

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da contratação do serviço de alimentação, bem como fornecer informações necessárias para subsidiar o respectivo processo, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

1. Dados do Processo:

Unidade responsável pela Demanda:	Michele I.S.M. Felício – Fiscal de Contrato
Objeto:	Serviço de alimentação para eventos do Coren/MS
Nº do Processo:	PAL 010/2022

2. Normativos que disciplinam os serviços a serem contratados (Fundamentação):

Os documentos e legislações que devem ser utilizados como referência na contratação do serviço:

- Projeto de Convênio (PLATEC) aprovado pelo Cofen – dispõe sobre as especificações do objeto solicitado pelo Coren/MS.
- Termo de Convênio assinado entre o Coren/MS e Cofen – dispõe sobre a utilização do instrumento convênio.
- Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 – institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.
- Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 – institui a modalidade de licitação denominada pregão.
- Lei nº. 8.078 de 11 de setembro de 1990 - Código Proteção e Defesa do Consumidor.
- Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000 – dispões sobre os bens e serviços comuns.
- 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..
- Legislações da ANVISA: portarias, instruções normativas, resoluções, leis, entre outros.
- Decreto nº 7.892 de 13 de janeiro de 2013 - Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

3. Necessidade da Contratação (Justificativa):

- A atual ARP nº 21/2020 que trata do serviço de buffet que venceu no dia 01/07/2021.
- 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.
- 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.
- 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.

3.1. Análise da aquisição anterior:

- 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, 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. Referência ao Planejamento Estratégico Institucional do Coren/MS:

4.1. Atividade Finalística ou Meio

- Atividade Meio. Despesas Administrativas

4.2. Objetivo Estratégico:

- OE7 – Processos Internos

4.3. 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.

5. Requisitos da Contratação:

- 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.
- Comprovação de no mínimo um atestado de capacidade técnica conforme legislação em vigor.
- 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.
- 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.
- 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.

5.1. Natureza da Contratação:

Serviço de natureza não continuada.

5.2. Duração Inicial do Contrato:

O Termo de Contrato poderá ter o prazo de até 12 (doze) meses, não podendo ser prorrogado, conforme *caput* do art. 57 da Lei nº 8.666/93. No caso de Sistema de Registro de Preços, a Ata deverá ter o prazo de até 12 (doze) meses, conforme art. 12 do Decreto nº 7.892/2013.

5.3. Sustentabilidade:

Não se aplica.

Conselho Regional de Enfermagem do Mato Grosso do Sul
Sistema Coren/MS/Conselhos Regionais - Autarquia Federal criada pela Lei Nº 5. 905/73

5.4. Transição Contratual:

Não se aplica.

5.5. Relevância dos requisitos estipulados:

Os requisitos levantados são relevantes e não são restritivos.

6. Estimativa das Quantidades:

A quantidade foi estimada com base nos eventos já realizados pelo Conselho, Ata vigente e aplicando uma margem de segurança para o ano de 2022:

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS
1	Alimentação 1 do tipo "Coffee Break"	4.000
2	Alimentação 2 do tipo "Coquetel"	2.000
3	Alimentação 3 do tipo "Brunch"	500
4	Alimentação 4 do tipo "Almoço"	250
5	Alimentação 5 do tipo "Jantar"	250

7. Levantamento de Mercado e Justificativa da Escolha do Tipo de Solução a Contratar:

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 de serviço de buffet que resultou como princípio de eficácia, eficiência, economicidade e gastos públicos com licitações e demanda do serviço.

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;

Conselho Regional de Enfermagem do Mato Grosso do Sul
Sistema Coren/MS/Conselhos Regionais - Autarquia Federal criada pela Lei Nº 5. 905/73

MARCIO VALE GIOVANNETTI.

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

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, coffee, coffee break tipo 1,2 e 3, 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.

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).

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 demandado em cada evento e nem a localização exata da prestação do serviço, em conformidade com o art. 3º, inc. IV do Decreto nº 7.892/13:

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

A Intenção de Registro de Preços deverá ser registrada e divulgada no Portal de Compras do Governo Federal conforme preconiza o *caput* do art. 4º e art. 5º, inc. I do Decreto nº 7.892/2013. Considerando que o serviço é para uso exclusivo do Coren, recomenda-se que não seja aceito participantes e nem adesões.

Portanto a contratação deverá ser realizada mediante pregão eletrônico, conforme dispõe o Decreto nº 10.024/2019, concomitantemente com o Decreto nº 7.892/2013, adjudicado por grupo.

8. Estimativas de Preços ou Preços Referenciais:

Estima-se o valor de R\$ 102.100,00 para licitação com base no resultado do último Pregão Eletrônico nº 08/2020 conforme anexado neste

Conselho Regional de Enfermagem do Mato Grosso do Sul
Sistema Coren/MS/Conselhos Regionais - Autarquia Federal criada pela Lei Nº 5. 905/73

processo o resultado por fornecedor e o Termo de Homologação, no entanto, será realizado nova pesquisa de preço, após a elaboração do Termo de Referência, para verificar o preço praticado no mercado atual.

A pesquisa de preço deverá ser fundamentada na Instrução Normativa nº 05, de 27 de junho de 2014, alterado pela Normativa nº 73 de 05 de agosto de 2020/SEGES:

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

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprescos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

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.

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

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.

A pesquisa de preço 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. Descrição do Serviço como um todo:

Registro de Preços para contratação do serviço de alimentação conforme as condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

A prestação de serviços de que trata este Termo de Referência não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

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.

9.1. 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:

9.1.1. 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;

9.1.2. 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 Kuat); 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;

9.1.3. 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;

9.1.4. 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.

9.1.3. 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 piemontese 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.

9.2. Incluso no serviço:

9.2.1. A montagem e desmontagem de mesas, pratos, garfos, facas, colheres e o necessário (Louças e talheres apropriados), copos de vidro e/ou taças apropriadas;

9.2.2. Guardanapos de papel;

9.2.3. Serviço de garçons uniformizados;

9.2.4. Bandejas de boa apresentação;

9.2.5. Demais materiais (produtos) e serviços para o fiel cumprimento na execução do objeto.

9.3. A contratada deverá disponibilizar: Mesa com garrafa de café e água próximo ao auditório/sala onde estiver acontecendo a (s) palestra (s) e copos descartáveis para suprir o quantitativo de cada evento; Águas com copos de vidro para os palestrantes durante o evento.

9.3.1. A Contratada deverá repor os produtos e alimentos sempre que for necessário. As bebidas e principalmente, os copos descartáveis deverão ser disponibilizados nas quantidades suficientes para atender a demanda.

9.3.2. A Contratada deve fornecer toalhas de mesa, em tamanhos e quantidades suficientes para as mesas de abertura, Coffee break, brunch, almoço, jantar e água/café, preferencialmente em cores claras, devendo mantê-la sempre limpa e em bom estado de conservação durante a

realização do evento.

9.4 As bebidas deverão ficar à disposição dos convidados durante todo o evento.

9.5. As águas minerais com e sem gás, sucos e refrigerantes deverão ser servidos gelados, e em jarras de vidro transparente.

9.6. O café, sempre que possível, deverá ser servido não adoçado, na forma pura e com leite, sendo disponibilizados à parte adoçante e açúcar.

9.7. Garantir o resfriamento e/ou aquecimento de alimentos e bebidas que deverão ser servidos e constantemente repostos, de acordo com a necessidade.

9.8. Todos os serviços de “alimentação” devem ser executados com supervisão de Nutricionista ou Responsável Técnico, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos;

9.9. A Contratada deverá manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição dos alimentos nos locais especificados, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais desejáveis, além de registrar todas as visitas das nutricionistas ou responsáveis técnicos, reclamações, bem como quaisquer ocorrências e encaminhar relatório ao Coren/MS;

9.10. Deverá ainda, contratar e manter funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento do serviço de alimentação e nutrição, o cumprimento dos cardápios estabelecidos e todas as atividades correlatas;

9.11. A Contratada deverá supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar o seu pessoal, observando a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial e sanitária, além de providenciar Atestado de Saúde específico para os manipuladores de alimentos;

9.12. É de responsabilidade da Contratada, afastar os empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da empresa quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica;

9.13. A Contratada deverá fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança, através de recomendações ou de instruções escritas, e observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, além de responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais ou pessoais causados ao Coren/MS, seus servidores, colaboradores ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

9.14. A Contratada deve manter, por conta própria, a conservação das refeições e os estoques de alimentos, insumos e materiais, dentro do prazo de validade, preservando-os de qualquer contaminação, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

9.14.1. Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes.

9.15. A contratada deverá realizar o transporte dos alimentos em recipientes próprios a fim de manter a sua qualidade e suas propriedades organolépticas;

9.16. É de responsabilidade da contratada pelo cumprimento de todas as exigências

legais pertinentes às atividades de restaurantes, mantendo obrigatoriamente atualizadas todas as suas credenciais exigidas pelos órgãos competentes. No caso de notificações resultantes de autuações, determinações, obrigações ou sanções impostas por parte dos órgãos fiscalizadores, a empresa obriga-se a atender rigorosamente os prazos e as exigências estabelecidas;

9.17. A contratada deve ainda cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais, Estaduais e Municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de transporte, manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente;

10. Justificativas para o Parcelamento ou não da Solução:

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.

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.

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 ou aquisição do objeto.

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 a realização de eventos.

11. Resultados Pretendidos em Termos de Economicidade e de Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos, Materiais ou Financeiros Disponíveis:

- 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.

Conselho Regional de Enfermagem do Mato Grosso do Sul
Sistema Coren/MS/Conselhos Regionais - Autarquia Federal criada pela Lei Nº 5. 905/73

- É de costume, da cultura e da natureza humana que nos eventos técnicos, cursos, capacitações, mesas redondas, treinamentos, reciclagem, congressos, encontros, solenidades, entres 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.

12. Providências para Adequação do Ambiente:

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.

13. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes:

- A montagem e desmontagem das mesas, devidamente forradas;
- Fornecimento de pratos, copos, taças, talheres, etc.
- Frete de entrega.
- Garçom volante, quando necessário.
- Pessoal de apoio, quando necessário.

14. Declaração da Viabilidade ou Não da Contratação:

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudos Preliminares realizado por esta Equipe de Planejamento, **DECLARAMOS** que:

É VIÁVEL a contratação proposta pela unidade requisitante.

NÃO É VIÁVEL a contratação proposta pela unidade requisitante.

A Equipe de Planejamento identificada abaixo chegou à conclusão acima em razão do(s) seguinte(s) motivo(s):

- 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.

Conselho Regional de Enfermagem do Mato Grosso do Sul
Sistema Coren/MS/Conselhos Regionais - Autarquia Federal criada pela Lei Nº 5. 905/73

15. Do Acesso às Informações contidas nos presentes Estudos Preliminares:

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, esta Equipe de Planejamento entende que:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | As informações contidas no presente Estudo Preliminar DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEL para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas. |
| <input type="checkbox"/> | As informações contidas nos presentes Estudos Preliminares ASSUMEM CARÁTER SIGILOSO , nos termos do Art. 23 da Lei nº 12.527/2011, e, portanto, deverão ter acesso restrito. |

16. Responsabilidade da Equipe de Planejamento pela Elaboração e Conteúdo do Documento:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que materializa os Estudos Preliminares da presente contratação e que o mesmo traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, conforme diretrizes estabelecidas no Anexo III.

Michele I.S.M. Felício
Empregada Pública
Matrícula: 41

Ismael Pereira dos Santos
Empregado Público
Matrícula: 35

Campo Grande/MS, 02 de fevereiro de 2022

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar conforme proposto:

Dr. Sebastião Júnior Henrique Duarte
Presidente
Coren/MS

Não aprovo o Estudo Técnico Preliminar, motivo (providências):

Conselho Regional de Enfermagem do Mato Grosso do Sul
Sistema Coren/MS/Conselhos Regionais - Autarquia Federal criada pela Lei Nº 5. 905/73

Dr. Sebastião Júnior Henrique Duarte
Presidente
Coren/MS

Conselho Regional de Enfermagem do Mato Grosso do Sul
Sistema Coren/MS/Conselhos Regionais - Autarquia Federal criada pela Lei Nº 5. 905/73

Anexo I – Cronograma de execução

Id	Etapa/Fase/Item	Duração	Prazo Máximo	Responsável	Desembolso
1	Fase interna: Elaboração do ETB, Termo de Referência, pesquisa de preço, mapa de preço, parecer Controladoria Geral, Pré empenho (se necessário).	30 dias	45 dias	CPL	Capital humano
2	Fase externa: elaboração do edital, parecer jurídico, agendamento e publicação no DOU e na LAI.	15 dias	30 dias	Pregoeiro	Publicação no DOU
2	Assinatura do Contrato ou ARP.	5 dias	5 dias	Coren/MS e Contratada	Envio por correios
4	Aprovação das amostras (degustação), se necessário.	2 horas	Meio dia	Fiscal de Contrato e Comissão	-
5	Pagamento	Sob demanda	15 dias	Contabilidade e Financeiro do Coren/MS	Conforme solicitado.