

Estudo Técnico Preliminar 7/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 176/2023

2. Normativos que disciplinam a contratação

2.1. A presente contratação tem amparo e se fundamenta nos seguintes normativos legais:

- Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.
- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 - Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
- Instrução Normativa SEGES-ME nº 65, de 7 de julho de 2021 - 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 pública federal direta, autárquica e fundacional.
- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
- Legislações da ANVISA: portarias, instruções normativas, resoluções, leis, entre outros.

3. Descrição da necessidade

3.1. A atual ARP nº 20/2022 que trata do serviço de alimentação tem vigência até 08/04/2023.

3.2. Considerando os diversos eventos oficiais e institucionais realizados pelo Coren/MS, como por exemplo: Semana da Enfermagem (SEMS), Encontro de RTs, Encontro de Técnicos e Auxiliares de Enfermagem, Patrocínios à outras Instituições, Seminários, Solenidades, Cursos de Capacitação, Treinamento, Reciclagem, entre outros, onde se exige procedimentos e providências compatíveis com o caráter de cada acontecimento, necessário se faz a contratação de serviços de buffet, com correspondência em qualidade, apresentação e ambientação adequados.

3.3. De acordo com essas necessidades, a empresa contratada deverá disponibilizar produtos e serviços de alta qualidade; pessoal devidamente treinado e uniformizado; louças, talheres, réchauds, travessas, guardanapos, mesas, toalhas e demais equipamentos necessários sempre de boa apresentação e em perfeito estado.

3.4. Por fim, considerando que a estrutura do Coren/MS está voltada para as rotinas internas da Autarquia, e, ainda, que não dispõe de servidores com perfil profissional suficiente à realização de tais serviços para os eventos, faz-se necessária tal contratação, observando principalmente o Princípio da Eficiência, como alerta o caput do artigo 37 da Constituição Federal.

3.5. Análise da contratação anterior:

3.5.1. Referente ao objeto do serviço de alimentação no ano de 2020 foi realizado a licitação por intermédio do Pregão Eletrônico nº 08/2020 (SRP), no entanto, por causa da pandemia - Covid/19 - não houve eventos presenciais, assim não foi utilizado a ARP nº 21/2020 e não teve despesas. No ano de 2019 o serviço de alimentação foi contrato por intermédio do Pregão Eletrônico nº 05/2019 (SRP) que originou a Ata de Registro de Preços nº 03/2019, no ano de 2022 foi realizado Pregão Eletrônico nº 09 /2022 (SRP) que originou a ARP nº 020/2022, na qual a empresa prestou o serviço com grande presteza

e profissionalismo. A contratação deste serviço pelo Sistema de Registro de Preços demonstrou grande eficiência e eficácia, já que o Conselho só paga pelo que realmente foi utilizado, gerando grande economicidade tanto em relação ao serviço solicitado quanto na parte administrativa com licitação

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gestor de Contratos	Thiago Flavio Ribeiro Penha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. São requisitos gerais da contratação:

1. Para fins de contratação os interessados devem estar em dia com os recolhimentos fiscais do Município, Estado e com a União, INSS, FGTS, CNDT apresentando a documentação solicitada para comprovação de quitação de todos os encargos, no momento oportuno.
2. Comprovação de no mínimo um atestado de capacidade técnica conforme legislação em vigor.
3. Alvará sanitário do local que irá fornecer as refeições, expedido pelo órgão responsável pela vigilância sanitária, conforme legislação em vigor, dentro do prazo de validade.
4. Alvará sanitário relativo ao veículo que será utilizado no transporte dos alimentos, expedido pelo órgão responsável pela vigilância sanitária, conforme legislação em vigor, dentro do prazo de validade.
5. Documento (s) comprobatório (s) do Responsável Técnico pelo Estabelecimento na execução dos serviços ora licitados, de nível superior (Nutricionista) - ou outro, de acordo com as legislações vigentes - devidamente inscrita no CRN.
6. A empresa deve possuir pessoal especializado nas áreas de gastronomia e nutrição, além de cozinheiros, garçons, e demais funcionários necessários para a boa execução do serviço, todos devidamente registrados nos seus respectivos conselhos de classe e/ou sindicatos. A empresa, quando solicitada, deve apresentar outras opções de doces e salgados para que seja evitada, a todo custo, a repetição de itens nas refeições.
7. São de responsabilidade da contratada o transporte do material de apoio, garçons, louças, ajudantes e o Alimentação, assim como qualquer outro item necessário para realização do serviço, cumprindo com as legislações vigentes.
8. Manter uniformizado o empregado que for prestar serviço nas dependências deste Conselho e nos respectivos eventos.
9. Manter todos os aparelhos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso. Os aparelhos elétricos deverão ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica.
10. Identificar todos os materiais, aparelhos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade desta Autarquia.

11. A empresa deverá realizar a arrumação e limpeza do local usado para executar seus serviços em qualquer ambiente do Conselho ou locado (cedido) para o evento, deixando-o no mesmo estado em que o recebeu, sem lixo ou outro tipo de resíduos.
12. Cumprir e manter com todas as medidas de segurança contra pandemias, se for o caso.
13. no serviço deverá estar incluso: a) A montagem e desmontagem das mesas, devidamente forradas; b) Fornecimento de pratos, copos, taças, talheres, etc.; c) Frete de entrega; d) Garçom volante, quando necessário; e) Pessoal de apoio, quando necessário.
14. Não há necessidade de garantia contratual pelas seguintes razões:

a) O objeto em questão trata de serviço não contínuo e a garantia é obrigatória somente para os contratos que envolvam a execução de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos do art. 7º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, e do item 3 do Anexo VII-F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05 /2017

6. Levantamento de Mercado

6.1. Foi feito um levantamento de mercado para determinar quais são as soluções e inovações existentes que poderiam atender aos requisitos estabelecidos nesse estudo, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da contratação, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência, padronização, sustentabilidade e inovação.

6.2. Realizando a pesquisa de mercado, em especial no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br (painel de preços) observamos diversos editais, no entanto, foi utilizado o Pregão Eletrônico nº 08/2020 (SRP) – Coren/MS e o Edital de Pregão Eletrônico nº 05/2019 também do Coren/MS, onde o Conselho foi o órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços nº 21 /2021 e nº 013/2019, além do Pregão nº 0009/2022 que resultou na ARP nº 020/2022, de serviço de buffet que demonstra como princípio de eficácia, eficiência, economicidade e gastos públicos com licitações e demanda do serviço.

6.3. Conforme experiência na realização anterior da licitação e consulta no painel de preços, existem diversas empresas no ramo de alimentação que prestam o serviço:

- DOIS AMORES COMÉRCIO DE DOCES E SALGADOS LTDA;
- H & L PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS EIRELI;
-
- GARDEN EVENTOS E SERVICOS EIRELI;
- CAMPOS EVENTOS COMÉRCIO EIRELE-ME;
- LTBA COMERCIO E SERVICOS LTDA;
- LANO PRODUCOES, EVENTOS, TURISMO E EMPREENDIMENTOS LTDA;
- MARCIO VALE GIOVANNETTI.

6.4. As empresas são do ramo de alimentação e/ou organizadora de eventos (com CNAE para fornecimento de alimentos).

6.5. Conforme analisado os editais no painel de preços, as contratações são adjudicadas por grupo – serviço de alimentação, formado por diversos itens: brunch, almoço tipo I, II e III, jantar tipo I, II e III, coffe, coffe break tipo 1 (A) ,2 (B) e 3 (C), lanche simples, petit four, coquetel tipo 1,2 e 3, fornecimento de garrafão de água, etc., como por exemplo o Pregão Eletrônico nº 07 /2019/CGU.

6.6. Diversos órgãos da Administração Pública Federal se utilizam do SRP para contratação de empresa de eventos, adjudicado por grupo, conforme se pode verificar no comprasnet e/ou no Painel de Preços, citamos alguns órgãos do centro-oeste que licitaram dessa forma no período de 2017 a 2019: Conselho Regional de Enfermagem do Mato Grosso do Sul (Coren /MS), Defensoria Pública da União (DPU), Conselho Nacional de Justiça (CNJ), Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP), Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), Ministério da Educação (MEC), Ministério da Cultura (MINC) e Tribunal Regional Eleitoral de Goiás (TRE/GO).

6.7. Desta forma entendemos que a licitação na forma do Sistema de Registro de Preços é a melhor opção para o Conselho nesta contratação, pois não sabemos o quantitativo exato a ser demandando em cada evento e nem a localização exata da prestação do serviço.

6.8. A Intenção de Registro de Preços deverá ser registrada e divulgada no Portal de Compras do Governo Federal conforme preconiza o art. 86 da Lei nº14.133/2021.

6.9. Em relação a modalidade e julgamento da licitação, entendemos que se aplica o pregão eletrônico pelo menor preço global, em conformidade com o Decreto nº 10.024 /2019 e Lei nº14.133/2021:

Decreto nº10.024/2019:

Art. 1º Este Decreto regulamenta a licitação, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

Art. 7º Os critérios de julgamento empregados na seleção da proposta mais vantajosa para a administração serão os de menor preço ou maior desconto, conforme dispuser o edital.

Lei nº14.133/2021:

Art. 2ºEsta Lei aplica-se a:

V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados;

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

6.10. Também poderá ser utilizado o instrumento auxiliar Sistema de Registro de Preços (SRP), por não saber o quantitativo exato de alimentação, nem o dia, horário e local a serem contratados, fundamentado no art. 82 da Lei nº 14.133/2021.

6.11. Portanto a contratação deverá ser realizada mediante pregão eletrônico, conforme dispõe o Decreto nº 10.024/2019, concomitantemente com a Lei nº 14.133/2021, adjudicado por grupo, utilizando o modelo de Termo de Referência já realizado pelo Coren/MS dos anos anteriores, pois demonstrou está bem elaborado e completo para contratação sob demanda na prestação do serviço objeto deste estudo.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. Contratação do serviço de alimentação, sob o SRP, conforme as condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	CATSERV	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE	Valor unitário (R\$)
1	Alimentação 1 do tipo "Coffee break"	12807	2.000	Uni.	
2	Alimentação 2 do tipo "Coquetel"	12807	2.000	Uni.	
3	Alimentação 3 do tipo "Brunch"	12807	300	Uni.	
4	Alimentação 4 do tipo "Almoço"	12807	200	Uni.	
5	Alimentação 5 do tipo "Jantar"	12807	200	Uni.	

7.2. O quantitativo de alimentos é meramente estimativo, não havendo qualquer compromisso de pagamento por parte do Contratante pela quantidade acima descrita, que pode haver quantidade menor ou maior de alimentação

7.2.1. Por se tratar de estimativa, a quantidade de alimentos não constituem, em hipótese alguma, compromissos futuros para o Coren/MS, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades e valores para pagamento mínimo, nem que isso justifique qualquer indenização à Contratada;

7.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

7.4. O objetivo da licitação é de registrar preços, pelo período de 12 (doze) meses, para eventuais e futuras atividades do Coren/MS, não gerando qualquer obrigação por parte desta Autarquia na contratação da totalidade do quantitativo estimado e registrado.

7.5. Alimentação com bebida não alcoólica: Refere-se aos itens mínimos necessários de alimentação e bebida durante o (s) evento (s) por pessoa, devendo a contratada especialista no serviço e pela sua experiência no ramo, organizar e estruturar o quantitativo que cada pessoa consome na alimentação abaixo especificado:

7.6. Item 1 – Alimentação 1 do tipo “Coffee break” : Serviço frio e quente: 2 (dois) tipos de bolos ; sanduiche de pão a metro ou mini sanduiches natural; salada de frutas (servidos em potes individuais); 2 tipos de folhados ou tarteletes ou quiches; 08 (oito) tipos de salgados variados entre assados e fritos; 2 tipos de doces / café + açúcar + adoçante; Chá; Chocolate quente; 3 tipos de Refrigerantes sendo um tipo light; 2 (dois)tipos de sucos (em caixas ou garrafas); Água mineral (sem gás) em copos e/ou taças de vidro;

7.7. Item 2 – Alimentação 2 do tipo “Coquetel”: 04 (quatro) opções de canapés; 04 (quatro) opções de salgados fritos; 04 (quatro) opções de salgados assados; mini batatas recheadas com bacon crocante e cream cheese; 2 tipos de queijos/2 tipos de frios/2 tipos de pastas com torradas/4tipos de cestas de pães; 01 (um) prato quente volante (massa, tipo penne, risotto ou escondidinho – a escolher); 01 (um) salada de folhas com frutas e molho (volante); 02 (dois) tipos de doces (a escolher); 03 (três) tipos de refrigerantes , sendo um light (Coca-Cola ou Pepsi, guaraná antártica ou Kwat); 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, laranja, goiaba, maracujá, acerola); Água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou taças de vidro; Água aromatizada (servida em suqueira de vidro), café + açúcar + adoçante;

7.8. Item 3 – Alimentação 3 do tipo “Brunch”: Café, Chá, chocolate quente; salada de frutas (servida em potes individuais); 02 (dois) tipos de salgados assados; Mini pães tipo (francês, integral, brioche e croissant); geleias e pastas (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); Queijo branco fatiado; Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; 02 (dois) tipos de bolo (a escolher); 01 (um) prato quente volante (massa, tipo penne, risotto ou escondidinho – a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e /ou taças; 3 tipos de refrigerantes (normal e diet); Água mineral (sem gás) - em copos e/ou taças de vidro;

7.9. Item 4 – Alimentação 4 do tipo “Almoço”: 2 tipos de salada; 2 tipos de molho para salada; 2 tipos de quiche; 02 tipos de carne (1 vermelha e 1 branca); 2 tipos de arroz; 1 tipo de massa com molho; 2 tipos de sobremesa; 2 tipos de sucos trop. naturais- frutas da época; café e Água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou taças de vidro.

7.10. Item 5 – Alimentação 5 do tipo “Jantar”: (02 (dois) pratos quentes e 01 (uma) massa); Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud ; 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle a escolher) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho à bolonhesa), servido em réchaud; Acompanhamentos: arroz branco, arroz a piamontese ou risotto, batata souteé e farofa; 02 (dois) tipos de sobremesa (tortas, mousse, pudins); 02 (dois) tipos de doces(a escolher); 01 (um) tipo de bombons (a escolher), servidos em bandejas; Cafezinho com Petit four (a escolher) servido à mesa; - 03 tipos de Refrigerantes (normal e diet); 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, goiaba, maracujá, acerola ou laranja); Água mineral (com e sem gás) em copos e/ou taças de vidro.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. Estima-se os seguintes quantitativos de alimentos

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANTIDADE ESTIMADA
1	Alimentação 1 do tipo “Coffee Break”	2.000
2	Alimentação 2 do tipo “Coquetel”	2.000
3	Alimentação 3 do tipo “Brunch”	300
4	Alimentação 4 do tipo “Almoço”	200
5	Alimentação 5 do tipo “Jantar”	200

8.1.1. O quantitativo acima é meramente estimativo, o Coren/MS pagará a Contratada somente pelos serviços devidamente utilizados.

8.2. Para mensurar o estimativo de quantidade utilizamos os dados da última ARP vigente, aplicando um margem de diminuição nos itens que não foram utilizados.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 134.680,00

9.1. O Valor unitário de taxas de inscrição por nível de escolaridade foi apurado após pesquisa de preços em consulta no painel de preços de acordo com os normativos legais e planilha em anexo.

Lei nº 14.133/2021:

Art. 23.O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

Instrução Normativa nº 065/2021/SEGES:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

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, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

9.2. A pesquisa de preços deve ser apreciada pela Controladoria e/ou Controle Interno desta autarquia, conforme previsto na Ordem de Serviços do Cofen nº 8, de 5 de dezembro de 2017.

9.3. Para todos os itens listados no objeto deverão ser apresentados preços unitários e globais.

9.4. Os pagamentos serão liberados com a efetiva prestação dos serviços e neles deverão estar inclusos todos os encargos sociais e trabalhistas, tributos, impostos e taxas, emolumentos, despesas administrativas, transporte e outras despesas operacionais.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. A característica peculiar do serviço, a forma de comercialização pelas empresas do ramo demonstra que os produtos tem compatibilidade entre si e são produzidos e fornecidos de forma congênere. Assim, visando o alcance da vantajosidade e economicidade, optou-se pelo agrupamento dos itens em lote único, separando-o por natureza de produto, para dotar de maior celeridade e eficiência às várias etapas procedimentais relativas à licitação, bem como a formalização e gerenciamento da Ata, além de proporcionar uma maior atratividade para as empresas participantes da licitação, sem prejuízo à competitividade, como assim exige a lei.

10.2. Conforme orienta o TCU em diversas decisões: inexistente ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por grupos, e não por itens, desde que os grupos sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si. Portanto a contratação dos serviços será pelo menor preço global do grupo.

10.3. Serão agrupados os itens em lote único por ser a alternativa mais vantajosa para a Administração, tanto em termos de gerenciamento e controle, como a diminuição dos custos com taxas administrativas, quanto de economia e eficiência na alocação dos recursos para execução dos serviços, além da celeridade e confiabilidade da contratação.

10.4. A opção pela licitação por item há risco de prejuízo para o conjunto ou perda de economia de escala, comprometendo a competitividade na licitação, capacidade para a execução, gerenciamento, fornecimento e contratação do objeto.

10.5. Finalizando, a presente contratação não comporta o parcelamento sem que haja o comprometimento do seu conjunto, uma vez que se tratam de serviços relacionados entre si, em um ambiente específico para complementação do evento a ser realizado.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11. Não se aplica.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. Atividade Finalística ou Meio

- Atividade Meio

12.1.1. Objetivo Estratégico:

- OE7 – Processos Internos

12.1.2. Iniciativa Estratégica:

Atender os princípios gerais da Lei de Acesso à Informação do Governo Federal (Lei nº 12.527/2011) no Conselho Regional:

Art. 7º O acesso à informação de que trata esta Lei compreende, entre outros, os direitos de obter:

VI - Informação pertinente à administração do patrimônio público, utilização de recursos públicos, licitação, contratos administrativos.

12.2. Natureza da Contratação:

12.2.1. Pela característica do objeto trata-se de bem comum, não continuado, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado e deverá ser adquirido mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica pelo menor preço, em conformidade com as legislações:

Lei nº 14.133/2021:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

Decreto nº10.024/2019:

Art. 3º Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

II - bens e serviços comuns - bens cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado;

12.3 Duração Contratual:

12.3.1. A vigência da ARP será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº14.133/2021.

12.4. Transição Contratual:

12.4.1. Não se aplica

12.5. Relevância dos requisitos estipulados:

12.5.1. Os requisitos levantados são relevantes e não são restritivos.

12.6. Critérios de sustentabilidade

12.6.1. Não se aplica, contudo deverá ser observado os possíveis impactos ambientais

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. Os resultados esperados são os seguintes:

- Ter disponível: empresa para prestação do serviço e preços registrados quando necessário.
- A contratação agrupando os itens em lote único entendemos ser a alternativa mais vantajosa para a Administração, tanto em termos de gerenciamento e controle, como a diminuição dos custos com taxas administrativas, quanto de economia e eficiência na alocação dos recursos para execução dos serviços, além da celeridade e confiabilidade da contratação.
- É de costume, da cultura e da natureza humana que nos eventos técnicos, cursos, capacitações, mesas redondas, treinamentos, reciclagem, congressos, encontros, solenidades, entre outros, há um momento de pausa (ou no fim do evento), onde é oferecido uma alimentação para que os ouvintes possam se nutrir e interagir entre eles, isto é imprescindível ao ser humano, esta socialização influenciara diretamente na assimilação do conteúdo em discussão e/ou na palestra transmitida.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. Não há necessidade de adequação do ambiente do Coren/MS para contratação do (s) serviço (s) objeto deste Estudo, tendo em vista que a solução é pelo sistema de registro de preço e demandará apenas de ordem de fornecimento autorizada e assinada pela autoridade competente e nota de empenho, a ser elaborado através de computador, tablet, celular, smartphones, similares, necessitando somente de acesso à internet para envio ao fornecedor, e já estão contemplados no Regional. É de responsabilidade da empresa contratada vistoriar o ambiente onde será o evento para poder organizar seus materiais, equipamentos e prestar o serviço.

14.2. A Administração é a responsável por disponibilizar o (s) local (is) do (s) evento (s); caso a Contratada tem local próprio para evento e quiser disponibilizar será bem vindo, contudo, sem ônus para Administração.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15. Foram observados que na prestação do serviço irá gerar resíduos , que deverá seguir a seguinte dinâmica:

15.1. Realizar o recolhimento e descarte de quaisquer resíduos sólidos que possam ser produzidos na execução dos serviços e que possam causar algum tipo de impacto ambiental de forma consciente e sustentável conforme o contido na Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

15.2. Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com o Contratante, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto 10.936/2022 e IN/MARE nº 6/1995.

15.3. Todos os resíduos gerados durante o serviço deverão ser dispostos em lugar adequado ou aterro sanitário, em conformidade com a resolução do CONAMA 307/2002 e suas posteriores alterações (Resoluções 348/2004, 431/2011 e 448/2012).

15.4. . Fornecer aos seus empregados equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços, em conformidade com as legislações vigentes.

15.5. Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando, preferencialmente e sempre que possível, materiais, equipamento e/ou produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 economizando energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A estrutura do Coren/MS está voltada para as rotinas internas da Autarquia, e, ainda, que não dispõe de recursos materiais e/ou tecnológicos para produzir, faz-se necessária tal contratação, observando principalmente o Princípio da Eficiência, como alerta o caput do art. 5º da Lei nº14.133/2021

17. 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](#).

ISMAEL PEREIRA DOS SANTOS

Agente de contratação

CINTHIA TANIGUCHI MONOMI

Membro da comissão de contratação

FRANCISCO DE SOUZA ROSA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar conforme proposto e de acordo com a legislação vigente:

SEBASTIÃO JUNIOR HENRIQUE DUARTE

Autoridade competente

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 - Anexo I Mapa de Preços.pdf (51.66 KB)

Anexo I - Anexo I Mapa de Preços.pdf

ANEXO I DO ETP - MAPA DE APURAÇÃO DE PREÇOS

Objeto: Contratação do serviço de alimentação (buffet), sob SRP, conforme as condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos

ESPECIFICAÇÃO					ARP nº 020/2022 - Coren/MS (site painel de preços)		site:painel de preços do governo federal		site:painel de preços do governo federal		site: painel de preços do governo federal		PREÇO DE REFERÊNCIA: MEDIANA	
ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS SERVIÇOS	CATSERV	uni.	QTDE ESTIMADA	Valor Unitário	Valor Total	Valor Unitário	Valor Total	Valor Unitário	Valor Total	Valor Unitário	Valor Total	Valor mediano Unitário Máximo	Valor Mediano Estimado Total
1	Alimentação 1 do tipo “Coffee break conforme o Termo de Referência e seus anexos	12807	UNI.	2.000	17,00	34.000,00	17,75	35.500,00	17,80	35.600,00	17,95	35.900,00	R\$ 17,78	R\$ 35.560,00
2	Alimentação 2 do tipo “Coquetel” conforme o Termo de Referência e seus anexos	12807	UNI.	2.000	34,30	68.600,00	35,00	70.000,00	35,00	70.000,00	35,10	70.200,00	R\$ 35,00	R\$ 70.000,00
3	Alimentação 3 do tipo “Brunch” conforme o Termo de Referência e seus anexos	12807	UNI.	300	39,05	11.715,00	39,15	11.745,00	39,45	11.835,00	39,47	11.841,00	R\$ 39,30	R\$ 11.790,00
4	Alimentação 4 do tipo “Almoço” conforme o Termo de Referência e seus anexos	12807	UNI.	200	30,39	6.078,00	30,90	6.180,00	31,00	6.200,00	31,23	6.246,00	R\$ 30,95	R\$ 6.190,00
5	Alimentação 5 do tipo “Jantar”conforme o Termo de Referência e seus anexos	12807	UNI.	200	56,18	11.236,00	55,00	11.000,00	55,40	11.080,00	56,00	11.200,00	R\$ 55,70	R\$ 11.140,00
														R\$ 134.680,00