apoio de cerimoniais, atividades e eventos de caráter institucional, no âmbito da Superintendência Regional do DNIT/CE.

2.2. O fornecimento de coffee-break é justificado para promover a integração entre os servidores e colaboradores da Superintendência Regional no Estado do Ceará, bem como dar suporte à solicitação do Serviço de Gestão de Pessoas e do Núcleo de Comunicação Social para organizar ações de capacitação dos servidores.

2.3. Ao longo do ano, são realizados diversos cerimoniais e eventos na Superintendência Regional no Estado do Ceará, desenvolvidos nas áreas de engenharia e administrativa, bem como em atividades descritas no calendário civil, em especial a **Semana de Qualidade de Vida** (outubro), o **Aniversário do DNIT** (junho) e **campanha de conscientização no trânsito** (Maio Amarelo), além das comemorações típicas ao longo do ano.

2.4. Para agregar melhor qualidade e nível de excelência às programações planejadas pela SR/CE, a pretensa contratação torna-se necessária por englobar a manipulação, acondicionamento e seleção de alimentos, tarefas que, por sua especialização, dependem de serviços profissionais de empresa especializada na prestação desse tipo de serviço.

2.5. Sugerimos verificar a disponibilidade de atas de registro de preços gerenciadas por órgãos da Administração Pública Federal, localizados no Estado do Ceará, devido à oferta descentralizada de empresas do ramo.

2.6 Caso não haja Atas em vigor que atendam plenamente a presente demanda, sugerimos a realização de um certame licitatório.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Administração e Finanças	Alan Ranieri Bandeira Raulino

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 O objeto dessa contratação é composto por bens caracterizados como de natureza comum, nos termos do art. 1º, da Lei 10.520/2002, visto que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais no mercado.

4.2 Item 01 - Coquetel volante com empratados e mesa de frios

- tipo I (de 100 a 450 pessoas);

a) Comidas e bebidas:

1. Refrigerantes gelado a base de cola, tipo coca-cola ou similar de melhor qualidade, refrigerante gelado sabor guaraná e guaraná diet, tipo Antarctica ou similar de melhor qualidade;
2. Água mineral gelada, com e sem gás;
3. Coquetel de frutas sem álcool, gelado; e
4. Suco natural de frutas gelado, no mínimo dois sabores.

b) Coquetel volante:

1. 04 (quatro) tipos de canapés por pessoa;
2. 05 (cinco) tipos de salgados fritos por pessoa;
3. 04 (quatro) tipos de salgados assados por pessoa;
4. 05 (cinco) tipos de folhados por pessoa;
5. 04 (quatro) tipos de tartelettes por pessoa; e
6. 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro por pessoa; e 01 (um) tipo de isca de carne de primeira qualidade por pessoa.

c) Empratados:

1. Escondidinho de carne seca;
2. Fricassê de frango;
3. Bobó de camarão;
4. Rondelli de queijo e presunto; e
5. Rondelli verde.

d) Mesa de Frios (para coquetel volante):

1. 02 (duas) mesas de frios medindo no mínimo 3m x 1m (C x L).
2. Toalhas de mesa e arranjos florais ou de frutas para as mesas de frios.
3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios.
4. Berinjela italiana.
5. 04 (quatro) tipos de pastas dos seguintes sabores: ervas finas; provolone; tomate seco; e salaminho.
6. Mousse de 02(dois) tipos: gorgonzola e frango.
7. Frios de 07(sete) tipos: salaminho; lombo defumado; peito de peru; peito de cheddar; blanquet de frango; presunto defumado; e presunto comum.
8. Queijos de 03(três) tipos: provolone; mussarela e prato.

9. Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras.

10. 02 (dois) pães de metro.

4.3. Material:

1. Mesa de apoio redonda com toalha e arranjo, (01) uma para cada 25 (vinte e cinco) pessoas.
2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados.
3. Pratos de louça, talheres de inox, tábuas e demais acessórios para a mesa de frios. Deverão estar disponíveis no mínimo 50% (cinquenta por cento) dos materiais extras baseado no número de pessoas informada pela CONTRATANTE por ocasião do serviço.
4. O material para uso no serviço será fornecido pela CONTRATADA deve ser de primeira linha, padronizado, limpo e sem qualquer defeito, sendo eles no mínimo: pratos, talheres, copos, taças, xícaras, pires, panelas, todos adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço.

4.4. Pessoal:

1. Para o coquetel volante, a CONTRATADA deverá dispor da quantidade de empregados necessários para a execução do serviço, atendendo no mínimo a seguinte proporção: 01 (um) Mestre de salão para cada 200 (duzentas) pessoas, 01 (um) garçom para cada 10 (dez) pessoas, 01(um) ajudante de salão uniformizado para manter o local limpo durante o evento para cada 200 (duzentas) pessoas, e no mínimo 02 (dois) funcionários para a montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento.
2. Os mestres de salão devem vestir-se de terno, gravata e sapatos sociais.
3. Os garçons devem vestir-se de camisa social branca, calça social preta e sapatos sociais pretos.
4. Os cozinheiros, copeiros e demais que se fizerem necessário deverão vestir-se com uniformes adequados às suas finalidades, limpos, bem apresentados e padronizados, composto de calça, camisa de manga e touca ou similar preferencialmente na cor branca.

4.5 Tempo de duração:

4.5.1 A duração de cada evento será estipulada na Ordem de Serviço de cada demanda.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Em atendimento ao disposto no Art.5º da Instrução Normativa nº 73 MPOG, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, foi utilizado como parâmetro de pesquisa o Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico <https://paineldeprecos.planejamento.gov.br/>.

5.2 O resultado foi compilado na documento Pesquisa de Preço, este que seguiu as diretrizes a seguir expostas:

5.2.1 Para os valores obtidos foi estabelecida a **média aritmética entre os valores encontrados para cada item**, conforme ditames da citada IN 73/2020-ME:

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou **o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços**, desde que o cálculo incida sobre um **conjunto de três ou mais preços**, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º.

§ 1o Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente.

§ 2o Para desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§ 3o **Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.**

§ 4o Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovado pela autoridade competente.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. O serviço deverá ser prestado em dia e horários previamente estipulados por esta Administração através de Ordem de Serviço, conforme modelo constante no **Anexo A** deste Projeto Básico.

6.1.1. A Ordem de Serviço será expedida em até 5 dias antes da data da realização do evento.

6.2. A Ordem de Serviço para fornecimento de buffet será enviada ao contratado juntamente com a respectiva nota de empenho, sendo o endereço para prestação dos serviços os seguintes:

a) **Rodovia BR-116, Km 06, bairro: Cajazeiras - CEP: 60.864-012;**

b) **Qualquer outro endereço, definido na Ordem de Serviço de cada demanda, na cidade de Fortaleza/CE.**

6.3. A empresa deverá comparecer no local do evento com antecedência de pelo menos 60 minutos do seu início, a fim de possibilitar a montagem da estrutura na qual ficarão acondicionados os alimentos e bebidas.

6.4. O fiscal do contrato, representante desta Administração, ficará responsável por dirimir eventuais dúvidas acerca da operacionalização do evento, inclusive quanto a localização da mesa para acondicionamento do buffet.

6.5. A empresa vencedora, para fins de comprovação da qualidade dos materiais e serviços ofertados, bem como de sua adequação ao requisitado, deverá apresentar prova de degustação dos itens registrados no presente projeto básico para o fiscal do contrato em até 3 (três) dias após a formalização da ordem de serviço.

6.6. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.7. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de até 02 (dois) dias, a contar do dia imediatamente subsequente à data de prestação dos serviços, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.7.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.9. Para que o resultado pretendido seja alcançado, os itens foram descritos com especificações a fim de canalizar o serviço para uma execução com materiais e profissionais adequados.

6.10. O acompanhamento e fiscalização por ocasião dos serviços contratados também subsidiarão para que possamos mensurar o resultado pretendido.

6.11. No objeto em questão não é necessário manutenção e assistência técnica.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As quantidades de cada item foi estimado de acordo com as possíveis demandas desta Superintendência no período de 12 meses, conforme segue a tabela:

Item	Descrição	CATSER	Unidade de medida	Qtd mínima	Qtd máxima	Valor unitário	Valor Máx Total
1	Coquetel volante com empratados e mesa de frios (100-450 pessoas)	12807	Serviço	1	450	R\$ 42,00*	R\$ 18.900,
2	Decoração para eventos tais como: Cerimonial institucional, eventos de engenharia terrestre e aquaviária, valorização de servidores, QVT, desenvolvimento e capacitação (decorações com utilização de flores naturais até 5 cachepôs médios, banner de 2 metros, tapeçaria de 1 metro, balões até 1000 unidades, cenografia, comunicação visual, etc.) De acordo com cada evento e layout a ser apresentado.	17019	Serviço	1	4	R\$ 27.621,22*	R\$ 110.48,
Valor Global							R\$ 129.38,

7.2 Pesquisa de Preços:

Item	CATSER	Certame Licitatório	Valor Unitário
1	12.807	Resultado 5 (SEI 16216419)	R\$ 38,00
1	12.807	Resultado 6 (SEI 16216419)	R\$ 41,00
1	12.807	Resultado 7 (SEI 16216419)	R\$ 47,00
Média			R\$ 42,00*

Fonte: Paineis de Preços - Pesquisa realizada em 17.11.2023 (SEI 16216419).

Item	CATSER	Certame Licitatório	Valor Unitário
2	17.019	Resultado 5 (SEI 16216482)	R\$ 27.098,00

2	17.019	Resultado 6 (SEI 16216482)	R\$ 23.423,66
2	17.019	Resultado 7 (SEI 16216482)	R\$ 32.342,00
Média			R\$ 27.621,22*

Fonte: Painel de Preços - Pesquisa realizada em 17.11.2023 (SEI 16216482)

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 129.384,88

8.1 Considerando o quadro acima, estimam-se as despesas em **R\$ 129.384,88 (cento e vinte e nove, trezentos e oitenta e quatro reais e oitenta e oito centavos)**.

8.2 Destaca-se que o fornecimento será realizado por demanda e de forma parcelada conforme calendário de eventos elaborado pelo Serviço de Gestão de Pessoas.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O parcelamento do objeto é viável, tendo em vista que os itens poderão ser contratados de forma individuais, ou seja, nenhum item depende de outro para ser contratado.

9.2 A competitividade não será afetada devido ao número de potenciais fornecedores que poderão participar do certame.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não verificou-se quaisquer contratações correlatas e/ou interdependentes que atendam as especificidades dos itens a serem contratados.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Os itens estão previstos no Plano Anual de Contratações, alinhados com o planejamento realizado pela Superintendência no ano de 2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Com a contratação dos itens propostos a Superintendência Regional do DNIT no Estado do Ceará terá a possibilidade agregar melhor qualidade e nível de excelência a programações planejadas pela Regional, pois além contar com serviços profissionais especializados, poderá adequar as estruturas conforme a necessidade de cada evento e localidade.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 A Fiscalização Técnico-Administrativa deverá viabilizar as ações planejadas para acompanhamento dos serviços de forma satisfatórias, observando a execução e a qualidade dos mesmos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, quando da contratação de serviços, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

a. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2, que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificado do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

b. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no exposto acima, a Equipe de Planejamento considera que a contratação de serviços de buffet e decoração, é viável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Superintendência.

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](#).

Despacho: 16047398

MARCIA MARIA NOBRE ALVES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/11/2023 às 00:11:38.

Despacho: 16047398

JOSUE ARAUJO DE AZEVEDO

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - 12807 relatório 1.pdf (408.49 KB)
- Anexo II - 12807 relatório 2.pdf (2.4 MB)
- Anexo III - 17019 - relatório 1.pdf (237.52 KB)
- Anexo IV - 17019 relatório 2.pdf (1.4 MB)