

Estudo Técnico Preliminar 18/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23107.001041/2023-25

2. Descrição da necessidade

2.1 Contratação de empresa especializada, para fornecimento, sob demanda, de lanches, tipo Coffee Break, Coquetel e Marmitex, destinados a realização dos eventos institucionais da Universidade Federal do Acre - UFAC.

2.2 A realização dos serviços poderá ser disponibilizados para eventos realizados exclusivamente da Universidade Federal do Acre, entre servidores e convidados, devidamente identificado pela autoridade competente como evento de interesse da Instituição;

2.3 Vale ainda considerar que o serviço a ser contratado não é atividade fim do Órgão, portanto, não dispomos de expertise, mão-de-obra e material adequado para a correta execução do serviço. Neste sentido, existe vantagem na terceirização do serviço em detrimento a prestação direta pelo órgão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Assessoria de Eventos e Cerimonial	Thays Mirtes Gadelha Rodrigues
Coordenadora de Planejamento e Logística de Eventos	Darcyanne Morais De Souza

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Os itens alimentícios deverão ser acompanhados de pratos descartáveis de 15cm, copos descartáveis de 200ml, talheres descartáveis e guardanapos (todos esses itens em quantidade suficiente para atender todo o público participante do evento);

4.2 O serviço deverá incluir bandejas, refratários e demais recipientes para os alimentos e bebidas, toalhas de mesa e cobre manchas para o buffet, mesas para apoio e lixeiras com sacos plásticos;

4.3 O Coffee Break deverá ser servido nos turnos matutino, vespertino ou noturno, a ser definido na ocasião da solicitação.

4.4 O Cardápio do Coffee Break, Coquetel e Marmitex, a ser fornecido será o seguinte:

4.4.1 COFFEE-BREAK TIPO 1:

- a) Café;
- b) Leite;
- c) chocolate quente;
- d) Água quente;
- e) Água mineral;
- f) 1 opção de chá em sachês;
- g) 2 tipos de suco de frutas (100% natural ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhido entre as opções;
- h) Pão de queijo;
- i) 2 tipos de salgados forno escolhidos entre as opções;
- j) 2 tipos de bolo (cortado ou fatiado) escolhido entre as opções;
- k) salada de frutas contendo, no mínimo, 5 tipos de frutas variadas;
- l) baixaria;
- m) 1 tipo de mingau escolhido entre as opções;
- n) 2 tipos de pães, escolhido entre as opções;
- o) presunto;
- p) queijo mussarela;
- q) manteiga;
- r) requeijão;
- s) geleia.

4.4.2 COFFEE BREAK - TIPO 2:

- a) Café;
- b) 2 tipos de sucos de frutas (100% natural ou néctar de frutas ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhidos entre as opções;
- c) 2 tipos de refrigerante normais escolhido entre as opções;
- d) 1 tipo de refrigerante dietético;
- e) Água mineral;
- f) 1 tipo de mini-sanduíches escolhidos entre as opções;
- g) 4 tipos de salgados de forno escolhidos entre as opções;

- h) 4 tipos de salgados fritos escolhidos entre as opções;
- i) 1 tipo de doce escolhido entre as opções;
- j) Pão de queijo;
- k) 2 tipos de bolo com cobertura (cortado ou fatiado) escolhido entre as opções;

4.4.3 COQUETEL:

- a) Água mineral (com e sem gás);
- b) 2 tipos de sucos de frutas (100% natural ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhidos entre as opções;
- c) 2 tipos de refrigerantes normais;
- d) 1 tipo de refrigerante dietético;
- e) 2 tipos de porção quentes escolhidos entre as opções;
- f) 3 tipos de canapés escolhidos entre as opções;
- g) 4 tipos de salgados de forno escolhidos entre as opções;
- h) 2 tipos de quiches escolhido entre as opções;
- i) 2 tipos de doces escolhidos entre as opções.

4.4.4 MARMITEX:

Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo “marmitex” retangular:

Material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada.

A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente.

As refeições devem ser acompanhadas por um refrigerante gelado em lata de 350ml.

4.5 A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, alterada pela RDC ANVISA nº 52, de 2014, bem como legislação e/ou normas de

órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.6 Em caso de continuidade do período de emergência sanitária da COVID-19 na época da prestação do serviço, a empresa deverá seguir as orientações da ANVISA a seguir:

a) Sobre o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto das boas práticas e da pandemia de COVID-19 (da NOTA TÉCNICA Nº 47 /2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA);

b) Sobre Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19 (NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI /GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA) e

c) sobre cuidados no atendimento ao cliente em serviços de alimentação no Contexto do Enfrentamento do COVID-19 (NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4 /ANVISA)

4.8 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

4.8.1 Tendo em vista que a natureza do objeto não exige maior especialidade do fornecedor, esta equipe de planejamento da Universidade Federal do Acre entende que os requisitos de habilitação podem ser os mínimos estabelecidos na legislação vigente.

4.8.2 Alvará Sanitário VIGENTE, expedido pelo Órgão da Vigilância Sanitária competente da Secretaria da Saúde do Estado, ou expedido pelo Município de origem da empresa, quando houver delegação de competência para emissão do Alvará pelo Município;

4.8.3 Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através da apresentação de no atestado de capacidade anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, com indicação do fornecimento, quantidade do serviço, do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições do fornecimento;

4.8.3 Declaração firmada pelo representante legal da Licitante de que a empresa dispõe ou disporá, no momento da contratação, de todo o aparato operacional necessário à plena execução do objeto licitado;

4.9 REQUISITOS OBRIGACIONAIS

4.9.1. Atender às solicitações nos prazos estipulados;

4.9.2. Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela UFAC;

4.9.3. Entregar o material durante no horário solicitado, previamente acordados com o fiscal do contrato ou setor requisitante;

- 4.9.4. Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores;
- 4.9.5. Substituir, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso não se apresentem corretamente;
- 4.9.6. Providenciar para que seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante;
- 4.9.7. Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação;
- 4.9.8. Não subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação definida neste Estudo, sem prévia anuência do Contratante. Caso ocorra a subcontratação, mesmo que autorizada pelo Contratante, este não se responsabilizará por qualquer obrigação ou encargo do subcontratado;
- 4.9.9. Fornecer os materiais descritos nos respectivos grupos, com rapidez e eficiência;
- 4.9.10. Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Nesta análise verificou-se que, diante do tipo de serviço, as contratações ocorrerem de maneira similar em outros órgãos da administração pública, com solicitações de acordo com a estimativa de público presente no evento, sendo a unidade de fornecimento por pessoa participante;

5.2 A outra solução poderia ser adquirir apenas os itens alimentícios, porém o serviço embutido e demais itens de organização são fundamentais. A aquisição/contratação separada dos itens materiais e do serviço não são eficientes, pois gera um trabalho que esta administração não consegue absorver com o número de servidores muito aquém do necessário;

5.3 Os serviços a serem contratados são classificados como *“bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado”*, nos termos do inciso XIII, do Art. 6º, da Lei 14.133, de 2021;

5.4 A pesquisa de preços será realizada em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021;

5.5 Será realizada pesquisa de preços junto ao sistema de Banco de Preços, ferramenta reconhecida pela transparência e confiabilidade de seus dados, bem como também poderá ser realizada pesquisa de preços praticado no mercado local, conforme Mapa de Preços a ser acrescentado pela Coordenadora de Compras.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A realização de licitação para contratação, através do sistema de registro de preços, de uma empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de refeições leves - (Coffee break, coquetel e marmitex);

6.2 Portanto, poderá ocorrer a utilização da modalidade Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços (SRP), justificando por enquadrar-se na hipótese do art. 40 Inc. II e nas condições do art. 82 parágrafo 5º, ambos da Lei nº 14.133/2021, ou seja, quando há necessidade de contratações frequentes, sendo conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parcelada, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento;

6.3 Dessa forma, a solução que melhor se adequa às necessidades da UFAC é a contratação de serviços por meio da solução acima citada. Com base no histórico das contratações, e nas contratações previstas, não é possível definir previamente e com exatidão a quantidade de serviços utilizados em cada evento;

6.4. Vale destacar que a execução dos serviços se dará de acordo com a necessidade da UFAC, de modo que a empresa não executará, necessariamente, toda integralidade dos quantitativos de cada um dos tipos de eventos objeto do contrato. Esse quantitativo de itens para cada evento poderá variar para mais ou para menos, de acordo com a necessidade específica de cada evento;

6.5 Por fim, os serviços contratados serão realizados e executados sempre sob a supervisão, coordenação e orientação da Assessoria de Eventos e Cerimonial da UFAC.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Para efeito do levantamento dos quantitativos desta contratação, várias medidas foram tomadas pela Equipe de Planejamento com o objetivo de alcançar parâmetros mínimos acerca dos itens e serviços a serem prestados pela contratada.

7.2 Outro ponto que importa destacar é que um evento anteriormente planejado pode sofrer alterações de última hora. Vale observar também a necessidade de considerar os eventos que não foi possível prever à época do planejamento, e que são necessários e muitas vezes essenciais à missão institucional do órgão;

7.3 Outro ponto que comprometeu o planejamento em relação às demandas pretéritas foi a pandemia da Covid-19, que suspendeu significativamente a realização de eventos presenciais. Esta circunstância se contrapõe ao fato de que nos últimos anos a Ufac tem ascendido no cenário estadual, promovendo as políticas públicas em prol da sociedade e comunidade acadêmica;

7.6 Percebe-se que, por maior esforço que se possa dispensar ao planejamento para construção desta contratação, cada evento está sujeito a constantes alterações. Mesmo assim, a equipe tentou se dedicar ao conhecimento dos eventos passados,

realizados por contratações anteriores, no entanto a última licitação realizada com objeto em tela se deu no ano de 2018, conforme consta na tabela abaixo, para os referidos Campi:

Grupo 01 - Município de Rio Branco					
Item	Especificação do Material ou Serviço	Unidade	Quant .	Preço R\$	
				Unit	Total
1	Cardápio 1 (coquetel): Entradas, 3 tipos de mini sanduiches, 4 tipos de salgados assados, 02 tipos de mini crepioca/panqueca, 02 tipos de porções quentes, saladas de frutas, 02 tipos cupcakes, 02 tipos de mousse. Bebidas (água mineral, refrigerantes 02 tipos cada (normal e diet) e sucos 03 tipos sendo com açúcar e uma quantidade sem açúcar. Equipe de trabalho para atender o serviço: 01 um (a) supervisor(a), 01 um garçom, no mínimo 04 apoiadores /copeiras. No município de Rio Branco/AC - Quantidade mínima 30 pessoas – Obs.: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o nº de pessoas. (principalmente garçom).	Unid.	2.000	57,67	115.340,00
2	Cardápio 2 (coffee break): 03 tipos de salgados fritos, 02 tipos de salgados assados, 02 tipos bolos. Bebidas (água mineral, refrigerantes 2 tipos cada (normal e diet) e sucos 3 tipos sendo com açúcar e uma quantidade sem açúcar. Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom, no mínimo 04 apoiadores/copeiras. No município de Rio Branco/AC - Quantidade mínima 30 pessoas – Obs.: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o nº de pessoas. (principalmente garçom)	Unid.	7.500	47,67	357.525,00
	Cardápio 3 - (café da manhã): Bebidas: 03 tipos de sucos com e sem açúcar, leite, capuccino, iogurte, achocolatado, café com e sem açúcar, refrigerantes 2 tipos cada (normal e diet) e água mineral. - Comestível: pãezinhos, brioche, francês, bisnaguinha, forno, bolinho e doces,				

3	frios, ovos mexidos, carrocho quentes, saladas de frutas, bolo, geléias, iogurte, mingau, mini tapiquinhas, mousse salgada, torradas. No município de Rio Branco/AC - Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um (a) supervisor(a), 01 um garçom, no mínimo 03 apoiadores /copeiras. Obs.: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o nº de pessoas. (principalmente garçom)	Unid.	900	54,33	48.897,00
4	Cardápio 4 - Lanches: x tudo , x-salada. Bebida: refrigerantes em lata. Quantidade mínima 03 três. No município de Rio Branco/AC.	Unid.	550	33,33	18.331,50
5	Cardápio 5 - Marmitex: almoço ou jantar. Bebida: refrigerantes em lata. Quantidade mínima 03 três. No município de Rio Branco/AC.	Unid.	1800	32,67	58.806,00
6	Cardápio 6 - Buffet: Almoço/Jantar): Salada, mini batatas, filé mignon, filé de frango, moqueca e fettucini. Mais acompanhamentos Sobremesas: 02 tipos bebidas: sucos 3 tipos com açúcar e uma quantidade sem açúcar, refrigerantes 2 tipos cada (normal e diet) e água mineral; No município de Rio Branco /AC - Quantidade mínima 30 pessoas - Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom, no mínimo 03 apoiadores / copeiras.– Obs.: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o nº de pessoas. (principalmente garçom)	Unid.	550	96,67	53.168,50
7	CARDÁPIO 7: PETTI FOUR Biscoito amanteigado, Mini torradas salgadas , Biscoito de leite, bolachas salgadas, bebidas, Café preto com e sem açúcar, Cappuccino -Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 garçom ,.– Obs.: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o nº de pessoas. (principalmente garçom) para atender no município de Rio Branco quantidade mínima de 20 pessoas	Unid.	300	30	9.000,00

Grupo 01 - Município de Cruzeiro do Sul					
Item	Especificação do Material ou Serviço	Unidade	Quant .	Preço R\$	
				Unit	Total
8	Cardápio 1 (coquetel): Entradas, 3 tipos de mini sanduiches, 4 tipos de salgados assados, 02 tipos de mini crepioca/panqueca, 02 tipos de porções quentes, saladas de frutas, 02 tipos cupcakes, 02 tipos de mousse. Bebidas (água mineral, refrigerantes 2 tipos cada (normal e diet) e sucos 3 tipos sendo com açúcar e uma quantidade sem açúcar. Equipe de trabalho para atender o serviço: 01 um (a) supervisor(a), 01 um garçom, no mínimo 04 apoiadores /copeiras. No município de cruzeiro do sul- Quantidade mínima 30 pessoas – Obs.: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o nº de pessoas. (principalmente garçom).	Unid.	1500	103,33	154.995,00
9	Cardápio 2 (coffee break): 03 tipos de salgados fritos, 02 tipos de salgados assados, 02 tipos bolos. Bebidas (água mineral, refrigerantes 2 tipos cada (normal e diet) e sucos 3 tipos sendo com açúcar e uma quantidade sem açúcar. Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom, no mínimo 04 apoiadores/copeiras. No município de cruzeiro do sul - Quantidade mínima 30 pessoas – Obs.: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o nº de pessoas. (principalmente garçom)	Unid.	4000	78,33	313.320,00
10	Cardápio 3 - (café da manhã): Bebidas: 03 tipos de sucos com e sem açúcar, leite, capuccino, iogurte, achocolatado, café com e sem açúcar, refrigerantes 2 tipos cada (normal e diet) e água mineral. - Comestível: pãezinhos, brioche, francês, bisnaguinha, forno, bolinho e doces, frios, ovos mexidos, carrocho quentes, saladas de frutas, bolo, geléias, iogurte, mingau, mini tapiquinhas, mousse salgada, torradas. No	Unid.	700	80	56.000,00

	município de Rio cruzeiro do sul - Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um (a) supervisor(a), 01 um garçom, no mínimo 03 apoiadores /copeiras. Obs.: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o nº de pessoas. (principalmente garçom)				
11	Cardápio 4 - Lanches: x-tudo, , x-salada. Bebida: refrigerantes em lata. Quantidade mínima 03 três. No município de Cruzeiro do Sul/AC.	Unid.	300	53,33	15.999,00
12	Cardápio 5 - Marmitex almoço ou jantar. Bebida: refrigerantes em lata. Quantidade mínima 03 três. No município de Cruzeiro do Sul/AC.	Unid.	1000	48,33	48.330,00
13	Cardápio 6 - Buffet: Almoço/Jantar): Salada, mini batatas, filé mignon, filé de frango, moqueca e futeucini. Mais acompanhamentos Sobremesas: 02 tipos bebidas: sucos 3 tipos com açúcar e uma quantidade sem açúcar, refrigerantes 2 tipos cada (normal e diet) e água mineral; No município de Cruzeiro do sul - Quantidade mínima 30 pessoas - Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom, no mínimo 03 apoiadores / copeiras.– Obs.: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o nº de pessoas. (principalmente garçom)	Unid.	400	128,33	51.332,00
14	CARDÁPIO 7: PETTI FOUR Biscoito amanteigado, Mini torradas salgadas ,Biscoito de leite, bolachas salgadas, bebidas, Café preto com e sem açúcar, Cappuccino -Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor (a), 01 garçom – Obs.: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o nº de pessoas. (principalmente garçom) para atender no município de Cruzeiro do Sul quantidade minima de 20 pessoas	Unid.	150	45	6.750,00

7.8 Informamos ainda que é feita uma estimativa de quantidade de serviços ou materiais, a serem utilizados nos eventos institucionais promovidos pela UFAC, sendo

importante frisar que esta IFES ou qualquer outra instituição federal de ensino superior, tem dinâmica plural durante o ano letivo com programas e projetos, justificando-se assim o quantitativo solicitado.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 600.000,00

8.1 Em conformidade com o Plano Anual de Contratações para o corrente ano, a estimativa de preços da contratação é no valor de R\$ 600.000,00 (seiscentos mil reais), com reflexo para o orçamento de 2023.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O inciso II do § 2º do art. 40 da Lei 14.133/2021 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas.

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

9.2 Como regra geral, devemos seguir o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (Art. 40, V, b) A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a Súmula n. 247, transcrita a seguir:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

9.3 A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

9.4 Em virtude de várias contratações anteriores em que o setor jurídico desta Instituição não recomenda a divisão do objeto em grupos, esta contratação foi subdividida em ITENS, sendo itens para o município de Rio Branco (Campus Sede) e itens para o município de Cruzeiro do Sul (Campus Floresta).

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não vislumbramos contratações correlatas/interdependentes para esta contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Esta contratação alinha-se aos seguintes instrumentos: Plano de Desenvolvimento Institucional com vigência de 2020/2024 - ITENS 1.2, 1.3, 1.4 e 1.5. e Planejamento e Gestão Estratégica com vigência de 2014/2023 - ITEM 3, além de estar cadastrada no Plano Anual de Contratações de 2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A contratação ora proposta objetiva tornar possível a disponibilização de infraestrutura e outras ferramentas necessárias à realização de eventos de interesse da UFAC, com reflexos sociais e políticos à população acadêmica e em geral.

12.2 Eficácia: Dispor de rápido serviço de alimentação, quando necessário, para atender aos eventos do Instituto;

12.3 Eficiência: Um processo bem planejado o qual proporcionará um bom fornecimento de serviço de alimentação que possibilitará uma maior segurança para os clientes internos solicitantes do serviço poderem atender aos eventos solicitados com maior planejamento;

12.4 Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: Seleção do fornecedor com melhor preço dentro da especificação estipulada pela Administração da UFAC;

12.5 Melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade: Os serviços de são solicitados e oferecidos à sociedade como forma de receptividade e de integração. Além disso, alguns eventos são de longa duração e, nesse sentido, elaborar pausas para o descanso, com pequenos lanches, são fundamentais para a qualidade do evento e o bem-estar dos participantes;

12.6 Vale ainda considerar que o serviço a ser contratado não é atividade fim do Órgão, portanto, não dispomos de expertise, mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço. Neste sentido, existe vantajosidade na terceirização do serviço em detrimento a prestação direta pelo órgão;

12.7 Formação de registro de preços visando à contratação de empresa para eventual fornecimento do objeto a ser licitado, visando a atender as necessidades da

Universidade Federal do Acre, nos *Campi* de Rio Branco e Cruzeiro do Sul, pelo período de 12 (doze) meses. Entregar o objeto, pelo fornecedor registrado, no prazo e local indicados pela Administração, a contar do recebimento da Requisição, que será assinada pelo servidor designado.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 A UFAC deverá reservar local adequado para a realização da prestação dos serviços, e poderá disponibilizar mesas em quantidade suficiente para organização do buffet, CASO NÃO POSSUA mesas suficiente esta deverá comunicar a empresa contratada para que providencie as mesas com no mínimo 48 horas de antecedência;

13.2 No mais, não serão necessárias quaisquer adequações, quer seja logística, infraestrutura, pessoal, procedimental ou regimental, que não estejam elencadas neste instrumento e no Termo de Referência.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Pela característica da prestação do serviço se vislumbra o possível impacto ambiental:

14.1.1 Descarte correto dos objetos utilizados durante a prestação do serviço. A Contratada deverá disponibilizar lixeiras com sacos plásticos para correto descarte.

14.2 Contudo, dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios e política de sustentabilidade ambiental em consonância ao “Guia Nacional de Licitações Sustentáveis” da CGU/AGU. Além disso, no que diz respeito ao requisitante, deve proceder ao uso responsável dos equipamentos adquiridos, assim como dar destino adequado aos resíduos gerados.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

15.2 Contudo, encerrada a etapa de elaboração de estudos técnicos preliminares baseada na IN 40/2020 e considerando, entre os demais itens, os seguintes aspectos:

a) Justificativa da necessidade da contratação e da escolha do tipo de solução adequada a satisfação da demanda;

b) Alinhamento entre a contratação e o plano estratégico do órgão;

- c) Estimativas das quantidades a serem contratadas;
- d) Justificativa para o parcelamento da solução;
- e) Resultados pretendidos com esta contratação;
- f) Estimativa do impacto orçamentário no exercício em que deva entrar em vigor.

15.2.1 Diante do exposto, a equipe considera ser viável a contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento de refeições leves (coffee break, coquetel e marmitex), juntando ao presente protocolo os referidos Estudos Técnicos Preliminares para serem submetidos à apreciação superior.

16. Responsáveis

THAYS MIRTES GADELHA RODRIGUES
ASSESSORA DE EVENTOS E CERIMONIAL - REQUISITANTE

DARCYANNE MORAIS DE SOUZA
COORDENADORA DE PLANEJAMENTO E LOGÍSTICA DE EVENTOS - INTEGRANTE REQUISITANTE

EVERTON FIDELIS DA SILVA
COORDENADOR DE COMPRAS - INTEGRANTE ADMINISTRATIVO