

Estudo Técnico Preliminar 32/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 50604.002716/2024-04

2. Descrição da necessidade

2.1 EVENTOS CORPORATIVOS

2.1.1 Contratação de empresa especializada na realização de serviço de alimentação para eventos corporativos, com fornecimento sob demanda, de refeições tipo Coffee Break e/ou brunch, compreendendo gêneros alimentícios prontos, industrializados e bebidas, incluindo a mão de obra e todos os utensílios necessários (tigelas, travessas, bandejas, rechauds, toalhas de mesa, jarras para sucos, copos, pratos, talheres, guardanapos, etc.) para eventos relacionados com ações de Qualidade de Vida no trabalho, reuniões prolongadas com autoridades, cursos de capacitações e outros eventos institucionais que envolvam todo o público interno desta Superintendência Regional do DNIT no estado de Pernambuco, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Administração e Finanças	Luiz Otávio Alves Costa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Trata-se da Contratação de empresa especializada para REALIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, com serviço completo de buffet (lanches e refeições) do tipo coffee break/brunch destinados a realização dos eventos institucionais na Superintendência Regional DNIT no Estado de Pernambuco.

4.2. Neste sentido, a oferta do coffee break/brunch deve ser em quantidade adequada ao número de participantes e com a qualidade que promova bem estar físico, devendo ser utilizado insumos de primeira qualidade na preparação de todos os alimentos. Os refrigerantes diet's, light's e normais devem ser de primeira linha e os sucos, natural ou polpa, devem ser servidos sem açúcar, disponibilizando sachês de açúcar e adoçante a parte.

4.3. Os serviços prestados por demanda, mediante ofício, email ou whatsapp e deverá ser confirmado, por telefone, no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas, anteriores à data da efetiva prestação do serviço, devendo constar do pedido o quantitativo a ser servido.

4.3.1 Eventualmente, por motivo de força maior (que deverá ser explicado no pedido), a solicitação de fornecimento poderá ser encaminhada em prazo menor, mas com pelo menos 12 (doze) horas de antecedência.

4.4. A CONTRATADA deverá se apresentar no local determinado com toda a infraestrutura necessária para execução do trabalho a que foi contratada, com antecedência mínima de 1 hora antes do início do horário marcado para servir o coffee break e /ou brunch e permanecer até o final do evento.

4.4.1. A empresa contratada deverá estar apta a servir com, no mínimo, 15 (quinze) minutos de antecedência do início da prestação do serviço de alimentação.

4.5 A empresa contratada deverá fornecer alimentos e bebidas em quantidades suficientes para atender plenamente ao número de pessoas informado na Ordem de Serviço, contendo em média, os quantitativos previstos neste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

4.6. A CONTRATADA deverá prezar pela qualidade e variedade dos alimentos, cuidando para que estejam frescos e próprios para consumo. Deve-se optar, sempre que possível, pela oferta de produtos locais, sazonais e orgânicos.

4.7. A CONTRATADA será responsável pela montagem da mesa, e ainda, pelo fornecimento de toalha de mesa, jarras, bandejas e materiais descartáveis biodegradáveis, tais como pratos, copos, talheres e guardanapos, em quantidades suficientes para atender o quantitativo de pessoas informados pela CONTRATANTE, bem como em consonância com a temática do evento.

4.8. A CONTRATADA disponibilizará todas as informações necessárias ao bom cumprimento dos serviços.

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

4.10. O material deverá ser disponibilizado em quantidade suficiente para reposição, sempre que o local não dispuser de copa com pia para higienização dos utensílios.

Dos funcionários:

4.11. Disponibilização de pessoal suficiente para entrega, organização, reposição de comidas, bebidas e materiais, e posterior recolhimento.

4.12. No local de entrega, os funcionários deverão apresentar-se devidamente uniformizados, asseados, com cabelo curto ou preso e com uso de luvas.

4.13. Havendo necessidade, é de responsabilidade da CONTRATADA a substituição imediata dos profissionais atuantes no serviço de buffet.

Do manuseio e preparo dos alimentos:

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

4.15. Todos os alimentos devem ser de primeira qualidade, estar no prazo de validade e mantidos em ambiente que os preservem frescos e saudáveis.

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

4.17. Os alimentos e bebidas deverão estar frescos e em condições perfeitas de conservação até o momento de serem consumidos, devendo ser rigorosamente observados as normas legais,

higiênicas e sanitárias que regem a matéria, tanto para os alimentos e bebidas quanto para os utensílios a serem manuseados.

4.18. Na arrumação da mesa, disponibilizada pela CONTRATADA, e nas quais será servido o coffee break/brunch, deverão ser utilizadas toalhas limpas na cor solicitada pela CONTRATANTE, devendo ser mantidas impecavelmente dispostas durante o período do serviço.

4.19. Os talheres de mesa e de serviço, bandejas, travessas, açucareiros, dentre outros, deverão ser preferencialmente, em material inox ou cerâmico, modelo liso, sem ornamentos excessivos.

4.20. As louças, tais como copos, pratos, talheres e outros, serão, preferencialmente, em material descartáveis biodegradáveis.

4.21. Os guardanapos deverão ser em papel branco e de boa qualidade.

Dos alimentos e bebidas:

4.22. Os alimentos deverão ser servidos no quantitativo correspondente ao número de participantes, devendo os serviços contemplarem, os seguintes itens que compõem a “Porção Individual” em quantidade e variedade:

ITEM 1

TIPO I - SEDE (Recife/PE) - Coquetel volante com empratados e mesa de frios:

a) Bebidas:

- Refrigerantes gelado a base de cola, tipo coca-cola ou similar de melhor qualidade, refrigerante gelado sabor guaraná e guaraná diet, tipo Antarctica ou similar de melhor qualidade;
- Água mineral gelada, com e sem gás;
- Coquetel de frutas sem álcool, gelado; e
- Suco natural de frutas gelado, no mínimo dois sabores.

b) Coquetel volante:

Rol Exemplificativo/Sugestivo de opções:

- 04 (quatro) tipos de canapés;
- 05 (cinco) tipos de salgados fritos;
- 04 (quatro) tipos de salgados assados;
- 05 (cinco) tipos de folhados;
- 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro
- 01(um) tipo de isca de carne de 1 qualidade.

c) Empratados:

Rol Exemplificativo/Sugestivo - 02(duas) das opções abaixo, por evento:

- Escondidinho de carne seca;
- Bife/escalopinho ao molho madeira;
- Fricassê de frango;
- Bobó de camarão;
- Rondelli de queijo e presunto;
- Opções de massas.
- Prato típico (ex.: junino, natalino ou da festividade do período)

d) Guarnições:

- Feijão Mulatinho
- Arroz Branco
- Arroz Integral
- Purê de Batata
- Mix de Legumes cozidos
- Farofa

e) Sobremesas:

- Salada de Frutas
- Pudim de Leite Condensado

f) Mesa de Frios (para coquetel volante):

- 02 (duas) mesas de frios medindo no mínimo 2m x 1m (C x L).
- Toalhas de mesa e arranjos florais ou de frutas para as mesas de frios.
- 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios.
- Frios de 07 (sete) tipos: salaminho; lombo defumado; peito de peru; peito de chester; blanquet de frango; presunto defumado; e presunto comum.
- Queijos de 03 (três) tipos: provolone, mussarela e prato.
- 02 (dois) pães de metro.
- Mix de castanha de caju torrada, amêndoa, amendoim, uva passa e ameixa seca em embalagem transparente individual.

ITEM 2 - SEDE (Recife/PE) - Petit Comité (buffet, tipo Coffee Break e/ou brunch, compreendendo gêneros alimentícios prontos, industrializados e bebidas).

- Café;
- 03(três) tipos de doces de festa (brigadeiro, bem casado e surpresa de uva);
- 02 (dois) tipos de sanduíches;
- 03 (três) tipos de salgados;
- 02 (dois) tipos bolos;
- 03 (três) tipos de frutas ou salada de frutas;
- 02 (dois) tipos de sucos de frutas;
- 02 (dois) tipos de refrigerantes (1 normal e 1 diet/zero).

ITEM 3 - Unidades Locais (Caruaru, Arcoverde, Salgueiro e Petrolina/PE) - Petit Comité - Unidades Locais (buffet, tipo Coffee Break, compreendendo gêneros alimentícios prontos, industrializados e bebidas):

- Café;
- 03(três) tipos de doces de festa (brigadeiro, bem casado e surpresa de uva);
- 02 (dois) tipos de sanduíches;
- 03 (três) tipos de salgados;
- 02 (dois) tipos bolos;
- 03 (três) tipos de frutas ou salada de frutas;
- 02 (dois) tipos de sucos de frutas;
- 02 (dois) tipos de refrigerantes (1 normal e 1 diet/zero).

Do local da prestação dos serviços:

4.23. Os **itens 1 e 2** serão realizados na Sede do DNIT/PE, em **Recife/PE**, no endereço:

4.23.1. Endereço: Av. Antônio de Góes, 820 – Pina – CEP 51010-000 – Recife/PE.

4.24. O **item 3** ocorrerá nas Unidades Locais situadas nas cidades de **Caruaru, Arcoverde, Salgueiro e Petrolina/PE**:

4.24.1. **Caruaru/PE**: Endereço: Rua Nazaré da Mata, 500 – Vassoural – Caruaru/PE - CEP: 55028-570;

4.24.2. **Arcoverde/PE**: Endereço: BR-232 – km 258,5 – Arcoverde/PE - CEP: 56500-000;

4.24.3. **Salgueiro/PE**: Endereço: Avenida Getúlio Vargas, nº 140 – Salgueiro/PE - CEP: 56000-000;

4.24.4. **Petrolina/PE**: Endereço: Avenida Honorário Viana s/n – Gercino Coelho – Petrolina/PE - CEP: 56300-000.

Da entrega e aceitação

4.25. Os gêneros alimentícios serão recebidos pela Administração, em horário estabelecido, devendo a Contratada chegar com no mínimo 1 (uma) hora de antecedência para preparo da alimentação e montagem do coffee break.

4.26. Os serviços de no ato do recebimento e aceite, serão conferidos pelo Fiscal do Contrato.

4.27. O recebimento e a aceitação obedecerão ao disposto na Lei nº 14.133/2021 e demais legislações pertinentes.

4.28. Caso o objeto seja entregue fora das especificações, a contratada terá um prazo de até 1h30 (uma hora e trinta minutos) para substituir.

Duração do contrato

4.29. O contrato de prestação de serviços deverá ter duração de 20(vinte) meses, por se tratar de serviços e fornecimentos contínuos, baseado no art. 106 da Lei nº 14.133, de 2021, que poderá ser prorrogado até 10 anos, para tanto devem seguir as diretrizes procedimentais encartadas nos incisos do referido dispositivo legal, quais sejam:

- i) a autoridade competente da entidade contratante deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual;
- ii) a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção e;
- iii) a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

Prorrogação

4.30. Os requisitos para a prorrogação de contrato até o prazo de 10 anos tem base no Art. 107 da Lei 14.133/2021, devendo atender aos seguintes critérios:

- i) a licitação ter sido realizada sob o regime da Lei 14.133/2021;
- ii) o objeto contratual se configurar como contínuo (destinado à manutenção da atividade administrativa, decorrente de necessidades permanentes ou prolongadas);
- iii) autorização expressa do edital para a prorrogação do contrato;
- iv) a demonstração de que as condições e os preços contratados permanecem vantajosos para a

Administração;

v) o interesse de ambas as partes na prorrogação do contrato;

vi) a formalização da prorrogação por meio de aditivo contratual.

Subcontratação

4.31. Será permitida a subcontratação do objeto em até 30%. Conforme Art. 122 da Lei 14.133/21, o contratado poderá subcontratar partes da obra, do serviço ou do fornecimento até o limite autorizado, em cada caso, pela Administração na execução do contrato e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais.

REQUISITOS GERAIS

4.32. A empresa contratada deverá comprovar aptidão para desempenho da atividade pertinente e compatível com o objeto deste estudo, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa (s) jurídica(s) de direito público ou privado. Esta cobrança é importante para confirmar que o participante já executou atividades compatíveis e assim tem-se maior probabilidade de boa execução.

4.33. Esta comprovação deve selecionar melhores fornecedores e é permitida pela Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (MPOG).

4.34. Os serviços objetos desta contratação é considerado de natureza continuada, tendo em vista que a interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, de modo que a contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Em atendimento ao disposto no Art. 5º da Instrução Normativa nº 73/2020 - MPOG, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, foi utilizado como parâmetro pesquisa realizada no Compras.gov.br, em contratações similares realizadas no Estado de Pernambuco com empresas que operam a realização dos serviços de realização de eventos corporativos, conforme documento anexo - Página Nova Pesquisa de Preços (SEI DNIT nº 21647350).

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução será a realização de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, visando à contratação de empresa especializada na prestação de serviço de alimentação para eventos corporativos, sob demanda, com vigência inicial de 20(vinte) meses, e com a disponibilização de

dois coffee break cardápios diversos, um mais completo e outro mais básico, para a Sede e as Unidades Locais do DNIT/PE, sendo auferidos os valores baseando-se na quantidade de participantes de cada evento a ser realizado.

Serviços continuados

6.2. Justifica-se a contratação desses serviços de forma continuada, haja vista que a Portaria/DAF nº 8172/2019 (SEI 4675382), em seu item 20, define o fornecimento, sob demanda, de alimentação (tipo coffee break), como sendo serviço continuado.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

MODELOS DE EVENTOS	QUANTIDADE ESTIMADA DE EVENTOS PARA OS 20 MESES
SEDE - TIPO I - Coquetel volante com empratados e mesa de frios.	04
SEDE - TIPO II - Petit Comité (buffet, tipo Coffee Break e/ou brunch, compreendendo gêneros alimentícios prontos, industrializados e bebidas).	20
UNIDADES LOCAIS - TIPO III - Petit Comité - (buffet, tipo Coffee Break e/ou brunch, compreendendo gêneros alimentícios prontos, industrializados e bebidas) - Caruaru, Arcoverde, Salgueiro e Petrolina/PE.	28

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 167.043,69

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA DE EVENTOS (20 MESES)	QUANTIDADE ESTIMADA DE PÚBLICO (20 MESES)	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO (20 MESES)
1	TIPO I - Coquetel volante com empratados e mesa de frios - SEDE DNIT/PE.	12807	Unidade (Participante)	04 (quatro) eventos, sob demanda	500 pessoas	R\$ 40,9475	R\$20.473,75
2	TIPO II - Petit Comité (buffet, tipo Coffee Break e/ou brunch, compreendendo gêneros alimentícios prontos, industrializados e	12807	Unidade (Participante)	20 (vinte) eventos, sob demanda.	3.000 pessoas	R\$41,4625	R\$124.387,50

	bebidas).- SEDE DNIT/PE.						
3	TIPO III - Petit Comité - (buffet, tipo Coffee Break e/ou brunch, compreendendo gêneros alimentícios prontos, industrializados e bebidas) - Unidades Locais do DNIT/PE em Caruaru, Arcoverde, Salgueiro e Petrolina/PE.	12807	Unidade (Participante)	28 (vinte e oito) eventos, divididos entre as 4 (quatro) unidades locais do DNIT/PE - Caruaru, Arcoverde, Salgueiro e Petrolina.	535 pessoas	R\$41,4625	R\$22.182,44
TOTAL							R\$167.043,69

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Apresentamos, em tópicos, as justificativas para o parcelamento da solução:

- 1) É tecnicamente viável dividir a solução
- 2) É economicamente viável dividir a solução
- 3) Não há perda de escala ao dividir a solução
- 4) Há o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade ao dividir a solução

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não verificou-se quaisquer contratações correlatas e/ou interdependentes que atendam as especificidades dos itens a serem contratados.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Os itens estão previstos no Plano Anual de Contratações, alinhados com o planejamento realizado pela Superintendência no ano de PCA 2025 - 393029 - SUP. REGIONAL DO DNIT NO ESTADO DE PERNAMBUCO.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A presente contratação tem por objetivo prover recursos físicos, técnicos, materiais e humanos necessários ao atendimento de demandas em eventos a serem realizados pelo DNIT/PE e /ou por parceiros, visando ao cumprimento de sua competência e missão institucional.

12.2.Com essa perspectiva, a organização de eventos é uma ferramenta estratégica utilizada pelo DNIT/PE para estabelecimento das ações de qualidade de vida no trabalho.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 A Fiscalização Técnico-Administrativa deverá viabilizar as ações planejadas para acompanhamento dos serviços de forma satisfatórias, observando a execução e a qualidade dos mesmos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, quando da contratação de serviços, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2, que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificado do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- 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;

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando a necessidade apresentada e os preços de mercado, considera-se viável a contratação.

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](#).

ISAAC SILVA DE MENDONCA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 08/07/2025 às 15:45:44.

IVAN TEOTONIO RODRIGUES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 08/07/2025 às 16:09:22.