

ESTUDO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

1. OBJETO

0.1. O presente estudo preliminar tem por objetivo a contratação de serviços de alimentação visando o apoio à eventos de QVT e capacitação, conforme Documento de Formalização da Demanda (Sei! 23297380).

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A contratação de serviços de alimentação sob demanda visa dar apoio a eventos de Qualidade de Vida no Trabalho - QVT e capacitação, proporcionando conhecimento, aliado a sociabilidade, a integração dos participantes, bem como o influenciando no clima organizacional da Superintendência.

2.2. Com o intuito de promover um melhor ambiente de trabalho, o DNIT/BA tem realizado cada vez mais eventos de qualidade de vida no trabalho, bem como cursos e treinamentos para capacitação de servidores e colaboradores. Desta forma essa contratação visa garantir a adequada recepção e acolhimento dos participantes, promover um ambiente propício à permanência e ao engajamento durante as atividades, bem como assegurar condições mínimas de conforto e bem-estar, contribuindo diretamente para o êxito dos eventos

2.3. Ressalta-se que a promoção de eventos de QVT é uma demanda, inclusive, do boletim de desempenho do DNIT, o qual faz referência a pelo menos a realização de 6 eventos no ano.

2.4. A contratação dessa necessidade consta no plano de contratações anual da Superintendência Regional do DNIT na Bahia.

2.5. Sendo assim, é necessário que nessas ocasiões sejam oferecidos serviços de alimentação adequada, sendo eles brunchs, café da manhã, coffee breaks, no intuito de otimizar o seu tempo de realização, bem como promover uma maior sociabilidade e integração entre os participantes.

2.6. O objeto de pretensa contratação também se faz necessário para atender as demandas de capacitação dos servidores, previstos no Plano de Desenvolvimento de Pessoas - PDP, para os casos de realização de cursos na Superintendência, que precise do tipo de coffee-break, nos intervalos, para socialização.

2.7. Portanto, considerando que o DNIT não possui contrato próprio para oferecer tais serviços, e que os eventos que tiveram o serviço de coffee-break foram custeados pelos próprios servidores, faz-se, então, necessária a contratação de serviços de alimentação para, sob demanda do setor requisitante, contratar o fornecimento de alimentos para serem consumidos nos eventos de QVT e em eventos de capacitação previstos no PDP.

3. ÁREA REQUISITANTE

3.1. Serviço de Gestão de Pessoas - SRE/BA, conforme consta no documento de formalização da demanda Sei! 23297380.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O objeto da contratação é de natureza comum, visto que cujos padrões de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definidos por este instrumento, por meio de especificações usuais no mercado.

4.2. Caberá à CONTRATADA observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterado pela RDC Nº 52, de 29/09/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

4.3. A empresa contratada deverá fornecer, conforme demanda, os lanches e bebidas em quantidades para atender número de pessoas informado na Ordem de Serviço.

4.4. Os serviços serão solicitados à CONTRATADA com, no mínimo, 72 (horas) horas de antecedência.

4.5. O pedido de fornecimento das refeições será feito via ofício, e-mail ou Whatsapp e deverá ser confirmado, por telefone, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, anteriores à data da efetiva prestação do serviço, devendo constar do pedido o quantitativo a ser entregue.

4.6. O itens da refeição serão efetuado de acordo com a demanda, conforme solicitação do CONTRATANTE, que especificará, nas ordens de serviço, o quantitativo a ser entregue, devendo a Contratante obedecer aos prazos e aos horários que serão especificados no Termo de Referência.

4.7. A CONTRATADA deverá entregar no local determinado o pedido de acordo com o solicitado, com antecedência mínima de 1 hora antes do início do evento.

4.8. O CONTRATANTE reserva-se o direito de devolver, no todo ou em parte, as refeições fornecidas fora da especificação constante do Termo de Referência.

4.9. A CONTRATADA deverá obedecer, rigorosamente, aos prazos estabelecidos e às condições de fornecimento.

Do manuseio e preparo dos alimentos:

4.10. Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em local apropriado e de acordo com as normas da ANVISA;

4.11. Os produtos deverão ser acondicionados, transportados e entregues, de forma compatível à sua conservação.

4.12. Todos os alimentos e bebidas devem estar dentro do prazo de validade e mantidos em ambiente que os preservem frescos e saudáveis;

4.13. Os alimentos devem ser preparados no dia da realização do evento ou em dia anterior, se possível;

4.14. Os lanches e as bebidas deverão estar frescos e em condições perfeitas de conservação até o momento de serem consumidos, devendo ser rigorosamente observadas as normas legais, higiênicas e sanitárias que regem a matéria, tanto para os alimentos e bebidas quanto para os utensílios a serem manuseados;

4.15. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos lanches deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

Dos alimentos e bebidas:

4.16. Cardápio Completo para solicitação sob demanda:

Deverão ser consideradas as quantidades mínimas **por pessoa**, sendo:

- Doce normal (2 und.), Doce sem açúcar, sem adoçante, sem lactose, sem glúten (1 und.); Salgadinho de forno normal (3 und.); Salgadinho de forno sem glúten (2 und.);
- Água mineral (50 ml); Refrigerante (150 ml); Suco natural sem açúcar e sem adoçantes (300 ml), Café (50 ml), chocolate quente (100 ml) água de coco (100 ml).
- Frutas - 04 tipos, sendo 50 g por pessoa (Matutino)
- No caso de bolos - 02 opções - 01 fatia por pessoa (deverão ser apresentados fatiados em eventos matutinos)
- No caso da salada de frutas (mínimo 5 variedades de frutas), deverá ser preparado próximo ao horário de entrega para que o produto seja consumido imediatamente, evitando o escurecimento das frutas, **Sem adição de açúcar e adoçante.** (Matutino)
- Todas mesas devem estar cobertas com 02 (duas) toalhas de mesa, 01 (branca) de

base e 01 (uma) superior azul marinho.

- Todos os pratos e copos devem ser biodegradáveis ou de vidro;
- Todos os talheres devem ser biodegradáveis ou de metal;

I - Os alimentos do cardápio deverão seguir padrão igual ou semelhante ao descrito abaixo:

Doces e salgados de forno especiais (Sem açúcar, sem adoçante, sem lactose, sem glúten):

- Docinhos Casadinho:** Massa de brigadeiro 70% e massa brigadeiro cremoso de baunilha. Zero açúcar. Zero lactose. Zero glúten. Adoçado com Stévia Andina Pura.
- Docinhos Brigadeiro:** Massa de brigadeiro 50%. Zero açúcar. Zero lactose. Zero glúten. Adoçado com Stévia Andina Pura.
- Docinhos Damasco E Nozes:** Recheio de geleia de damasco com nozes, envolto por delicioso brigadeiro de baunilha. Zero açúcar. Zero lactose. Zero glúten. Adoçado com Stévia Andina Pura.
- Docinho Brigadeiro Pistache:** Brigadeiro cremoso de Pistache. Zero açúcar. Zero lactose. Zero glúten. Adoçado com Stévia Andina Pura.
- Docinhos Trufa De Chocolate:** Massa de brigadeiro banhado no mais puro chocolate 70%. Zero açúcar. Zero lactose. Zero glúten. Adoçado com Stévia Andina Pura.
- Docinhos Morango Coberto:** Morango fresco, brigadeiro cremoso de baunilha, banhado no mais puro chocolate 70%. Zero açúcar. Zero lactose. Zero glúten. Adoçado com Stévia Andina Pura.
- Docinhos Prestígio:** Recheio de brigadeiro envolto por cocadinha, banhado no mais puro chocolate 70%. Zero açúcar. Zero lactose. Zero glúten. Adoçado com Stévia Andina Pura.
- Quiche Camarão:** Massa de tapioca e creme de camarão.
- Quiche Espinafre e Queijo Branco:** Massa de tapioca, recheio de espinafre e queijo branco.
- Quiche Cogumelo:** Massa de tapioca e creme de cogumelos. (Shimeji e Shitake)
- Muffin Frango com Milho:** Massa cremosa de milho verde com frango. Acompanha molho de alho à parte
- Quiche Frango:** Massa de tapioca, recheio cremoso de batata doce e frango

Doces e salgados de forno normal:

- Coxinha**
- Pastel**
- Pão de Queijo com recheio**
- Quiches**
- Empadinhas**
- Risoles**
- Quibe**
- Croissant**
- Brigadeiro**
- Beijinho**
- Casadinho**
- Pasteizinhos de goiabada**
- Mini tortinha (Morango, limão chocolate, maracujá)**

z) **Empanada**

aa) **Trufas**

ab) **Olho de sogro (damasco)**

ac) **Bombom de uva**

ad) **Camafeu**

ae) **Bolos (Cenoura, mesclado, chocolate, limão, banana)**

4.17. O fornecimento será efetuado conforme a necessidade desta Superintendência e de acordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência e nas Autorizações de Fornecimento a serem emitidas ao longo do prazo de vigência do contrato.

4.18. As remessas dos materiais deverão ser acompanhadas da respectiva Nota Fiscal, emitida em 2 (duas) vias, onde deverá constar o nome dos itens, quantidade fornecida, valor unitário e valor total.

4.19. As informações deverão estar dispostas lado a lado, produto a produto, de modo a viabilizar a conferência.

4.20. Todos os alimentos fornecidos serão conferidos por servidor designado por esta Superintendência Regional do DNIT/BA, para verificação das quantidades e conformidade dos mesmos às especificações contidas no Termo de Referência e nas Autorizações de Fornecimento.

4.21. As atividades serão acompanhadas pelo fiscal/equipe de fiscalização, formalmente designada, que verificará a execução dos serviços prestados com os descritos no Termo de Referência.

4.22. A entrega dos itens deverá ocorrer na Sede do DNIT/BA, situada na Rua Arthur de Azevêdo Machado, 1225 - Costa Azul, Salvador /BA. CEP: 41760-000, podendo ocorrer, eventual e excepcionalmente, em local distinto a ser definido pela Administração, desde que na região da grande Salvador, e a empresa seja comunicada previamente.

Da entrega e aceitação:

Os alimentos serão recebidos pela Administração, em horário estabelecido, devendo a Contratada entregar com no mínimo 1 (uma) hora de antecedência do evento.

4.23. Os alimentos, no ato do recebimento e aceite, serão conferidos pelo Fiscal do Contrato.

4.24. O recebimento e a aceitação obedecerão ao disposto na Lei nº 14.133/2021 e demais legislações pertinentes. Caso o objeto seja entregue fora das especificações, a contratada terá um prazo de até 1:00 (uma hora) para substituir.

Previsão da data de iniciação do contrato:

4.25. A data prevista para iniciar o contrato será em 01/02/2026, findando em 31/12/2026.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

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

1 - 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 BA 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.

2 - Contratação sob demanda do serviço completo de buffet para servir coffee break ou brunch.

5.2. Analisando o mercado, identificou-se que os órgãos adotam a estratégia de contratação empresas que prestam serviços sob demanda, sendo este o mais adequado ao modelo a ser contratado.

5.3. Assim, foi feita consulta de preços nas Contratações Públicas (Painel de Preços) com 3 (três) licitações de distintos órgãos onde foram devidamente observados os parâmetros do art. 5º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021:

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

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e 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 edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia"

5.4. Abaixo, apresentam-se os resultados da pesquisa feita do mesmo item a ser contratado, conforme Sei.23473419

MUNICIPIO DE PARATI / 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY	Pregão - Eletrônico (29172475000147-1-000158/2025)	R\$ 44,00
MINISTERIO DA FAZENDA / 170217 - SUP.REGIONAL RECEITAFEDERAL 2A.RF/PA	Inexigibilidade (00394460000141-1-000538/2025)	R\$ 47,00
FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE DOMINGOS MARTINS	Dispensa (13959466000160-1-000026/2025)	R\$ 33,50

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução como um todo abrange a Contratação de empresa para prestação de serviços de entrega de alimentação tipo coffee break, compreendidos de gêneros alimentícios prontos, industrializados, bebidas e não contemplando mão de obra.

6.2. A empresa CONTRATADA deverá prezar pela qualidade e variedade dos alimentos, cuidando para que estejam frescos e próprios para o consumo e que se observe a variedade necessária para possíveis restrições alimentares, sem perder de vista a disposição e apresentação dos alimentos servidos. Deve-se optar, sempre que possível, pela oferta de produtos locais, sazonais e orgânicos.

6.3. A CONTRATADA deverá obedecer, rigorosamente, aos prazos estabelecidos e às condições de fornecimento.

6.4. Todos os alimentos e bebidas deverão estar dentro do prazo de validade e mantidos em ambiente que os preservem frescos e saudáveis.

6.5. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos lanches deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar no prazo de validade e

em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. A estimativa se dará de acordo com a demanda de eventos de QVT e capacitação na Superintendência, num período de onze meses, tendo como base:

7.2. Eventos de QVT e capacitação previstos para o período, estimou-se um quantitativo de 12 tipos de demandas (passível de fracionamento em dias e turnos distintos) de alimentação tipo coffee break durante 11 (onze) meses conforme detalhamento abaixo.

Estimativa de ações planejadas para 2026	Quantidade de pessoas	Eventos	Quantidade de Serviços	Valor unitário (Média Saneada (TCU))	Valor Total
Capacitação 1 (área fim)	30	6	180	R\$ 41,50	R\$ 7.470,00
Capacitação 1 (área meio)	30	6	180	R\$ 41,50	R\$ 7.470,00
Capacitação 2 (área meio)	20	4	80	R\$ 41,50	R\$ 3.320,00
Capacitação 2 (área fim)	20	4	80	R\$ 41,50	R\$ 3.320,00
Dinâmicas Agregadora (RAS)	20	4	80	R\$ 41,50	R\$ 3.320,00
Espaço de Diálogo (Psicóloga)	40	2	80	R\$ 41,50	R\$ 3.320,00
Capacitação (Liderança)	25	4	100	R\$ 41,50	R\$ 4.150,00
Semana de Arte e Cultura	60	1	60	R\$ 41,50	R\$ 2.490,00
Ações de QVT (palestras e dinâmicas)	45	6	270	R\$ 41,50	R\$ 11.205,00
Ações de QVT (experiências)	30	4	120	R\$ 41,50	R\$ 4.980,00
Semana do Servidor	50	1	50	R\$ 41,50	R\$ 2.075,00
Reunião de Fechamento do Ano 2026	80	2	160	R\$ 41,50	R\$ 6.640,00
					R\$ 59.760,00

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. Valor (R\$): 59.760,00

8.2. Conforme verifica-se na Estimativa de Preços, tem-se o valor global de R\$ 59.760,00 (cinquenta e nove mil setecentos e sessenta reais), para contratações num período de 11 (onze) meses.

8.3. A estimativa de valor teve como base a média saneada dos preços obtidos (TCU), através da consulta de preços nas Contratações Públicas (Painel de Preços) com 3 (três) licitações de distintos órgãos, SEI 23473419.

9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. Por se tratar de objeto único, o objeto não pode ser parcelado.

10. **CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

10.1. Não há contratações correlatas.

11. **ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

11.1. A contratação em tela está prevista no Plano Anual de Contratações do Órgão, além de estar alinhada com o Planejamento Estratégico e o Plano de Logística Sustentável.

11.2. A contratação também atende os preceitos da Portaria nº 4731/2019 (23473435), que institui a Política Nacional de Qualidade de Vida no Trabalho PNQVT e o Programa de Qualidade de Vida no Trabalho PQVT/DNIT:

a) promover a aproximação entre os profissionais que compõem o quadro de pessoal do DNIT a fim de fortalecer os laços sociais e, assim, permitir uma maior integração no ambiente de trabalho: Realizar eventos diversos de confraternização entre os os profissionais do DNIT em datas e ocasiões comemorativas.

11.3. A contratação está alinhada ao Mapa Estratégico da Autarquia para o período de 2023/2027, os efeitos alcançam transversalmente as metas: "fortalecer o relacionamento institucional" e "valorizar as pessoas e desenvolver competências com foco no desempenho institucional".

12. **RESULTADOS PRETENDIDOS**

12.1. Os benefícios a serem alcançados com a contratação são a melhoria da qualidade de vida, valorização e bem estar dos servidores e demais participantes dos eventos, reuniões e capacitações a serem realizados no âmbito do DNIT/BA, propiciando também um momento de confraternização e integração durante os intervalos dos eventos.

12.2. Flexibilidade e atendimento sob demanda do serviços, permitindo que o DNIT tenha acesso aos serviços de acordo com a necessidade específica de cada evento, sem a necessidade de manter estoques ou equipe dedicada internamente, evitando desperdícios e garantindo disponibilidade do serviço quanto e onde for necessários.

12.3. Melhora da experiência dos usuários envolvidos, propiciando participantes mais confortáveis e engajados durante os eventos, especialmente em treinamentos e palestras educacionais.

12.4. Deste modo, a presente contratação daria suporte imprescindível aos eventos de QVT e capacitação, pois buscaria melhorar a integração, bem-estar e o índice de satisfação nos eventos.

13. **PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

13.1. Não foram identificadas providências a serem adotadas.

14. **POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

14.1. Conforme previsão do artigo 9º, XII da IN 58/2022, não se vislumbram impactos ambientais, nem tão pouco medidas mitigadoras.

15. **DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

15.1. Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

16. **EQUIPE RESPONSÁVEL**

Responsáveis pela Elaboração da Solução	
Nome: Daniel Leal Santos	Cargo/Função: Téc. de Sup. em Infraestrutura de Transportes/ Chefe de Serviço de Gestão de Pessoas

O presente planejamento foi elaborado em harmonia com a Instrução Normativa nº 5/2017 – Secretaria de Gestão do Ministério da Economia, bem como em conformidade com os requisitos técnicos necessários ao cumprimento das necessidades e objeto da contratação. No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que recomendamos a aquisição proposta.

Responsáveis pela Ratificação da Solução

Nome: **Alan Oliveira de Faria**

Cargo/Função: Analista Administrativo / Coordenador de Administração e Finanças

Considerando a necessidade de contratação de serviços de alimentação visando o apoio à eventos de QVT e capacitação para servidores do DNIT/BA, estando o objeto definido, sendo os resultados a serem alcançados de interesse institucional, a operação de suas entregas viáveis e, estando o custo equilibrado com o benefício, apreciamos como viável o presente procedimento licitatório

Autoridade Competente para Aprovação da Solução

Nome: **Roberto Alcântara de Souza**

Cargo/Função: Superintendente Regional

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar nos termos do art. 72, da Lei n.º 14.133, de 2021.

O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão. No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade e os riscos envolvidos são administráveis, pelo que recomendamos a aquisição proposta.

(assinado eletronicamente)

ROBERTO ALCÂNTARA DE SOUZA

Autoridade Competente e Requisitante da Solução



Documento assinado eletronicamente por **Daniel Leal Santos, Chefe do Serviço de Gestão de Pessoas**, em 06/01/2026, às 13:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Alan Oliveira de Faria, Coordenador de Administração e Finanças**, em 06/01/2026, às 15:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Roberto Alcantara de Souza, Superintendente Regional no Estado da Bahia**, em 06/01/2026, às 16:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.dnit.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **23473551** e o código CRC **02C7FAC2**.

Referência: Processo nº 50605.004947/2025-15

SEI nº 23473551



MINISTÉRIO DOS
TRANSPORTES



Rua Arthur de Azevedo Machado, nº 1225, Edifício
Civil Towers, Torre Nimbus, 3º andar
CEP 41.770-790
Salvador/BA |