SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO DNIT - PA

Estudo Técnico Preliminar 31/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 50602.002361/2026-27

2. Descrição da necessidade

A contratação de serviços de buffet, compreendendo o fornecimento de lanches tipo coffee break e/ou brunch, mão de obra de apoio, utensílios, locação de mesas, cadeiras e toalhas, bem como serviços de decoração de ambientes, sob demanda, destina-se a atender reuniões institucionais, eventos de capacitação, treinamentos, oficinas e ações de Qualidade de Vida no Trabalho promovidas pela Superintendência Regional do DNIT no Estado do Pará.

A necessidade da contratação está fundamentada nos seguintes aspectos:

I. Apoio à realização das ações de desenvolvimento de pessoas, capacitação e integração institucional promovidas pelo DNIT, em consonância com as diretrizes estabelecidas pela Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas, contribuindo para o aprimoramento das competências dos servidores e para o fortalecimento do ambiente organizacional;

II. Suporte logístico adequado aos eventos institucionais, reuniões de trabalho, cursos, seminários e treinamentos, assegurando condições apropriadas para a participação dos servidores, colaboradores e convidados, bem como para o alcance dos objetivos previstos em cada ação;

III. Atendimento às iniciativas previstas na Política Nacional de Qualidade de Vida no Trabalho (PNQVT/DNIT) e no Programa de Qualidade de Vida no Trabalho (PQVT/DNIT), que buscam promover ambientes laborais mais saudáveis, prevenir fatores de adoecimento físico e psicossocial, fortalecer o bem-estar organizacional e contribuir para a melhoria contínua das condições de trabalho;

IV. Fomento à integração institucional e à troca de conhecimentos entre servidores e colaboradores, por meio da realização de eventos e ações que favoreçam o compartilhamento de experiências, o fortalecimento das relações profissionais e o desenvolvimento de soluções colaborativas para as atividades da Autarquia.

Nesse contexto, a Superintendência Regional do DNIT/PA desenvolve, ao longo do exercício, ações de capacitação, desenvolvimento de pessoas e qualidade de vida voltadas ao seu público interno, as quais demandam estrutura adequada para sua realização. Tais iniciativas contribuem para a valorização dos servidores, o aperfeiçoamento profissional, a disseminação de conhecimentos e o fortalecimento do ambiente organizacional.

Observa-se que eventos de capacitação, reuniões técnicas e ações de qualidade de vida promovem maior integração entre os servidores e colaboradores, favorecendo a cooperação entre equipes e contribuindo para a melhoria do desempenho institucional. Para a realização dessas atividades, torna-se necessário o fornecimento de coffee break e/ou brunch, cuja preparação, transporte, manipulação e distribuição de alimentos exigem condições adequadas de higiene, segurança alimentar e regularidade sanitária, características que demandam a contratação de empresa especializada e devidamente habilitada para a prestação desses serviços.

Adicionalmente, a locação de infraestrutura composta por mesas, cadeiras, toalhas e demais utensílios, bem como a decoração dos ambientes, mostra-se necessária em razão de a Superintendência não dispor, em quantidade e variedade suficientes, dos materiais requeridos para atendimento das diversas configurações dos eventos realizados. A contratação desses serviços possibilitará a adequação dos espaços às necessidades específicas de cada ação, proporcionando melhores condições de acomodação, organização e funcionalidade.

Dessa forma, a contratação pretendida visa garantir o suporte operacional necessário à execução das ações previstas no Plano Anual de Capacitação, nas iniciativas de Qualidade de Vida no Trabalho e nos demais eventos institucionais promovidos pela Superintendência Regional do DNIT/PA, assegurando a adequada prestação dos serviços e a eficiência na realização das atividades programadas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Serviço de Gestão de Pessoas	Edson da Silva Franco

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para atendimento da necessidade se faz necessária a contratação, sob demanda, de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para realização de coffee break e/ou brunch, locação de mesas, cadeiras e toalhas, bem como decoração do ambiente, de acordo com o objetivo pretendido para o evento, conforme programação do planejamento do PNQVT e PCA.

Requisitos necessários ao atendimento da necessidade:

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;

A empresa contratada deverá fornecer alimentos e bebidas em quantidades suficientes para atender plenamente ao número de pessoas informado na Ordem de Serviço, contendo, no mínimo, os quantitativos previstos nos documentos convocatórios - Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência.

Os serviços serão solicitados à contratada com, no mínimo, 48 (quarenta e duas) horas de antecedência.

O pedido de fornecimento das refeições será feito via ofício ou e-mail e deverá ser confirmado formalmente pela Contratada, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas, anteriores à data da efetiva prestação do serviço.

A contratada deverá se apresentar no local determinado com toda a estrutura necessária para a execução dos serviços com antecedência mínima de 2 horas antes do início do horário marcado para servir o coffee break ou brunch e permanecer até o final do evento.

O serviço de coffee break ou brunch será efetuado de acordo com a demanda, conforme solicitação do contratante, que especificará, nas ordens de serviço, o quantitativo a ser entregue, devendo o prestador de serviço obedecer aos prazos, aos locais e aos horários especificados.

A contratada deverá prezar pela qualidade e variedade dos alimentados, cuidando para que estejam frescos e próprios para o consumo.

Deve-se optar, sempre que possível, pela oferta de produtos locais, sazonais e orgânicos.

A contratada será responsável pela montagem e desmontagem da mesa, e ainda, pelo fornecimento de toalha de mesa, jarras, bandejas, louças, garçons e materiais descartáveis biodegradáveis, tais quais pratos, copos, talheres e guardanapos, em quantidades suficientes para atender o quantitativo de pessoas informado pela contratante.

O cardápio deverá ser definido de acordo com a demanda do Contratante, observadas as características, a duração, o público estimado e a finalidade de cada evento institucional, reunião, capacitação ou ação de Qualidade de Vida no Trabalho. Para fins de padronização e garantia da qualidade dos serviços, o cardápio deverá contemplar, quando solicitado pela Administração e compatível com o porte e a natureza do evento, os seguintes quantitativos mínimos por participante:

I. 03 (três) opções de salgados assados;
II. 03 (três) opções de salgados fritos;
III. 01 (um) tipo de sanduíche natural (recheio de ricota);
IV. pão ou biscoito de queijo;
V. cesta de mini pães;
VI. patê e geleia de frutas;
VII. 02 (dois) tipos de bolos;
VIII. 02 (dois) tipos de petit four;
IX. 02 (dois) tipos de folhados;
X. salada de frutas contendo, no mínimo, 03 (três) tipos de frutas;
XI. 02 (duas) opções de pratos quentes e seus respectivos acompanhamentos;
XII. 02 (duas) opções de sobremesa;
XIII. chocolate quente;
XIV. 02 (dois) tipos de suco de frutas natural ou de polpa;
XV. 03 (três) tipos de refrigerantes, sendo 02 (dois) convencionais e 01 (um) dietético;
XVI. chá em sachê;
XVII. café com e sem açúcar;

XVIII. água mineral com e sem gás;
XIX. disponibilização de pessoal para entrega, organização, reposição de alimentos, bebidas e materiais, bem como para o recolhimento dos itens utilizados ao término do evento;
XX. fornecimento de materiais de apoio, incluindo copos, pratos, talheres, toalhas de mesa, guardanapos, açúcar e adoçante.

A Administração poderá definir, para cada demanda específica, a composição do cardápio, os quantitativos, os itens efetivamente necessários e os serviços complementares de infraestrutura e decoração, observados os limites e especificações estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar e no futuro Termo de Referência.

5. Levantamento de Mercado

Para atender à necessidade de alimentação para eventos, há duas soluções predominantes no mercado, sendo:

Aquisição de somente os itens alimentícios. - Tal solução se mostra inviabilizada pois o serviço embutido e demais itens de organização são fundamentais, e esta Regional não dispõe de pessoal qualificado para realização dessas tarefas, desvinculando as atribuições normativas ativas. Ademais, a aquisição/contratação separada dos itens materiais e do serviço demosntrou-se financeiramente inviável e complexa.

Contratação sob demanda do serviço completo de buffet para servir coffee break ou brunch. - Verificou-se que a ocntratação do tipo de serviço é comum em outros órgãos da administração pública, com demanda apurada pela estimativa de público em cada evento e quantifica unidade de fornecimento por pessoa participante.

6. Descrição da solução como um todo

FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES - Contratação dos serviços de buffet, lanches tipo coffee break e ou brunch contendo mão-de obra e locação de infraestrutura (como mesas, cadeiras e toalhas), decoração e utensílios (talheres), sob demanda, para dar suporte a reuniões, eventos de capacitação e ações de qualidade de no trabalho.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Descrição	CATSER	QUANT
Item 1	Brunch/coffee break	3697	1040
Item 2	Locação de mesas, cadeiras e toalhas	20460	114
Item 3	Decoração	17019	2
Total estimado para a despesa			

A pesquisa de preço foi realizado por meio do Sistema de Pesquisa de Preços do Governo Federal - Compras.gov, doc: sei 17199258 ,conforme preconiza a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, bem como pesquisa no mercado local.

Valor Estimado: obtido a partir da média matemática aplicada na série de preços coletados.

Agente responsável pela cotação: Edson da Silva Franco

Fontes consultadas: Painel de Preços do Governo Federal e mercado local.

Método matemático aplicado: média aritmética dos valores apresentados

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 65.416,80

O quantitativo foi estimado, conforme explicitado no Documento de Formalização da Demanda (17190271).

A contratação se dará por demanda, cujo quantitativo estimado por evento é entre 50 (cinquenta) a 120 (cento e vinte) pessoas por evento.

O preço global da contratação ficará em torno de **R$65.416,80 (sessenta e cinco mil, quatrocentos e dezesseis reais e oitenta centavos)**, conforme tabela abaixo

Item	Descrição	CATSER	QUANT	R$ UNIT	R$ TOTAL
Item 1	Brunch/coffee break	3697	562	R$ 69,91	R$39.289,42
Item 2	Locação de mesas, cadeiras e toalhas	20460		R$ 19,94	R$11.206,28
Item 3	Decoração	17019		R$ 26,55	R$ 14.921,10
Total estimado para a despesa					R$65.416,80

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não há necessidade de parcelamento da solução adotada, visto tratar-se de um único item a ser contratado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não vislumbramos contratações correlatas e/ou interdependentes que possam resultar desse processo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação do presente Estudo Técnico Preliminar foi inserida no Plano Anual de Contratações 2026 e 2027, inclusão do item no PCA 2024, sob nr. DFD133/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Eficácia: Dispor de rápido serviço de alimentação, quando necessário, para atender aos eventos da Regional;

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;

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

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 e networking entre os participantes.

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.

13. Providências a serem Adotadas

A Superintendência Regional do DNIT/PA deverá providenciar com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da realização dos eventos, local adequado destinado para a realização do coffee break e ou brunch, incluindo apoio necessário à contratada.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Observando as prerrogativas elencadas nos diplomas legais: Lei nº 12.305/2010 (Plano Nacional de Resíduos Sólidos), Lei Nº 6266 DE 29/01/2019 - Estadual - Distrito Federal, Instrução Normativa nº 01/2010, SLTI/MPOG, na Portaria nº 8.678/2021 SEGES/ME e na IN nº 40/2021 DNIT/Sede

(Política de Sustentabilidade do DNIT), e nos instrumentos do Programa DNIT Sustentável, o contratado deverá observar os instrumentos de critérios de sustentabilidade, adotando as seguintes práticas na execução dos serviços, quando couber:

A) uso e consumo consciente e racional da energia elétrica e água;

B) Minimização da geração de resíduos;

C) Separação seletiva dos resíduos sólidos;

D) Produção de resíduos sólidos observando ao disposto nas orientações e/ou normas do DNIT/Sede.

Caberá ao contratado proceder à separação seletiva dos resíduos produzidos, recolhimento e armazenamento em recipientes adequados até sua retirada, de acordo com o disposto na legislação existente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento entende ser viável a contratação, porém sugere a análise detalhada dos estudos pelos gestores da instituição, especificamente a Coordenação de Administração e Finanças e a Superintendência Regional para deliberação final.

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.

MARIA JOSIVANIA DA SILVA LOURENCO

Responsável pela contratação direta

ANGELA RAQUEL FERREIRA PIRES

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 11/09/2026 às 16:14:36.