

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO: PREGÃO ELETRÔNICO

OBJETO: MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL

DEMANDANTE: UEPG - PRECAM

1 Descrição da necessidade da contratação |MOTIVAÇÃO DO ATO | (art. 15, I, Dec. 10.086/22)

Este documento apresenta o estudo técnico preliminar, que constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para assegurar a viabilidade técnica da contratação e embasar o termo de referência ou o projeto básico, conforme previsto conforme inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7º, inciso I da IN 40/2020. De modo específico, o presente estudo técnico preliminar visa organizar as principais informações para início do processo administrativo para aquisição de Máquina de Lavar Louças "modelo industrial", completa com acessórios e conforme descrito em termo de referência, mão de obra especializada para instalação, peças, transporte e descarga até o local definido para o equipamento.

A UEPG - PRECAM, no uso de suas atribuições legais, é o órgão responsável pela manutenção de funcionamento do Restaurante Universitário Campus Uvaranas - CAAR, que hoje prepara e serve mais de 300 mil refeições no ano, servidas de segunda a sexta feira entre o almoço e jantar para acadêmicos, professores e servidores da Instituição de Ensino Superior Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG. Este atende também de segunda a domingo o café da manhã, almoço e jantar, lanches da tarde e noite aos alunos de ensino médio internos do Colégio Agrícola Augusto Ribas - CAAR.

Assim, o uso de equipamentos profissionais é indispensável no atendimento ao grande fluxo de trabalhos realizados no preparo das refeições servidas a usuários do Restaurante Universitário Campus Uvaranas - CAAR.

O motivador desta solicitação de compra de uma nova Máquina de Lavar Louças Modelo Industrial vem da necessidade de manter um ambiente insalubre sadio para os funcionários do setor de alimentação do restaurante e substituir a antiga máquina que hoje se encontra desativada e sem condições de uso por excessivo desgaste de peças e componentes que não se encontra para substituição.

Outro motivo vem de melhorar processos internos operacionais que refletem diretamente na qualidade dos serviços prestados aos usuários, trazendo melhoria na qualidade dos processos de higienização de pratos, talheres e demais utensílios utilizados no restaurante.

1.1 ESTRATÉGIA PARA A CONTRATAÇÃO

As compras públicas são regidas pela Lei Federal nº 14.133/2021 e decreto 10.086/2022 e demais regulamentações. E, assim, solicita-se que a contratação pretendida ocorra mediante processo licitatório, na modalidade pregão eletrônico.

Considerando o inciso XXI do art. 37º da Constituição Federal que dispõe:

“Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte: ...

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômicas indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. “

1.2 Previsão da contratação no plano de contratações anual - PCA, sempre que elaborado | Alinhamento com o planejamento da Administração (art. 15, II, Dec. 10.086/22)

A previsão desta compra encontra se prevista no PCA 2023.

1.3 Requisitos da contratação (art. 15, III, Dec. 10.086/22)

1.3.1 Requisitos básicos do bem/serviço

A Contratada deve cumprir todas as obrigações de sua proposta, assumindo exclusivamente todos os riscos e despesas decorrentes da boa e perfeita execução do fornecimento do objeto e ainda:

- Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes: a marca, ao fabricante, ao modelo, a procedência e ao prazo de garantia ou validade;
- O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os art. 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede o limite data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Arcar com as despesas com embalagem, seguro e transporte dos materiais até o local de entrega;
- Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento contratado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e cíveis, decorrentes do objeto da presente Ata de Registro de Preços;
- Comunicar imediatamente à Contratante, por meio de comunicação sob sujeição de comprovação, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a entrega dos materiais, para adoção de medidas cabíveis;

1.3.2 Requisitos de habilitação complementares

- a) Para os bens que necessitam de energia para seu funcionamento, serão exigidos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos das suas respectivas Portarias INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória;
- b) Observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- c) Os bens devem ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- d) A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- e) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

1.4 Estimativas das quantidades para a contratação | Memória de Cálculo (art. 15, IV, Dec. 10.086/22)

1.4.1 Quanto à forma de definição da quantidade a ser adquirida

O dimensionamento do equipamento foi definido de acordo com análise elaborado pela equipe PRECAM/DIAL e RU Campus UEPG, levando em consideração as instalações e dimensionamento do espaço físico do Projeto Básico do RU, desenhos de projeto de arquitetura e capacidade produtiva necessária para atender o número de refeições por dia/mês/ano na unidade. Conforme tabela abaixo

	CAFÉ/DESJEJUM	ALMOÇO	JANTA
DIA	230	1.400	240
MÊS	4.830	29.400	5040
ANO	48.300	264.600	45.360

No estudo da viabilidade de aquisição do objeto foi verificado local, estrutura física e demanda para dimensionar qual modelo em capacidade mecânica e dimensões existe no mercado, para atender o restaurante em lavar os utensílios com garantia e condições higiênico-sanitárias.

Diante do dimensionamento, análise e informações, necessita equipamento com as seguintes especificações técnicas:

- * Lavadora de Louça em Aço Inoxidável 304 – Material de Alta Resistência à Ação Corrosiva de Produtos Químicos (Detergente e Secante Específico para Lavagem Automatizada).
- * 200 a 275 gavetas por hora para pratos raso ou fundo, talheres/copos e demais utensílios;
- * Multicâmara com deslocamento das Gavetas.
- * Deve possuir 03 (três) operações: Pré-lavagem, lavagem e Enxágue.
- * Túnel Auxiliar de secagem e mesas (entrada e saída) Específicas com medidas

1.4.2 Histórico de consumo

Em busca por histórico e/ou aquisição do objeto deste estudo, foi encontrada a aquisição do equipamento similar para atender o Restaurante Universitário Central, com a compra realizada pelo Pregão Presencial 022/2017.

Identificado que equipamento adquirido com itens adicionais (mesa entrada e saída específicas) atende a demanda do RU Central pelo quantitativo de refeições servidas ser inferior em 50% ao RU Campus, ou seja, cada equipamento atende tecnicamente o local e suas necessidades.

1.4.3 Quanto à Memória de cálculo

Conforme relatórios mensais de refeições servidas com seguintes indicadores:

	CAFÉ/DESJEJUM	ALMOÇO	JANTA
MÊS	4.830	29.400	5040

1.5 Levantamento de mercado: análise das soluções existentes no mercado e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar (art. 15, V, Dec. 10.086/22)

Para compor a seleção de preços utilizados para estimar o valor do produto por unidade, foram utilizados os seguintes parâmetros: Locação, Empresa especializada em equipamentos industriais novos e semi-novos.

Tal pesquisa contribui para uma melhor visualização das características dos itens amplamente adotadas e percepção dos preços correspondentes praticados no mercado.

1.5.1 Soluções Existentes no mercado

1.5.1.1 Solução 1: Locação de equipamentos.

1.5.1.2 Solução 2: Aquisição de equipamento semi-novo

1.5.1.3 Solução 3: Manutenção no Equipamento por empresa especializada

1.5.1.4 Solução 4: Pesquisa com fornecedores, através de e-mail de solicitação de cotação.

1.5.2 Análise das soluções existentes

1.5.2.1 Solução 1: A alternativa por locação deste equipamento foi apresentada por única empresa que respondeu email enviando sua apresentação de prospecto com mínimo de 5 anos para locação equipamento acondicionando 5 produtos de higienização da própria marca.

Bem como, outras empresas nesse ramo de atividade se localizar fora do Estado do Paraná e não há disponibilidade em atender, o que aumentaria custo e demora em executar assistência técnica em reparos ou substituição do equipamento no modo locação..

1.5.2.1 Solução 2: A alternativa de equipamento semi-novo mostra-se inviável. Valor pesquisado para aquisição de RS58. 900,00 e acrescentar custo para novo processo licitatório para os demais itens e serviços (mesas auxiliares, instalação) para a funcionalidade total do equipamento.

1.5.2.3 Solução 3: Conforme solicitado e visita técnica, recebido feedback que não é viável tal serviço motivado pela desgaste e/ou corrosão natural do equipamento em sua estrutura, bem como reposição de componentes eletromecânicos não disponíveis no mercado, e tal substituição afetaria a capacidade mecânica do equipamento.

1.5.2.4 Solução 4: Atendida e informada no tópico 1.6

1.5.2 Conclusão quanto à solução a ser adotada e os motivos da escolha

Diante do exposto na Solução 1 - Conforme análise, considerando período exigido para locação de 5 anos do equipamento com fornecimento exclusivo de insumos em prol de uma única empresa, o que nesse modelo de contrato o valor pago a Contratada será de + 200% sobre valor médio do equipamento para aquisição transcrito no tópico 1.6. Observou-se a existência de uma venda “casada” (equipamento e produto), uma vez que não se pode usar um detergente e/ou secante Y em um equipamento X o que ocasionaria a perda de assistência técnica no equipamento para a proposta apresentada. Diante disso o que se torna “inviável” em relação ao custo-benefício para Administração Pública

Para a Solução 2 e 3 para aquisição em modo Semi-novo e manutenção, foi observado a desvantagem para Administração pública por parte do fornecedor em não responsabilizar pelas plenas condições de seu uso e funcionamento após um período de tempo, o que está em desacordo com orientação Normativa AGU Nº 51, de 25 de abril de 2014. Deste modo, concretiza-se como melhor solução a aquisição do equipamento novo com todos os itens adicionais e com totais garantias no resultante da economicidade para Administração Pública.

1.6 Estimativa do valor da contratação/compra (art. 15, VI, Dec. 10.086/22)

A estimativa de preço máximo permitido por item foi calculada pela média aritmética, baseado em contratações similares realizadas no portal transparência Paraná “PTE” de Contratações Públicas e valores registrados em Atas Públicas, cuja busca baseou-se no nome do material e descrição do item, assim como foi realizada pesquisas em mídias especializadas, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo e diretamente com fornecedores, conforme estabelece a IN 65/2021 - SEGES/ME.

A compra do equipamento "Máquina de Lavar Louças" baseia-se em uma média entre os preços obtidos através de orçamentos solicitados às empresas especializadas neste tipo de venda com a inclusão de todos os acessórios, transportes, peças e mão de obra.

Empresa	Valor de orçamento	Valor por extenso
HF Comércio de Produtos de Higiene Profissional Ltda.	R\$ 140.589,00	Cento e quarenta mil quinhentos e oitenta e nove reais
ITW FEG do Brasil Ind. e Com. Ltda	R\$ 168.134,76	Cento e sessenta e oito mil cento e trinta e quatro reais e setenta e seis centavos
Inovart Comércio de Equipamentos Ltda – EPP	R\$ 195.000,00	Cento e noventa e cinco mil reais
Valor médio dos orçamentos	R\$ 167.907,92	Cento e sessenta e sete mil novecentos e sete reais e noventa e dois centavos

Com a utilização dos parâmetros descritos no levantamento de mercado, buscou-se, dentro do conhecimento do material a ser adquirido, estabelecer um preço de referência condizente com o praticado no mercado e desconsiderar valores excessivos ou inexequíveis, para manutenção do equilíbrio entre as cotações coletadas. Dessa forma, o valor total estimado podendo ocorrer acréscimos para adquirir itens adicionais ao equipamento com sua respectiva quantidade foi de R\$ R\$167.907,92 (Cento e sessenta e sete mil novecentos e sete reais e noventa e dois centavos).

1.7 Descrição da solução como um todo – Objeto Técnico (art. 15, VII, Dec. 10.086/22)

Conforme o levantamento de mercado realizado, é possível identificar que a aquisição destes equipamentos é a opção mais vantajosa economicamente frente às outras possibilidades.

A aquisição deste equipamento de cozinha industrial, diante das suas capacidades, será feita mediante Sistema de Registro de Preços, utilizando a modalidade Pregão Eletrônico tipo menor preço por item.

Para a determinação dos preços de referência, foram buscados preços de pregões eletrônicos no Portal de Compras Governamentais, Painel de Compras, preços de produtos semelhantes no mercado buscados em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo e diretamente com fornecedores locais, de forma a apresentar preços mais próximos da realidade.

O sistema de registro de preços permite que a Administração adquira os equipamentos à medida que for sendo necessário, respeitando-se os limites orçamentários previstos para o ano corrente.

A solução encontrada para suprir a demanda pelo item que compõem essa aquisição é a contratação de fornecedores através de pregão eletrônico, que possam atender ao item licitado suprimindo o RU Campus de forma a garantir a operacionalização integral de forma contínua, eficiente e confiável. Pretende-se alcançar, com a presente contratação, a conciliação entre os menores custos possíveis e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

DESCRIÇÃO DO ITEM:	Máquina de Lavar Louça Industrial
CÓD GMS	7302.56876

* Lavadora de Louça em Aço Inoxidável 304 – Material de Alta Resistência à Ação Corrosiva de Produtos Químicos (Detergente e Secante Específico para Lavagem Automatizada).

* 200 a 275 gavetas por hora para pratos raso ou fundo, talheres/copos e demais utensílios;

* Multicâmara com deslocamento das Gavetas.

* Deve possuir 03 (três) operações: Pré-lavagem, lavagem e Enxágue.

* Túnel Auxiliar de secagem e mesas (entrada e saída) Específicas com medidas.

A entrega será de responsabilidade total da contratada sem qualquer custo a Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG.

O local para entrega: Almoxarifado Central UEPG, localizado no Campus de Uvaranas, aberto de segunda a sexta feira, das 08h00min as 17h00min.

Responsável pelo recebimento do objeto: Servidor Ezequiel Alves Vieira; Email: eavierira@uepg.br, Telefone: 3220-3011.

Ficam nomeados como gestor do contrato, fiscal e suplente respectivamente os seguintes nomes:

- Elias Pereira - Gestor do contrato; elpereira@uepg.br (42) 3220-3015
- Marcio Ronaldo Champoski - Fiscal; mrc@uepg.br (42) 3220-3252
- Adriano da Silva Rodrigues-Suplente do fiscal; asrodrigues@uepg.br (42)3220-3072

A montagem deverá ser feita por técnico especializado da empresa fornecedora, com garantia de 1 ano após a instalação do equipamento, ON SITE, acondicionamento de forma a evitar choque mecânico oriundo de manuseio e transporte.

O prazo de entrega do objeto será de no máximo 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura de contrato;

O equipamento será recebido provisoriamente no prazo de 10(dez) dias a contar da data de entrega do objeto, para que seja realizada análise qualitativa e técnica do mesmo. Em caso de descumprimento das especificações contidas no termo de referência a contratada será notificada via email e o objeto devera ser substituído adequadamente pela mesma, sem quaisquer custas a Universidade, no prazo máximo de dez dias.

O prazo de validade do produto na data de entrega não poderá ser inferior a 4/5(quatro quintos) do prazo total recomendado pelo fabricante;

O equipamento será recebido definitivamente no prazo de 10(dez) dias contados do recebimento provisório, após a verificação de qualidade do equipamento.

A montagem deverá ser feita por técnico especializado da empresa fornecedora, com garantia de 1 ano após a instalação do equipamento, ON SITE, acondicionamento de forma a evitar choque mecânico oriundo de manuseio e transporte.

1.8 Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 15, VIII, Dec. 10.086/22)

O objeto será 1 (um) lote e 1 (um) item.

1.9 Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 15, IX, Dec. 10.086/22)

A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais do ser humano, para ter uma alimentação saudável e um ambiente de qualidade, além da segurança alimentar, existe a necessidade das máquinas e equipamentos estarem bem mantidos para higienização de todos os utensílios, o que é essencial ao bom funcionamento do ambiente de trabalho.

Em relação aos benefícios diretos da futura aquisição, pretende-se dar continuidade às ações estratégicas da Administração no sentido de adequar os espaços físicos dos restaurantes, melhorando a qualidade do ambiente de trabalho, baseado nos princípios de ergonomia, bem estar, durabilidade, respeito ao meio ambiente e dar suporte ao desempenho das funções com meios adequados à execução das tarefas de encargo do referido setor.

1.10 Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual (art. 15, X, Dec. 10.086/22)

Entendemos que não há necessidade de nenhum tipo de adequação ou providência a ser tomada, visto que o Restaurante Campus oferece ambiente propício ao fornecimento proposto. Os indicados ao acompanhamento e fiscalização das entregas deverão adequar seus conhecimentos para a correta verificação e análise do que está sendo fornecido, e deverão realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão, indicando possíveis melhorias para as futuras contratações.

1.11 Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 15, XI, Dec. 10.086/22)

Conforme equipamento com garantia de 12 meses pelo fabricante não se vislumbra contratações correlatas e/ou interdependentes.

1.12 Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável (art. 15, XII, Dec. 10.086/22)

No tópico “SUSTENTABILIDADE” do Termo de Referência deverão ser inseridas as práticas de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, conforme o art. 362 do Decreto n.º 10.086, de 2022:

Para aquisição de Bens:

Art. 362. No caso de aquisição de bens a Administração deverá prever que o contratado adotará as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:

I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;

II - que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

IV - que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

§ 1º A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

§ 2º O edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada

§ 3º O edital ainda deve prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

1.13 Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 15, XIII, Dec. 10.086/22)

Por se tratar de processo de compra de equipamento de uso profissional de extrema necessidade, que visa atender da melhor forma possível o aumento na demanda de limpezas que fazem parte de um processo diário junto ao Restaurante Universitário Campus Uvaranas - CAAR e necessário no atendimento a toda comunidade acadêmica, professores, servidores entre outros.

Esta solicitação de compra vai à busca de melhorar processos de trabalho com visão para compra de um novo equipamento mais moderno com tecnologias agregadas que viabilizarão o uso racional de produtos de limpeza, minimizando os impactos na natureza com o uso mais racional da água.

A solução apresentada neste processo vai de encontro na busca de maior qualidade nos processos de higienização. Trabalhos estes que hoje demandam de um número maior de servidores, o que afeta diretamente no custo das refeições servidas.

A estratégia de contratação para a compra apresentada dar-se-á pela modalidade de Pregão Eletrônico, com finalidade de buscar no mercado empresas que forneçam equipamentos com tecnologias agregadas ao menor custo.

Buscando nesta, a melhoria de processos, visando o bem maior de atender e oferecer serviços de qualidade a toda comunidade universitária que se utiliza do Restaurante Universitário Campus Uvaranas - CAAR para suas refeições diárias.

MAPA DE RISCO

Risco	Causa	Dano/ Consequência	Probabilidade (1 a 5)	Impacto (1 a 5)	Classif. (ref. Matriz)	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência (se o risco se concretizar)	Responsável
1. Questionamentos excessivos no pregão.	Falta de Informações complementares	Atraso no pregão.	3	3	Médio	Maiores informações no termo de referência.	UEPG-PRECAM	Fornecer informações de forma a esclarecer todas as dúvidas	UEPG-PRECAM
2. Licitação deserta ou com lote deserto.	Oscilações de preço de mercado.	Falta do equipamento	3	5	Alto	Ajustar o processo com valores praticados no mercado para abertura do pregão.	Órgão demandante/DIM APA	Buscar outros meios de aquisição ou abertura de novo processo com valores ajustados.	UEPG-PRECAM
3. Recusa em assinar o contrato	Oscilações de preços de mercado ou falta do equipamento em tempo hábil.	Atraso na entrega do equipamento.	2	5	Alto	Não previsível.	Empresa vencedora da disputa	Notificar a empresa e solicitar abertura de processo administrativo.	UEPG-PRECAM
4. Incapacidade da empresa vencedora em cumprir com o compromisso assumido	Falta de melhor análise do edital por parte da empresa.	Atrasos ou falta do equipamento	4	2	Médio	Buscar por empresas idôneas e com grande capacidade em cumprir com o contratado.	UEPG-PRECAM	Encaminhar para análise de possível cancelamento da compra e notificar empresa sobre o descumprimento.	UEPG-PRECAM
5. Variação abrupta de preços durante o transcorrer do processo.	Aumento na demanda de vendas do equipamento ou variações no mercado financeiro	Falta do equipamento	3	5	Alto	Manter valores atualizados aos praticados no mercado	Empresa vencedora da disputa.	Notificar a empresa e solicitar abertura de processo administrativo.	UEPG-PRECAM
6. Solicitação de Cancelamento em participação.	Variação de preço.	Falta do equipamento	2	1	Baixo	Não previsível.	Empresa vencedora da	Encaminhar para análise, e abertura de processo administrativo.	UEPG-PRECAM

							disputa.		
7. Indisponibilidade do bem licitado	Não se aplica.	Atraso na entrega	1	3	Baixo	Não previsível.	Não se aplica.	Notificar e solicitar abertura de processo administrativo.	UEPG-PRECAM
8. Fornecimento de baixa qualidade	Divergência entre capacidade técnica no certame.	Resultados insatisfatórios, entrega de equipamento em desconformidade ao solicitado.	3	3	Médio	Melhores requisitos de habilitação, contratação de empresas com grande capacidade técnica.	UEPG-PRECAM	Notificar a empresa	UEPG-PRECAM

MATRIZ DE RISCO

IMPACTO	Muito Alto 5	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto
	Alto 4	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto
	Médio 3	Baixo	Médio	Médio	Alto	Alto
	Baixo 2	Baixo	Médio	Médio	Médio	Alto
	Muito Baixo 1	Baixo	Baixo	Baixo	Médio	Médio
		1	2	3	4	5
		Raro	Pouco Provável	Provável	Muito Provável	Praticamente certo
PROBABILIDADE						

Responsável pela Elaboração: Marcio Ronaldo Champoski

Documento assinado digitalmente
gov.br MARCIO RONALDO CHAMPOSKI
Data: 14/08/2023 08:55:50-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura: _____

Revisão: Professor Elias Pereira

Documento assinado digitalmente
gov.br ELIAS PEREIRA
Data: 14/08/2023 09:09:09-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura: _____

Data da Elaboração: 14/08/2023