

# Estudo Técnico Preliminar 41/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 08059.000341/2023-16

## 2. Descrição da necessidade

2.1 O presente Estudo tem como objetivo definir a solução que melhor atenda ao interesse da Administração em face de demanda da Diretoria Técnico-Científica da Polícia Federal (DITEC/PF), formalizada no bojo do processo n.º 08059.000341/2023-16, por meio do Documento de Formalização de Demanda n.º SEI 28364555.

2.2. Esta análise fundamenta-se nas diretrizes traçadas pela Instrução Normativa n.º 05/2017-MPOG.

2.3. Os serviços referenciados neste estudo, dadas as suas características, enquadram-se no conceito de serviços comuns, conforme definido no art. 3º, II do Decreto nº 10.024/2019, visto que as atividades desenvolvidas pelos profissionais designados para a contratação pretendida possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado.

2.4. A presente contratação destina-se a atender esta DITEC/PF na realização de eventos protocolares de caráter institucional com economia, transparência e dentro do princípio da publicidade. A solicitação se justifica pela necessidade de realizar os eventos institucionais abrangidos conforme necessidade de atividades e ações no âmbito do Centro Nacional de Difusão de Ciências Forenses e demais solenidades. A contratação dos serviços em conjunto com o fornecimento de alimentos e pessoal especializado, a cargo da CONTRATADA, permite a CONTRATANTE a imputabilidade da responsabilidade única sobre a contratada.

2.5. Os objetivos da contratação são:

2.5.1. Atender a demanda dos eventos institucionais da DITEC/PF;

2.5.2. Atender a demanda de encontros, cursos e treinamentos no âmbito do Centro Nacional de Difusão de Ciências Forenses, a fim de assegurar o alcance da sua finalidade institucional estabelecida na Portaria n.º 16.602 - DG/PF, de 24/8/2022;

2.5.3. Atender a demanda de encontros de trabalho voltados para discussão e alinhamento sobre temas específicos de responsabilidade desta diretoria;

2.5.4. Planejar e conduzir o cerimonial e as atividades determinadas no âmbito da DITEC/PF.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEDIN/DITEC/PF	ALDERLY SANTOS DO NASCIMENTO

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de políticas públicas. Neste sentido, um planejamento bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de modelagens e metodologias ofertadas pelo mercado, resultado na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos recursos públicos (SEGES/MPOG, 2017).

4.2. A Licitante poderá ser contratada, desde que seja pessoa jurídica e que explore ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam às condições exigidas no certame. Deverá possuir experiência no mercado demonstrada através de atestado de capacidade técnica o qual deverá constar serviços similares.

4.3. O Serviço será de natureza não continuada.

4.4. Quanto aos critérios de SUSTENTABILIDADE, a CONTRATADA deverá observar as normas de higiene e acondicionamento dos alimentos, prazo de validade, temperatura, embalagem e manuseio conforme consta o prescrito RDC n.º 216, de 15 de dezembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

4.5. A empresa deverá dispor de equipamento e pessoal especializado para fins de atendimento da Contratante que permita a prestação do serviço contratado. A estrutura fornecida pela Contratada deverá permitir acondicionamento adequado dos alimentos e possibilitar a prestação dos serviços conforme a demanda.

4.6. A Diretoria Técnico-Científica (DITEC/PF) poderá, a seu exclusivo critério, solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe CONTRATADA que participará do evento, para as orientações e informações que se fizerem necessárias.

4.7. Ocorrendo fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a CONTRATADA comunicar à DITEC/PF, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

4.8. Nos casos de disponibilização de espaço (salas, copas, auditório, refeitório, etc.), a CONTRATADA se responsabiliza pelo seu correto uso, pela sua conservação, inclusive recolhimento de material, insumos e limpeza após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados por sua culpa. Após o término do evento a CONTRATADA deve providenciar o recolhimento do material e a limpeza do ambiente.

4.9. Após o término do evento a Contratada deve providenciar o recolhimento do material e a limpeza do ambiente.

4.10. A Contratada deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço do serviço, tais como:

4.10.1. arrumação adequada do ambiente, conforme orientações da Contratante;

4.10.2. disponibilização de mesa(s) para servir o buffet de tamanho proporcional à quantidade de alimentação servida;

4.10.3. disponibilizar todos os materiais necessários à perfeita execução dos serviços;

4.10.4. diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos pela DITEC /PF e de acordo com o que foi solicitado, inclusive no que se refere ao cardápio;

4.10.5. orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa, estar munido de telefone celular com o número previamente informado ao responsável da Contratante;

4.10.6. informar quando da confirmação da realização dos serviços, o nome e telefone da pessoa responsável pelo atendimento da demanda;

## **5. Levantamento de Mercado**

5.1. Com base em dados disponíveis na internet e em consultas ao sistema Banco de Preços por contratações similares ao objeto deste estudo, serviço de Buffet, pode ser descrito de forma apropriada às necessidades do demandante e comparados às contratações realizada pela Administração, o que sinaliza suficientemente a possibilidade de atendimento total da demanda pelo mercado.

5.2. O levantamento de mercado foi realizado com base na IN 73/2020 e na Portaria SE/MJ n.º 449 de 18 de maio de 2021. Na busca pelas informações para este ETP foram priorizados alguns fatores:

- Economia;
- Qualidade;
- Valor agregado da marca;
- Sustentabilidade;
- Resistência;
- Atendimento aos preceitos legais vigentes; e
- Materiais embasado pelos princípios constitucionais da legalidade, da eficiência, considerando a sustentabilidade.

5.3. Com base nesses fatores, a análise do mercado apontou que o serviço de buffet, compreendido coffee-break (Tipos 1 e 2), coquetel e almoço, demonstrou ter o melhor dimensionamento para as instalações, custo/benefício, consumo de recursos e adequação ao uso.

## **6. Descrição da solução como um todo**

6.1. O serviço objeto da contratação pretendida deve conter, no mínimo, a composição apresentada abaixo:

### **6.1.1. Item 1: Coffee break-Tipo I**

#### **6.1.1.1. Composição**

- a.1) Suco de frutas diversas (natural ou polpa): 01 (uma) jarra de 1 litro, para cada 02 (dois) participantes.

- a.2) Chocolate quente (chocolate tipo 70% ou superior) e café preto: 01 (uma) garrafa térmica de 5 (cinco) litros.
- a.3) Pão de queijo médio: mínimo 3 (três) unidades por pessoa.
- a.4) Petit four - mínimo 01 (um) tipo (biscoitos amanteigados, cookies, casadinhos, biscoito de polvilho, dentre outros).
- a.5) Salgados - mínimo 02 (dois) tipos (croissant queijo, croissant queijo e presunto, croissant de chocolate, folhado de banana com canela, folhado de frango com catupiry, esfirra frango, esfirra carne, pastel de carne, pastel de queijo, coxinha, quibe, dentre outros).
- a.6) Bolo, sabores diversos: mínimo 02 (duas) fatias por pessoa.

#### **6.1.1.2. Material**

- b.1) Copos de vidro para suco.
- b.2) Xícaras de porcelana para chocolate quente e café.
- b.3) Toalhas de mesa.
- b.4) Rechaud.

6.1.1.2.1. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela Contratada e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço.

#### **6.1.1.4. Pessoal/equipe**

- c.1) Para o coffee break, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros e demais que se fizerem necessário), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados e padronizados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) ajudante de salão uniformizado para cada 20 (vinte e cinco) convidados, para realizar a reposição e manter o local limpo durante o evento.
- c.2) Para o coffee break deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 01 (um) funcionário.

#### **6.1.1.5. Tempo de duração: Tempo de duração: 1 h 30min.**

### **6.1.2. Item 2: Coffee break-Tipo II**

#### **6.1.2.1. Composição**

- d.1) Suco de frutas diversas (natural ou polpa): 01 (uma) jarra de 1 litro, para cada 02 (dois) participantes.

d.2) Chocolate quente e café preto: 01(uma) garrafa térmica de 5 (cinco) litros para cada tipo de coffee break.

d.3) Sanduíche pronto, composto de: queijo, presunto ou lombo canadense e alface – mínimo 01(um) por pessoa.

d.4) Cesta de pães diversos: mínimo 04 variedades de pães com 02 (dois) tipos de patês/mousses.

d.5) Pão de queijo médio: mínimo (três) unidades por pessoa.

d.6) Petit four – mínimo 02 (dois) tipos (biscoitos amanteigados, cookies, casadinhos, biscoito de polvilho, dentre outros).

d.7) Salgados - mínimo 02 (dois) tipos (croissant queijo, croissant queijo e presunto, croissant de chocolate, folhado de banana com canela, folhado de frango com catupiry, esfirra frango, esfirra carne, pastel de carne, pastel de queijo, coxinha, quibe, dentre outros).

d.8) Bolo, sabores diversos: mínimo 02(duas) fatias por pessoa.

d.9) Salada de frutas em porções individuais.

#### **6.1.2.2. Material**

e.1) Copos de vidro para suco.

e.2) Xícaras de porcelana para chocolate quente e café.

e.3) Toalhas de mesa.

e.4) Rechaud.

6.1.2.2.1 O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela Contratada e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço.

#### **6.1.2.3. Pessoal/equipe**

f.1) Para o coffee break, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros e demais que se fizerem necessário), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados e padronizados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 20 (vinte) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento.

f.2) Para o coffee break deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários.

#### **6.1.2.3. Material**

g.1) O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço.

#### **6.1.2.4. Tempo de duração**

h.1) Tempo de duração: 3 horas

### **6.1.3. Item 3: Coquetel volante com empratados e mesa de frios e de café na saída**

6.1.3.1 A contratada deverá apresentar um cardápio contendo: os itens do coquetel volante (mínimo 3 (três) salgados fritos e 4 (quatro) salgados assados; mínimo 3 (três) opções de empratados sendo 2 (dois) a base de proteínas e 1 (um) vegetariano; e os itens constantes na **mesa de frios**: mínimo 3 (três) tipos de queijo nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de presunto nacional ou importado, mínimo 3 (três) tipos de pães, mínimo 2 (dois) tipos de geleias, frutas secas, frutas frescas e bebidas, podendo a requerente substituir em até 40% (quarenta por cento) dos itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares.

6.1.3.2. Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a requerente deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio abaixo sugerido.

6.1.3.3. Uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado poderá ser solicitada, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento.

#### **6.1.3.4. Sugestão de cardápio**

##### **6.1.3.4.1. Bebidas**

- i.1) Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade;
- i.2) Água mineral, com e sem gás;
- i.3) Coquetel de frutas sem álcool; e
- i.4) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) - no mínimo dois sabores.

##### **6.1.3.4.2. Coquetel volante**

- j.1) 04 (quatro) tipos de canapés;
- J.2) 05 (cinco) tipos de salgados fritos; (coxinha, quibe, bolinha de queijo, croquete, rissole de presunto e queijo, rissole de camarão, enroladinho de salsicha, minipastel etc).
- J.3) 04 (quatro) tipos de salgados assados; (enroladinho de salsicha assado, empadinha, esfirra de carne etc.)

j.4) 05 (cinco) tipos de folhados; (mini folheado de frango, presunto, queijo ou outros).

j.5) 04 (quatro) tipos de tartelettes; (tartelettes de chocolate, mousse de limão, frutas vermelhas, doce de leite etc).

j.6) 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e

j.7) 01 (um) tipo de isca de carne nobre de 1a qualidade.

j.8) Empratados:

I) Escondidinho de carne seca;

II) Fricassê de frango;

III) Bobó de camarão;

IV) Rondelli de queijo e presunto; e

V) Rondelli verde.

#### **6.1.3.4.3. Mesa de Frios (para coquetel volante)**

k.1) 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L);

K.2) Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios;

K.3) 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios;

k.4) Berinjela italiana;

k.5) 04 (quatro) tipos de pastas de sabores:

I) ervas finas;

II) provolone;

III) tomate seco; e

IV) salaminho

k.6) Musses de 02 (dois) tipos:

I) Gorgonzola; e

II) frango.

k.7) Frios de 07 (sete) tipos:

I) Salaminho;

II) lombo defumado;

III) peito de peru;

IV) peito de cheester;

V) blanquete de frango;

VI) presunto defumado; e

VII) presunto simples;

k.8) Queijos de 03 (três) tipos:

I) Provolone;

II) mussarela; e

III) queijo prato;

k.9) Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras;

k.10) Pães de metro.

#### **6.1.3.4.4. Pessoal/equipe**

I.1) Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados as suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento.

I.2) Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários.

#### **6.1.3.4.5. Material**

m.1) Mesas de apoio com toalhas e arranjos: - 01 (uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas.

m.2) Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados.

m.3) Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada): - pratos de louça; - talheres de inox; - tábuas; e - todos os acessórios destinados a montagem.

m.4) O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço.

#### **6.1.3.4.6. Condições de Execução Tempo de duração**

n.1) Tempo de duração: 3 horas

### **6.1.4. Item 4: Almoço**



6.1.4.1. Almoço/Jantar à americana, precedido de coquetel volante, com mesa de café na saída.

6.1.4.2. A contratada deverá apresentar um cardápio contendo no mínimo:

- o.1) 2 (duas) opções de proteínas;
- o.2) (duas) guarnições sendo 1 (uma) composta por massa;
- o.3) (dois) acompanhamentos;
- o.4) (duas) opções de saladas; e
- o.5) (três) opções de sobremesa sendo 1 (uma) a base de frutas;
- o.6) bebidas;

6.1.4.2.1. Itens do coquetel volante:

p.1) coquetel volante mínimo um tipo de canapé, dois tipos de salgado frito, dois tipos de salgado assado, um tipo de folhado, um tipo de tartelette, um tipo de isca. 3 (três) salgados fritos e 5 (cinco) salgados assados, e itens da mesa de café na saída.

6.1.4.4. A Contratante pode substituir em até 40% (quarenta por cento) os itens do cardápio apresentado pela contratada por evento, além de existir a previsão de prato vegetariano para casos de restrições alimentares.

6.1.4.5. Caso seja efetivado a substituição em até 40% dos itens a requerente deverá propor obrigatoriamente os itens do cardápio abaixo sugerido.

6.1.4.6. Poderá ser solicitado uma degustação para no máximo 15 (quinze) pessoas do cardápio aprovado, devendo ser acrescentado esse quantitativo no quantitativo do evento.

#### **6.1.4.7. Sugestão de cardápio**

##### **6.1.4.7.1. Bebidas**

- q.1) Refrigerantes a base de Cola, tipo coca cola ou similar de melhor qualidade, Guaraná e Diet, tipo Antártica ou similar de melhor qualidade;
- q.2) Água mineral, com e sem gás;
- q.3) Coquetel de frutas sem álcool; e
- q.4) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) - no mínimo dois sabores.

##### **6.1.4.7.2. Coquetel volante**

- r.1) 04 (quatro) tipos de canapés;
- r.2) 05 (cinco) tipos de salgados fritos; (coxinha, quibe, bolinha de queijo, croquete, rissole de presunto e queijo, rissole de camarão, enroladinho de salsicha, minipastel etc).

r.3) 04 (quatro) tipos de salgados assados; (enroladinho de salsicha assado, empadinha, esfirra de carne etc.)

r.4) 05 (cinco) tipos de folhados; (mini folheado de frango, presunto, queijo ou outros).

r.5) 04 (quatro) tipos de tartelettes; (tartelettes de chocolate, mousse de limão, frutas vermelhas, doce de leite etc).

r.6) 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e

r.7) 01 (um) tipo de isca de carne nobre de 1a qualidade.

#### **6.1.4.7.3. Almoço e Jantar à americana (montagem de linha de servir com rechaud)**

##### **s.1. Pratos principais:**

s.1.1. Carne vermelha;

s.1.2. Medalhão de filé com bacon ao molho madeira;

s.1.3. Tournedor ao molho de funghi e shitake;

s.1.4. Bife bourguignon;

s.1.5. Pernil de cordeiro assado ao molho de ervas finas;

s.1.6. Carne branca;

s.1.7. Filé de salmão ao forno no molho de maracujá;

s.1.8. Supremo de frango com frutas secas;

s.1.9. Atum selado em crosta de gergelim ao molho teriaki;

s.1.10. Isca de robalo ao molho de limão siciliano;

s.1.11. Bobó de camarão; e

s.1.12. Bacalhau à Gomes de Sá.

##### **t.2. Guarnições:**

t.2.1. legumes a noisette;

t.2.2. soufflés de legumes;

t.2.3. couve-flor gratinada ao molho;

t.2.4. arroz à piamontese;

t.2.5. risotos diversos;

t.2.6. penne à putanesca;

t.2.7. arroz branco;

- t.2.8. arroz com brócolis;
- t.2.9. purê ao forno; e
- t. 2.10. batata gratinada;
- u.3. Saladas:
  - u.3.1. Salada caprese;
  - u.3.2. Salada Waldorf;
  - u.3.3. Salada Caesar;
  - u.3.4. Salpicão de frango;
  - u.3.5. Salada Thai; e
  - u.3.6. Molhos - tártaro, rosé, mostarda com mel, vinagrete, rancho
- v.4. Sobremesas:
  - v.4.1. Petit gateau;
  - v.4.2 . Mouse de maracujá ou chocolate,
  - v.4.3. Sorvete diversos sabores;
  - v.4.4. Salada de frutas,
  - v.4.5. Frutas laminadas com chantilly e castanhas;
  - v.4.6. Mamão com creme de cassis;
  - v.4.7. Torta de chocolate; e
  - v.4.8. Torta de frutas.
- x.5. Mesa de café:
  - x.5.1. Café de primeira linha, chá diversos sabores, chocolate quente ou gelado;
  - x.5.2. Petit four;
  - x.5.3. bombons finos; e
  - x.5.4. barrinhas de chocolate com menta.

#### **6.1.4.7.4. Pessoal/equipe**

y.1) Para o almoço/jantar precedido de coquetel, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01(um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01(um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento.

Para o almoço/jantar precedido de coquetel volante deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários.

#### **6.1.4.7.5. Material**

z.1) Durante o coquetel volante:

- Mesas de apoio com toalhas e arranjos naturais;
- 01 (uma) mesa redonda para cada 15 (quinze) pessoas;
- 01 (uma) mesa de almoço/jantar redonda para cada 08 (oito) pessoas, com arranjos naturais, toalhas e cobre manchas; e
- Cadeiras com capas de pano (o gestor do contrato poderá intervir nas cores das toalhas de mesa).

z.2) Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados.

z.3) Mesa retangular para linha de servir guarnecida com rechauds de primeira linha. Montar 01 (uma) linha de servir para cada 40 (quarenta) convidados;

z.4) Samovar para mesa de café, sousplat em inox, pratos, talheres, taças, copos, guardanapos de pano, xícaras, pires, colherzinha para café, bandejas, tudo de primeira linha;

z.5) Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada): pratos de louça e talheres de inox, tábuas e todos os acessórios destinados a montagem.

z.6) O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço.

#### **6.1.4.7.6. Condições de Execução Tempo de duração: 4 horas**

### **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

7.1 Preliminarmente, destaca-se a necessidade específica desta Diretoria Técnico-Científica da Polícia Federal relacionada ao Centro Nacional de Difusão de Ciências Forenses, instituído no âmbito da Polícia Federal (Portaria DG/PF n.º 16.602/2022), com a finalidade de difundir o conhecimento na área de ciências forenses para os profissionais de segurança pública.

7.2. Nesse contexto, após os estudos, chegou-se à conclusão acerca da necessidade de contratação de serviço de bufftet, compreendendo coffee break do tipo I e II, coquetel e almoço, para os eventos institucionais.

#### **7.1.1 Coffee break-Tipo I**

Coffee break para eventos como cursos, capacitações e treinamentos ofertado por dia em que o evento ocorre, nos períodos matutino e vespertino. Isto posto, foi realizada uma estimativa da quantidade de itens Coffe Break – Tipo I a serem adquiridos baseada na quantidade de cursos realizados pela DITEC nos anos de 2022 e 2023\* (até o previsto para agosto), conforme ilustrado nos gráficos 1 e 2.



Gráfico 1 - Cursos realizados na DITEC 2022

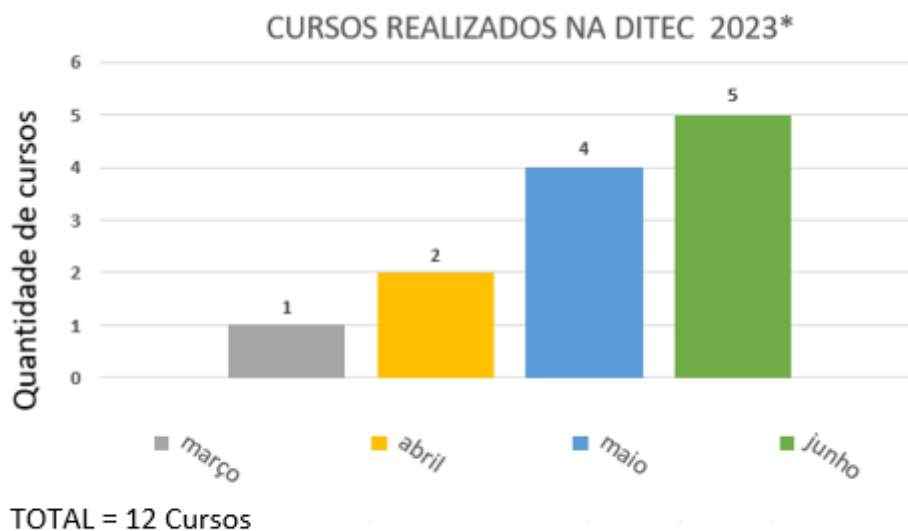


Gráfico 2 - Cursos realizados na DITEC 2023

	2022		2023*	
	Quantidade de dias	Quantidade de vagas	Quantidade de dias	Quantidade de vagas
<b>Média</b>	6	36	7	45
<b>Mediana</b>	5	20	5	23
<b>Máximo</b>	25	297	25	200
<b>Total</b>	216	1262	113	810

Tabela 1 - Cursos DITEC

Assim, de acordo com os dados em média os cursos foram realizados em 6 dias, com 36 vagas e ocorreram cerca 20 cursos por ano. Entretanto, cumpre destacar que no ano de 2022, além da ocorrência da pandemia de COVID-19 que limitou ações presenciais, a DIREN-ANP/PF suspendeu a realização das ações educacionais no segundo semestre, a partir de 1/6/2023, conforme processo 08204.000634/2022-00. Ocorre que naquele anos os recursos da ANP foram direcionados para os Cursos de Formação Profissional impossibilitando instituição de novos cursos do PDP 2022.

Dessa forma, uma estimativa das unidades necessárias para este item seria quantidade de dias, vezes quantidade de vagas, vezes quantidade de cursos, vezes 2 (turno matutino e vespertino), chegando ao valor de **9.000 unidades**.

#### 7.1.2. Coffee break-Tipo II

Este item já estava contemplado no antigo contrato e foi pensado para eventos maiores como encontros nacionais e internacionais, encontros de alta direção e outras ações de interesse institucional, como o caso do evento "Integra DITEC" que surgiu no escopo do programa Rosa dos Ventos da Polícia Federal.

O Rosa dos Ventos tem como objetivo elaborar e executar ações estratégicas para promover a melhoria da saúde, física e mental, dos servidores e a qualidade de vida no trabalho.

Dessa forma, é possível estimar a nova contratação baseada no histórico do ano de 2022, no contrato anterior, foram adquiridas 1050 unidades que supriram a demanda da DITEC, além da demanda do programa de interesse institucional da PF.

Assim, para o Coffee break-Tipo II, chegou-se a um quantitativo estimado de **1.500 unidades**.

#### 7.1.3. Coquetel

Para este item também foi utilizado os dados das ordens de serviço do contrato anterior de 800 unidades. Considerando que se tratou de período de pandemia de COVID-19 que limitou ações presenciais, estima-se que um total de **1.100 unidades** é suficiente para suprir a demanda da DITEC/PF.

#### 7.1.4. Almoço

Este item será utilizado para eventos como encontro de diretores e chefes, portanto a estimativa da quantidade de unidades a serem contratadas é baseada na quantidade de eventos desse porte. Ocorre que a realização de almoços das autoridades na estrutura do Centro Nacional de Ciências Forenses torna eficiente a realização do evento e proporciona maior a integração entre os integrantes da Alta Administração.

Dessa forma, em média ocorrem 3 eventos, com público de aproximadamente 55 pessoas e realização em 5 dias, portanto **825 unidades** atenderiam a demanda.

Por fim, a tabela 1 a baixo resume as quantidades estimadas de unidades para contratação.

Tabela 1 - Resumo das quantidades estimadas para esta contratação.

Descrição		Quantidade (unidades)
Item 1	Coffe Break Tipo I	9.000
Item 2	Coffe Break Tipo II	1.500
Item 3	Coquetel	1.100
Item 4	Almoço	825

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 388.723,50

8.1 Considerando os quantitativos a serem contratados e a estimativa de valor para cada item, a tabela 2 a seguir apresenta a estimativa de valor da futura contratação:

Tabela 2- Estimativa de valor da contratação.

Item	Descrição	Quantidade	Preço de Referência (R\$)	Total (R\$)
1	Coffe Break Tipo I	9.000	R\$ 21,26	R\$ 191.340,00
2	Coffe Break Tipo II	1.500	R\$ 37,00	R\$ 55.500,00
3	Coquetel	1100	R\$ 69,00	R\$ 75.900,00
4	Almoço	825	R\$ 79,98	R\$ 65.983,50
Total Contratação				R\$ 388.723,50

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O objeto referente a esta licitação serviço de Buffet não é parcelado, ou seja, não será em grupos. Considerando a existência de vários serviços com diferentes objetivos e lugares distintos levaram a escolha desta opção.

9.2. Via de regra o órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e local de entre

9.2 A escolha por ser a licitação com divisão em itens foi baseada na própria definição de serviços comuns, ou seja, aqueles de fácil compreensão pelo mercado que, como ditos acima, foram realizados no comércio local. A técnica é economicamente viável, não haverá perda de escala e haverá o melhor aproveitamento do mercado e aumentará a competitividade.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

10.1. Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

11.1 A aquisição em tela encontra-se em consonância com o Planejamento Estratégico, as diretrizes de planejamento conjunto de contratações e o Sistema de Governança do Ministério da Justiça e Segurança Pública.

11.2. A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações Públicas para o ano de 2023 (PAC 2023), conforme Documento de Formalização da Demanda n.º 167/2022, contratação de n.º 76/2022 da planilha DITEC/PF.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

12.1. Como já foi explicitado neste Estudo, o resultado que se almeja alcançar com a solução proposta é suprir os eventos institucionais da DITEC/PF com serviços de buffet necessários à sua execução.

12.2. Além disso, a contratação tem por objetivo prover recursos técnicos, materiais e humanos ao atendimento das demandas específicas dos eventos, visando o cumprimento de sua respectiva competência e missão institucional.

12.3. Desta feita, parece claro que os resultados oriundos da contratação justificam, do ponto de vista gerencial, administrativo e financeiro, a solução apontada neste documento.

12.4. Nesse contexto, não resta dúvidas que a DITEC/PF necessita firmar tal contratação, podendo assim, realizar suas atividades respaldadas em condições físicas e ambientais para o desenvolvimento de suas atividades institucionais.

## **13. Providências a serem Adotadas**

13.1. Para que a contratação surta os efeitos desejados será necessária a descentralização de créditos para esta Unidade Gestora.



## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Quanto aos impactos ambientais, a CONTRATADA deverá observar as normas de higiene e acondicionamento dos alimentos, prazo de validade, temperatura, embalagem e manuseio conforme consta o prescrito RDC nº 216, de 15 de dezembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Trata-se de contratação viável com fundamento em todos os dados coletados e analisado no presente ETP Digital.

## 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](#).

**ISABELLA VENÂNCIO ALEIXO**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 06/07/2023 às 17:48:58.

**ALDERLY SANTOS DO NASCIMENTO**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 06/07/2023 às 17:25:42.