



CIVAP - Consórcio Intermunicipal do Vale do Paranaíba - CNPJ nº 51.501.484/0001-93

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

GRUPO: ALIMENTAÇÃO - Produto: Contratação de lanches, tipo coffee break

Processo nº 38/2024

INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar terá por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação. Servirá como referencial para conhecimento das particularidades que irão ser envolvidas na contratação.

Terá por objetivo avaliar e assegurar a viabilidade da contratação e embasar o Termo de Referência a ser editado, cujo objetivo será a escolha da melhor oferta visando contratar a execução dos serviços necessários ao Consórcio.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Trata-se da realização dos Estudos Técnicos Preliminares para levantamento de elementos e análise da viabilidade da contratação de empresa especializada em fornecimento eventual de produtos e ou serviço de buffet, mais precisamente no fornecimento de lanches, tipo coffee break, para atender as necessidades e as demandas para os eventos realizados pelo CIVAP.

O serviço se destina em oferecer suporte aos referidos eventos resultante de reuniões, palestras, seminários, encontros e demais atividades relacionadas às finalidades, decorrentes ou não da Escola de Governo mantida pelo Consórcio.

Se resumem, no primeiro momento, no fornecimento de lanche “padronizado”, conforme descrito abaixo, sem a necessidade outros serviços, fornecimento de materiais e ou equipamentos, nem ao fornecimento de espaço físico e de garçons.

Estima-se a realização de 20 (vinte) eventos para período de 12 meses. A estimativa considerou o quantitativo de eventos realizados no exercício de 2023, porém não há registro do número de participantes em cada evento.

Itens do cardápio único:

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	QUANT.
(LOTE ÚNICO)	1. Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente	1.000 ML
	2. Suco: néctar de frutas de boa qualidade acondicionada em caixa cartonada de 1 litro. Mínimo: 2 sabores (laranja, uva, pêssego, manga, maracujá). Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo	6 litros
	3. Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, empadinha, enroladinho, mini tortinha), com no mínimo 15 gramas cada	200 un
	4. Água mineral sem gás, garrafa pet 500 ml	20
	5. Biscoito salgado (integral/outras), biscoito doce(maisena, leite/outras), torradas; acondicionados de bandejas próprias	2 kg
	6. Refrigerantes (guaraná/coca-cola)	06 litros

NOTAS:

1. O cardápio único, conforme quantificado, é destinado para evento com até 20 (vinte) participantes.
2. Em eventos para número maior de participantes a contratação se dará por unidade de cardápio (ex. 1, 2, 3, .. cardápios únicos), com empenhamento específico para cada evento.
3. Materiais como: pratos, garfos, facas, colheres e guardanapos de papel serão de responsabilidade do



CIVAP.

4. Materiais como garrafa térmica e embalagens para transporte dos produtos serão de responsabilidade do fornecedor que será, igualmente, o responsável pela coleta dos ditos materiais ao final do evento.

5. O local de entrega dos produtos será informado pelo fiscal de contrato diretamente ao contratado que indicará, também, o horário de entrega, sempre com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da ocorrência do evento.

6. O preço de contratação por cardápio será de mesmo valor, independentemente do local da realização do evento, que ocorrerá, sempre, na zona urbana do município de Assis/SP.

7. Os produtos serão entregues no local do evento informado pelo fiscal da contratação, correndo por conta do contratado todas as despesas decorrentes do cumprimento contratual.

8. O critério de julgamento adotado é o de menor preço por cardápio constituído dos itens definidos na planilha acima.

9. A contratação ocorrerá pelo Sistema de Registro de Preços por unidade de cardápio, por meio de dispensa de licitação seguida da formalização de Ata de Registro de Preços e da emissão de nota de empenho para cada evento.

2. ESTIMATIVA DE CUSTO TOTAL DA CONTRATAÇÃO

2.1. Estimativa do Valor da Contratação

O custo estimado da contratação é de **R\$ 9.616,00** (nove mil e seiscentos e dezesseis reais) sendo aqui considerado 20 (vinte) cardápios únicos

3. DEFINIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DAS NECESSIDADES E REQUISITOS

3.1. Justificativa para contratação do objeto:

O CIVAP necessita da contratação do objeto deste ETP para os eventos que realiza, seja em sua sede ou em outro endereço. São tipos desses eventos: a) reuniões de prefeitos com ou sem assessores; b) realização de cursos em geral através de sua Escola de Governo; c) reuniões das Câmaras Técnicas; d) Assembleia Geral de Prefeitos, entre outros, cada qual com sua característica própria.

Deve ser destacado que a ocorrência dos eventos são eventuais, já que não se acham pré-definidos em nenhum regulamento, logo, ocorrem de forma imprevista.

Embora o destaque do parágrafo anterior, o objeto da contratação está previsto em instrumentos de planejamento deste Consórcio; só não quantificado.

3.2. Descrição dos Requisitos da Contratação e Padrões Mínimos de Qualidade e Desempenho

3.2.1. Requisitos necessários ao atendimento da necessidade:

a) pela singeleza e valor estimado da contratação, o licitante detentor da melhor proposta deverá preencher os requisitos de habilitação previstos no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

b) os produtos deverão ser entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos, em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela contratada.

c) Os gêneros alimentícios usados no preparo devem ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene, conservação e apresentação.

d) A produção de alimentos em todas as suas etapas (recepção, preparo, armazenamento, transporte e distribuição) deve ocorrer em condições de higiene e controle de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

e) O veículo de transporte deverá apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas.

3.2.2. Natureza dos serviços:

a) Trata-se de serviço de natureza não continuada, em face da eventualidade das ocorrências.

3.2.3. Critérios e Práticas de Sustentabilidade:

a) os serviços deverão ser executados em conformidade com as orientações e normas voltadas para a

sustentabilidade ambiental.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

4.1. A primeira solução analisada se consistiria no preparo do(s) cardápio(s) pelo próprio CIVAP, mediante a aquisição dos produtos necessários, que foi desprezada visto não fazer parte de seu objetivo social, aliado ao pequeno número de servidores que o Consórcio dispõe e que não podem assumir tal encargo sem que isso venha em prejuízo de seus próprios afazeres.

4.2. A segunda solução, e a que melhor se adequa às necessidades do CIVAP é a contratação de empresa especializada que se responsabilize por esse serviço.

a) esta solução se mostrou mais eficiente, vez que o processo se realizará de forma mais simplificada, representando economia de tempo na sua realização;

b) economicamente, essa solução também se mostra adequada visto que a contratação será precedida de processo de dispensa de licitação onde, além da obtenção de propostas adicionais, haverá a fase de lances visando a contratação em condições mais vantajosas, em atendimento aos ditames da Lei regedora do certame;

3.3. Da adoção do Sistema de Registro de Preços

O Sistema de Registro de Preços visa possibilitar as contratações decorrentes somente quando houver efetiva realização de eventos. Em decorrência será firmada Ata de Registro de Preços com vigência de 12 meses, prorrogável por igual período desde que comprovado a vantajosidade do preço registrado, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021. Trará controle mais efetivo à Administração do CIVAP.

Há de ser ressaltado que, em razão da utilização do Sistema de Registro de Preços, a detentora do preço registrado não tem direito subjetivo ao fornecimento do eventual volume estimado da contratação ou à prorrogação da contratação.

A prorrogação da contratação somente poderá ser realizada quando comprovadamente vantajosa para a Administração contratante e justificada em seu processo de contratação.

5. CONTRATAÇÃO E PAGAMENTO

4.1. Contratação e Vigência

A contratação se dará por meio de formalização de Ata de Registro de Preços com vigência de 12 (doze) meses;

Poderá ser prorrogada por outro período de 12 (doze) meses, desde que: a) o serviço tenha sido prestado satisfatoriamente; b) seja mantida a vantajosidade do preço contratado.

Em caso de prorrogação aqui prevista o(s) valor(es) contratado(s), para o novo período, será(ão) reajustado(s) pelo IPCA-IBGE, relativo aos 12 (doze) últimos meses já publicados.

4.2. Contratações Correlatas/Interdependentes

Informações obtidas junto ao setor financeiro do Consórcio, que não existem contratações vigentes para o objeto pretendido.

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

4.3. Pagamento

Será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias corridos contados do recebimento do produto contratado e do respectivo documento fiscal válido.

O detalhamento da forma, prazo e outras condições estarão definidas na minuta da ARP.

6. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

Eficácia: Dispor de rápido serviço de alimentação, para atender a ocorrência de eventos;

Eficiência: bom serviço no fornecimento de alimentação que possibilitará atender aos eventos solicitados com maior planejamento;

Seleção do fornecedor com melhor preço dentro da especificação definida pelo Consórcio;

Melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos: Os serviços são solicitados e oferecidos como forma de receptividade e de integração. Elaborar pausas para o descanso, com pequenos lanches, são fundamentais para a qualidade do evento e o bem-estar dos participantes.

Socialização: momento de confraternização e interação entre os participantes.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Optou-se por agregar os serviços em grupo único, diante da dificuldade de dividir a demanda em itens, já que, se por item, haveria duplicidade de empresas executando o mesmo serviço o que seria oneroso, de difícil acompanhamento da execução contratual.

Neste caso o parcelamento do objeto da contratação não será aplicado.

Neste sentido, a contratação por grupo é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por consolidar a prestação do serviço a partir de um único prestador vencedor do referido Grupo, gerando assim maior eficiência na gestão contratual, bem como na prestação do serviço, haja vista que é notório o fato de que ao se utilizar de muitos fornecedores para prestação deste serviço, aumenta-se a incidência de possibilidades de atrasos assim como implicaria insatisfação dos resultados pretendidos.

8. PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM REGIME DE CONSÓRCIO

Não deve ser admitida a participação.

O objetivo da eventual participação de empresas reunidas em consórcio seria a união de esforços de mais de uma empresa para realizar determinada empreitada, impregnada de questões de alta complexidade ou de relevante vulto. Para a presente contratação é patente a variedade no mercado de empresas de diversos portes que fornecem os serviços em tela.

A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade.

A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for “de alta complexidade ou vulto”, o que não seria o caso do objeto sob exame.

Não há nada que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, tampouco é serviço de grande vulto econômico, ou seja, não se constata a existência de nenhuma característica própria que justificasse a admissão de empresas em consórcio.

A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração.

9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Entendemos que o objeto da contratação deve ser fornecido pela empresa que apresente o menor preço para o lote, desde que esteja de acordo com os valores praticados no mercado, levando em consideração fatores como logística, prazo para entrega, entre outros.

Para a solução apresentada neste estudo, pretende-se centralizar a realização de todos os procedimentos junto a uma única empresa como forma de facilidade de controle da contratação aliada à redução de custo de gestão contratual.

Nessa linha, pode-se afirmar ser inviável o parcelamento da solução a ser contratada.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE



Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, e caso aprovado pela Autoridade Competente, será realizado processo de Dispensa Eletrônica com disputa, adotando-se o Sistema de Registro de Preço conforme já abordado no item 4 do presente ETP.

Restará à Administração do Consórcio as providências:

- a) capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual,
- b) a disponibilização do espaço físico e dos materiais pertinentes já referidos no item 1 deste ETP;
- c) a indicação do fiscal de contratação.

11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Pela natureza do objeto que se pretende contratar, não se verifica impactos ambientais relevantes.

O CIVAP será responsável pelo atendimento aos critérios e política de sustentabilidade ambiental, assim como dar destino adequado aos resíduos gerados.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

Este estudo preliminar evidencia que a contratação da solução ora descrita se mostra tecnicamente possível e fundamentadamente necessária.

Diante do exposto, declara-se viável a contratação pretendida.

Assis, 02 de setembro de 2024.

Janete Migotto Gomes
CPF nº 289.711.108-99
contabilidade@civap.com.br

Bárbara Harder Leme
CPF nº 384.268.758-31
dp@civap.com.br

Ida Franzoso de Souza
CPF nº 132.578.358-76
diretoria@civap.com.br