

SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO DNIT - PB

Estudo Técnico Preliminar 7/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 50613.000530/2026-65

2. Descrição da necessidade

Contratação do serviço de fornecimento, sob demanda, de alimentos e bebidas que serão utilizados nas pausas para café (coffee breaks) de reuniões, palestras, encontros regionais, cursos e eventos internos da Superintendência Regional do DNIT no Estado da Paraíba, relacionados ao Plano Qualidade de Vida no Trabalho - QVT, o qual é integrante da Política Nacional de Qualidade de Vida no Trabalho do DNIT – PNQVT, instituída pela Portaria /DNIT nº 4.731, de 11 de julho de 2019. 2.2. Ressalta-se que o DNIT/PB não possui meios próprios para oferecer os serviços ora pretendidos, os quais não correspondem à atividade fim do órgão, portanto, não dispomos de expertise, mão de obra e material adequado para a correta execução dos serviços, sendo vantajosa a execução por terceiros em detrimento à prestação direta pelo órgão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SELOG - PB	Elisa Barbosa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 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, por demanda, na Sede da Superintendência Regional DNIT no Estado da Paraíba, em João Pessoa/PB.

4.2. Requisitos necessários ao atendimento da necessidade:

4.2.1. A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, alterada pela RDC ANVISA nº 52, de 2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.2.2. A empresa contratada deverá fornecer lanches 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.

4.2.3. Os serviços serão solicitados à contratada com, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas de antecedência.

4.2.4. O pedido de fornecimento das refeições contendo quantitativo, data, local e horário, será feito por correio eletrônico, devendo ser confirmado pela contratada em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento.

4.2.5. A contratada deverá se apresentar no local determinado com toda a estrutura necessária para a execução dos serviços com antecedência mínima de 1 hora antes do início do horário marcado para servir o coffee break ou brunch e permanecer até o final do evento.

4.2.6. 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.

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

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

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

4.2.10. O cardápio deverá prever o quantitativo, por pessoa, de no mínimo: 3 (três) tipo. de sanduíches. Cestas de pães variados (por eventos). 3 (três) tipos de patê (por eventos). 2 (dois) tipos de bolo. 4 (quatro) tipos de salgados. 3 (três) tipos de frutas variadas. 150 ml de chocolate quente. 3 (três) tipos de suco de frutas - 400 ml 3 (três) tipos de refrigerantes (2 normal e 1 dietético) - 400ml. Disponibilização de pessoal para entrega, organização, reposição de comidas, bebidas e materiais e posterior recolhimento. Material: Copos, pratos e talhares em material descartáveis biodegradáveis, toalha de mesa, guardanapos, açúcar e adoçante.

4.3. As opções de alimentos para montagem de cardápio serão:

DETALHAMENTO DO CARDÁPIO		
Tipo	Opções	Detalhamento (Sabor, Recheio, frio, pasta, legume/verdura etc.)
Sanduíche - 3 unidades por pessoa	Natural, Italiano e Mini Hambúrguer.	Natural com pão de forma integral, recheio de creme de frango, mussarela, alface e tomate; Italiano com pão de forma, recheio de salame italiano, maionese e rúcula; Sanduiche do tipo mini hambúrguer;
Cesta de Pão Variados	Pães pequenos e individuais	Tipos: brioques, francês, integral, croissant, pão de queijo, pão doce, torradas, pão de macaxeira (sem glúten)
Patê	Frango	creme de frango desfiada temperado.
	Atum	creme de atum temperado.
	Queijo	creme de queijo ricota ou minas.
	Vegano	Sabores a definir com a contratada.
Bolo - 2 unidades por pessoa	Chocolate	Massa sabor chocolate
	Rocambole	Massa branca e recheio de goiabada.
	Bolo sem glúten e sem lactose	Sabores a definir com a contratada.
	Coxinha	massa frita com recheio de frango desfiado.
	Pastel	massa frita com recheio de carne moída temperada.

Salgados - 4 unidades por pessoa	Risole	massa frita com recheio de queijo e presunto.
	Bolinho	massa frita com recheio de queijo.
	Mini esfiha (aberta ou fechada)	Queijo; ou Carne; ou Frango; ou Tomate seco com queijo.
	Folhados	Provolone com milho; ou Frango; ou Tomate seco com ricota;
	Mini quibe	
Fruta (3 tipos)	Cortadas em fatias	Mínimo de três tipos entre as opções: mamão, abacaxi, melão, melancia, manga.
Chocolate quente		150 ml por pessoa
Suco de frutas (2 tipos normal e diet)	Laranja, acerola, cajá e uva	Mínimo três tipos. 400 ml por pessoa dentro das opções de sabores laranja, acerola, cajá e uva.
Refrigerante (3 tipos)	Cola, guaraná, laranja	Mínimo dois tipos. 400 ml por pessoa dentro das opções de sabores cola, guaraná e laranja.

4.4 O definido nos estudos preliminares, poderá ser ajustado em função de eventos que apresentem características regionais específicas. Essas adequações têm como objetivo assegurar a consonância do serviço com o contexto cultural e as particularidades das ocasiões, sem prejuízo aos padrões de qualidade e às diretrizes nutricionais estabelecidas. Exemplos dessas adaptações incluem a incorporação de itens típicos em festividades como o São João, respeitando as exigências contratuais e a adequação ao público-alvo, exemplificado a seguir (por pessoa): 3 (quatro) tipos bolos fatiados típicos (milho, pé-de-moleque, mandioca); 1 (uma) cocada de côco; Potes de 250 ml de canjica Potes de 250 ml de mungunzá 2 pedaços de milho verde

4.5 **Limitação de Raio de Atendimento:** A contratada deverá ter sede ou filial em até 50km de João Pessoa/PB. A fixação de um raio de atendimento de 50 km justifica-se pelos seguintes motivos:

- **Segurança Alimentar e Perecibilidade:** O serviço de *coffee break* envolve o fornecimento e o transporte de alimentos perecíveis, *in natura* (como frutas) e preparados (como sanduíches, salgados, laticínios e embutidos). A exposição desses alimentos a longos períodos de trânsito em rodovias aumenta significativamente o risco de contaminação e proliferação de microrganismos, comprometendo a saúde dos participantes do evento e infringindo normas da ANVISA (como a RDC nº 216/2004, que trata de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). Em distâncias curtas, a empresa monta os alimentos na própria cozinha industrial e entrega quase em ponto de consumo, minimizando riscos de intoxicação alimentar e atrasos no trânsito urbano/rodoviário.
- **Manutenção da Qualidade e da Temperatura:** O sucesso do serviço depende da entrega de alimentos e bebidas em temperaturas adequadas (café e chás quentes; sucos e refrigerantes gelados; salgados aquecidos). Um deslocamento superior a 50 km (que, dependendo das condições das vias, pode ultrapassar 1,5 horas de viagem) torna inviável a manutenção das características organolépticas dos alimentos, mesmo com a utilização de caixas térmicas.
- **Pontualidade e Riscos Logísticos:** Os serviços de *coffee break* são inseridos em programações de eventos, cursos e reuniões com horários rigidamente preestabelecidos. A contratação de fornecedores sediados a grandes distâncias eleva exponencialmente o risco de atrasos devido a intercorrências nas rodovias (trânsito, acidentes, falhas mecânicas, condições climáticas), o que descaracterizaria a finalidade da contratação e prejudicaria o andamento das atividades do órgão.
- **Pronta Resposta a Intercorrências:** É fundamental que a contratada tenha capacidade de resposta rápida em caso de imprevistos (como a necessidade de reposição de itens faltantes, substituição de alimentos que tenham sofrido avarias no transporte ou troca de equipamentos, como garrafas térmicas e samovares, que apresentem defeito). Um raio superior a 50 km inviabiliza o tempo de resposta hábil para salvar o evento.
- **Economicidade e Proporcionalidade:** O deslocamento de pessoal (garçons, copeiras, motoristas), equipamentos (mesas, toalhas, louças, talheres) e insumos por distâncias superiores a 50 km encarece desproporcionalmente o custo do serviço. A logística de longa distância seria repassada ao preço final da proposta, tornando a contratação antieconômica para a Administração Pública, ferindo o princípio da economicidade.

4.6 **Prova/Amostra de Degustação:** O fornecedor vencedor do processo deverá prover amostra de degustação tendo em vista que:

- **Avaliação Sensorial e Qualidade dos Alimentos:** O serviço de *coffee break* possui natureza predominantemente qualitativa e sensorial. A mera análise documental das propostas ou a descrição em catálogos não são suficientes para atestar o sabor, o frescor, a textura e a qualidade dos ingredientes utilizados (ex: comprovação de que os sucos são integrais/naturais e não artificiais, ou que os salgados apresentam o padrão de cocção e fritura adequados).
- **Aferição do Cumprimento das Especificações Físicas:** A prova prática permite à Administração verificar se os alimentos atendem aos padrões de gramatura, tamanho e composição exigidos (ex: proporção de recheio dos salgados, tamanho das fatias de bolos e frutas), evitando a entrega futura de produtos subdimensionados que não saciam o público do evento.
- **Avaliação da Apresentação, Utensílios e Padrão de Serviço:** A amostra não se restringe apenas à comida, mas também à forma de apresentação. Permite avaliar a qualidade e a higienização dos equipamentos e utensílios que serão efetivamente empregados na prestação do serviço (garrafas térmicas, samovares, louças, talheres, toalhas e guardanapos), garantindo que estejam em perfeito estado de conservação e condizentes com o nível de formalidade dos eventos do órgão.
- **Manutenção da Temperatura:** Durante a sessão de degustação, a Administração poderá atestar se os equipamentos fornecidos pela empresa possuem eficiência térmica real para manter as bebidas e alimentos nas temperaturas ideais (quentes ou frias) pelo período mínimo exigido no contrato.
- **Prevenção de Prejuízos ao Erário e à Imagem da Instituição:** A contratação às cegas de serviços de alimentação expõe a Administração ao risco de servir produtos de má qualidade, estragados ou mal apresentados em eventos oficiais. A reprovação prévia de uma amostra inadequada evita a celebração de um contrato fadado ao fracasso, que geraria desgastes institucionais, necessidade de penalizações complexas e prejuízo ao erário.

4.6.1 Os detalhes do que comporá a amostra, prazos, local e comissão avaliadora serão detalhados no Termo de Referência.

4.7 Serão estabelecidos níveis de serviços para cada evento, de acordo com o IMR - Instrumento de Medição de Resultados, também a ser detalhado no Termo de Referência.

4.8 Uniformes, EPIs e Higiene Pessoal:

4.8.1 **Padrão de Vestimenta:** O uniforme deve ser padronizado, limpo, passado e em perfeito estado de conservação (ex: calça social ou de brim preta, camisa/camisete branca, avental de cintura ou de peito com a logomarca da empresa e calçados fechados, preferencialmente antiderrapantes e na cor preta).

4.8.2 **EPIs e Proteção:** É obrigatório o uso contínuo de redes ou toucas de proteção capilar para todos os profissionais que manipularem ou servirem alimentos. O uso de luvas descartáveis deve seguir as normas da vigilância sanitária, sendo trocadas com a frequência necessária.

4.8.3 **Higiene Pessoal (Conforme RDC nº 216/2004 da ANVISA)** A fim de garantir a segurança alimentar, os profissionais da Contratada deverão observar rigorosos padrões de asseio pessoal:

- Cabelos totalmente presos e cobertos pela touca/rede.
- Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base.
- Ausência total de adornos pessoais durante o serviço (anéis, alianças, pulseiras, relógios, brincos, colares ou *piercings* aparentes).
- Para profissionais do sexo masculino, a barba deve estar feita ou, se mantida, completamente coberta por máscara/protetor apropriado.
- Maquiagem, quando utilizada, deve ser leve e discreta. É expressamente vedado o uso de perfumes ou loções com fragrâncias fortes, que possam interferir nas características sensoriais dos alimentos.

5. Levantamento de Mercado

Para atender à necessidade de alimentação para eventos, há duas soluções predominantes no mercado, sendo: I - Aquisição de somente os itens alimentícios. - Tal solução se mostra inviabilizada pois o serviço embutido e demais itens de organização são fundamentais, não dispondo a SR DNIT PB de pessoal qualificado para realização dessas tarefas. Ademais, a aquisição/contratação separada dos itens materiais e do serviço não são eficientes, pois, além de duplicar os procedimentos de contratação, ainda podem representar valores superiores à contratação completa. II - Contratação sob demanda do serviço completo de buffet para servir *coffee break* ou brunch. - Verificou-se que, diante do tipo de serviço, as contratações ocorrerem de maneira similar em outros órgãos da administração pública, com solicitações de acordo com a estimativa de público presente no evento, sendo a unidade defornecimento por pessoa participante.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES - Contratação de empresa especializada, por meio de Dispensa de Licitação com critério MENOR PREÇO, para fornecimento, sob demanda, de lanches, tipo Coffee Break por 2 anos, destinados a realização dos eventos institucionais na Superintendência Regional DNIT no Estado da Paraíba, localizada na Avenida Coronel Estevão D'Ávila Lins, nº 392, Bairro: Cruz das Armas, João Pessoa/PB, Cep: 58032-063.

6.2. Eventualmente, o fornecimento poderá ser realizado em local diverso, na cidade de João Pessoa/PB, de acordo com as necessidades da SRE/PB.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O quantitativo foi estimado, conforme explicitado no Documento de Formalização da Demanda nº 11/2026

7.2. A contratação se dará por demanda e atenderá em média a cerca de 100 pessoas por evento, garantindo-se entretanto um mínimo 30 (trinta) pessoas por evento.

Item	Especificação	Catser	Unidade de fornecimento	Quantidade Total
1	Fornecimento de lanches rápidos do tipo "Coffee Break" aos participantes de eventos como reuniões, palestras, encontros regionais, cursos e outras atividades a serem decididas pela Superintendência Regional no Estado da Paraíba, com no mínimo 30 pessoas.	3697	Unidade	800

7.3 Assim, serão cerca de 10 eventos anuais, totalizando 800 unidades de coffee break ao ano e 1600 nos 2 anos do contrato.

7.4 Os eventos anuais previstos no calendário da SRE-PB são os listados abaixo, no entanto, durante a fase de execução contratual, podem surgir demandas em eventos diversos e que serão atendidas observando o limite máximo contratado, a critério dos gestores da SRE/PB.

ITEM	AÇÃO/EVENTO/QVT	Quantidade estimada de participantes
1	Dia Internacional da Mulher	100
2	Dia das Mães / Maio Amarelo	100
3	Circuito Saúde	100
4	Festejos Juninos - São João da SRE/PB	100
5	Dia dos Pais	100

6	Semana Nacional do Trânsito	100
7	Dia do Servidor Público	100
8	Encerramento do Exercício	100

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 62.864,00

A pesquisa de preço foi realizado por meio do Sistema de Pesquisa de Preços do Governo Federal, SEI!: 24261256.

Item	Especificação	CATSER	Unidade de Fornecimento	Quantidade [24 meses]	Valor Unitário	Valor Total
1	Fornecimento de Coffee Break	3697	Unidade	1600	R\$ 39,29	R\$ 62.864,00

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.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

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

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

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

12.5. 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 SR DNIT PB deverá providenciar com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da realização dos eventos, local adequado destinado para a realização do coffee break, incluindo apoio necessário à contratada.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A Administração deve observar a Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Instrução Normativa SLTI /MP n. 1, de 19 de janeiro de 2010, e a legislação e normas ambientais, no que incidentes. Indicamos a consulta ao Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União.

14.2. Uma vez exigido qualquer requisito ambiental na especificação do objeto, deve ser prevista a forma de comprovação de seu respectivo cumprimento na fase de aceitação da proposta, por meio da apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por outro meio de prova que ateste que o serviço fornecido atende às exigências (§ 1º do art. 5º da citada Instrução Normativa).

14.3. Os materiais descartáveis a serem fornecidos deverão ser biodegradáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no exposto neste ETP considera-se viável a contra

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](#).

FELIPE PREDIGER TRASEL

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 26/03/2026 às 16:38:52.

WESLEY RIBAS PEREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2026 às 10:31:53.

HENRIQUE JORGE BRAGA RESENDE

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/03/2026 às 16:18:30.

JAMESSON FARIAS CORREIA DE SOUZA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2026 às 07:58:23.

THIAGO PATSON GOMES DE MELO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2026 às 10:33:59.