

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DA BAHIA

Estudo Técnico Preliminar 4/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23278.002115/2026-21

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia enfrenta a necessidade de garantir suporte adequado à realização de eventos institucionais, tais como palestras, seminários, capacitações e demais atividades de natureza acadêmica e administrativa, que envolvem a participação de servidores, alunos e público externo. Tais eventos constituem instrumentos relevantes para a difusão do conhecimento, fortalecimento institucional e promoção da integração com a sociedade, sendo, portanto, de interesse público sua adequada execução. Entretanto, o órgão não dispõe de infraestrutura física apropriada, como cozinha equipada, nem de recursos humanos qualificados para o preparo, manuseio e fornecimento de alimentos e bebidas durante esses eventos. Essa limitação compromete a qualidade do acolhimento aos participantes e pode impactar negativamente a experiência dos usuários, além de dificultar a organização eficiente das atividades planejadas.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de viabilizar meios que assegurem o fornecimento de alimentação adequada nos eventos institucionais, considerando alternativas que atendam ao interesse público com eficiência e economicidade, tais como a utilização de serviços especializados ou outras formas legalmente admitidas, a exemplo de locação, comodato ou parcerias, desde que compatíveis com as demandas e limitações da Administração.

O fornecimento de coffee break enquadra-se na classificação de serviços bens comuns de acordo com a lei nº 14.133/2021 combinado com o Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023 que regulamenta o Sistema de Registro de Preços. O processo de aquisição se dará de maneira parcelada, para atendimento à Reitoria do IFBA, não sendo possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, conforme os incisos II, III e V do art. 3º do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gabinete da Reitoria	Luzia Matos Mota

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A solução adotada pela Administração consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de coffee break sob demanda e parceladas, destinada ao atendimento de eventos institucionais, como palestras, seminários, capacitações e demais atividades correlatas. A contratação deverá assegurar o fornecimento de alimentos e bebidas com qualidade, segurança sanitária e apresentação adequada, compatíveis com o perfil dos participantes e a natureza dos eventos promovidos pelo órgão.

A contratação será por um período de 12(doze) meses, podendo o contrato ser prorrogado pelo prazo de até dez anos.

Os requisitos da contratação compreendem aspectos técnicos, funcionais e operacionais que garantam a adequada execução dos serviços, incluindo o fornecimento de itens variados (alimentos sólidos e líquidos), observância às normas da vigilância sanitária, logística de entrega e organização no local do evento, bem como a disponibilização de materiais e utensílios necessários. Deverão ser considerados, ainda, critérios de sustentabilidade, como a utilização de materiais biodegradáveis ou recicláveis, redução de desperdícios e destinação adequada de resíduos, em consonância com a legislação ambiental vigente.

Requisitos mínimos da contratação

Categoria	Requisito	Descrição
-----------	-----------	-----------

Técnico	Qualidade dos Produtos frescos, dentro do prazo de validade, preparados conforme normas sanitárias vigentes	
Técnico	Conformidade sanitária	Atendimento às normas da vigilância sanitária e demais regulamentações aplicáveis
Funcional	Variedade cardápio	Disponibilização de opções doces e salgadas, bebidas quentes e frias, inclusive alternativas para restrições alimentares
Funcional	Adequação ao evento	Dimensionamento do serviço conforme número de participantes e duração do evento
Operacional	Logística de entrega	Pontualidade na entrega, montagem e organização no local indicado
Operacional	Materiais e utensílios	Fornecimento de mesas, toalhas, utensílios descartáveis ou reutilizáveis, conforme necessidade
Sustentabilidade	Gestão de resíduos	Destinação adequada de resíduos e redução de desperdícios
Sustentabilidade	Materiais sustentáveis	Preferência por itens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis

O pedido deverá ser realizado em até 48 (quarenta e oito) horas antes da realização do evento, contados da confirmação de recebimento do e-mail com a solicitação de fornecimento, que deve ser feito sob demanda, e entregue no seguinte endereço: IFBA - Reitoria. Endereço : Avenida Araújo Pinho, 39. Canela. Salvador – Bahia;

Dessa forma, os requisitos estabelecidos são considerados necessários e suficientes para garantir a seleção da proposta mais vantajosa, assegurando a qualidade da prestação dos serviços, a eficiência na execução contratual e o atendimento ao interesse público.

5. Levantamento de Mercado

A análise de mercado evidencia que a necessidade de suporte alimentar em eventos institucionais é comum entre órgãos públicos e entidades privadas, sendo usualmente atendida por diferentes modelos de solução. No contexto nacional, observa-se que instituições de ensino, órgãos federais e estaduais têm adotado predominantemente a contratação de empresas especializadas em serviços de coffee break, em razão da praticidade, padronização e conformidade com normas sanitárias. No cenário internacional, práticas semelhantes são adotadas, com crescente valorização de soluções sustentáveis e personalizáveis conforme o perfil do evento.

Dentre as alternativas disponíveis no mercado, destacam-se: (i) contratação de empresa especializada em fornecimento de coffee break sob demanda; (ii) locação de espaço com serviços agregados de alimentação; (iii) parcerias ou convênios com instituições que disponham de estrutura própria; e (iv) aquisição direta de gêneros alimentícios para preparo interno. Cada uma dessas alternativas apresenta características distintas quanto à viabilidade operacional, custos, controle de qualidade e aderência às limitações da Administração.

Tabela comparativa de soluções

Alternativa	Vantagens	Desvantagens
Contratação de empresa especializada	de Padronização dos serviços; cumprimento de normas sanitárias; redução de encargos operacionais; flexibilidade conforme demanda	Dependência de fornecedor externo; custo unitário potencialmente maior
Locação de espaço com alimentação inclusa	Solução integrada; menor necessidade de planejamento interno	Menor flexibilidade de local; possível custo elevado; limitação de agenda
Parcerias/convênios	Redução de custos diretos; aproveitamento de estruturas existentes	Baixa previsibilidade; dependência de terceiros; limitação de disponibilidade
Aquisição de insumos para preparo interno	Maior controle sobre custos e insumos	Inviável diante da ausência de estrutura e pessoal; riscos sanitários; aumento da carga administrativa

Diante da análise realizada, verifica-se que a **contratação de empresa especializada em serviços de coffee break sob demanda** se apresenta como a solução mais adequada sob os aspectos técnico e econômico. Tal alternativa atende de forma eficiente às necessidades da Administração, considerando a inexistência de infraestrutura e pessoal próprio, além de proporcionar maior segurança sanitária, padronização na execução dos serviços e flexibilidade para atendimento a diferentes tipos de eventos, garantindo, assim, melhor relação custo-benefício e alinhamento ao interesse público.

Como levantamento de mercado, verificou-se que a solução foi adquirida em outros órgãos, como pode ser verificado abaixo:

1. Pregão 90023/2026 - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Roraima - IFRR (UASG 158152)
2. Pregão 90001/2026 - ESP-FED-ESTADUAL DE ASSISTENCIA SOCIAL-FEAS (UASG 350031)
3. Pregão 90007/2026 - Fundação Universidade Federal de São Carlos (UASG 154049)
4. Pregão 90121/2026 - Secretaria de Estado de Turismo e Empreendedorismo - SETE (UASG 927996)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.1	Sequinhos doces (sabor coco, goiabada, etc.), pacote com 200 g.	632	pacote	30
1.2	Sequinhos salgados (sabor queijo, cebola, etc.), pacote com 200 g.	632	pacote	30
1.3	Biscoitos variados (doces e salgados), pacote com 400g.	632	pacote	100
1.4	Bolo simples (sem recheio, 20 cm de diâmetro) nos sabores coco, laranja, aipim, milho, chocolate	632	unidade	50
1.5	Chocolate quente (garrafa 1L)	632	unidade	40
1.6	Cuscuz nos sabores milho ou tapioca (20 cm de diâmetro)	632	unidade	30
1.7	Doces diversos I (brigadeiro tradicional, brigadeiro branco, beijinho, quindim) Mínimo de 30g	632	unidade	3.500
1.8	Doces diversos II (prestígio, morango coberto com chocolate, ouriço, damasco. cereja, eclair, camafeu de ameixa e nozes) Mínimo de 30g	632	unidade	3.500
1.9	Mingau nos sabores milho e tapioca (copos de 300ml)	632	unidade	150
1.10	Pão delícia com recheio (mínimo 30g)	632	unidade	2.500
1.11	Pão delícia sem recheio (mínimo 30g)	632	unidade	2.500
1.12	Pão de queijo mineiro (25g)	632	unidade	2.500
1.13	Pão metro decorado com recheios: patê de peito de peru com requeijão cremoso, patê de atum e patê de frango com passas)	632	unidade	30
1.14	Porção de lasanha de frango com requeijão (400g), aquecida e pronta para consumo, embalada em bandeja marmitex, forma em alumínio retangular	632	unidade	100
1.15	Porção de lasanha à bolonhesa (400g), aquecida e pronta para consumo, embalada em bandeja marmitex, forma em alumínio retangular	632	unidade	100
1.16	Escondidinho de carne do sol (200g) com pirão de aipim (250g), aquecido e pronto para consumo, embalado em bandeja marmitex, forma em alumínio retangular	632	unidade	100
1.17	Escondidinho de peito de frango (200g) com pirão de aipim (250gr), aquecido e pronto para consumo, embalado em bandeja marmitex, forma em alumínio retangular	632	unidade	100
1.18	Refrigerantes vários sabores: a base de cola, guaraná, laranja, limão; normal e diet.(Pet. 2L).	632	2 litros	2.100
1.19	Salada de Frutas (em copo descartável de 300ml com tampa e colher) entregue resfriado e acondicionado em caixa de isopor.	632	unidade	500
1.20	Salgados I: empada, coxinha, pastéis de forno, rissole, saltenha, boliviano, empanados, canudinhos com recheio, sanduíches, entre outros. Mínimo 50 g.	632	unidade	10.000
1.21	Salgados II: barquetes, trouxinha, mini-quiche, folhados. Mínimo 50 g.	632	unidade	4.000
1.22	Sanduíches naturais sabores: (Pão integral com recheios Atum, Frango com passas e salada). Mínimo 200 g.	632	unidade	800
1.23	Sucos de frutas (uva, laranja, caju e pêssago) (Caixa 1L).	632	unidade	2.300
1.24	Torta salgada sabores: frango com requeijão cremoso, sertaneja - carne seca com banana da terra (com 30 cm de diâmetro).	632	unidade	25
1.25	Tortas sabores variados: chocolate, morango, maracujá tendo como peso mínimo 3 kg.	632	unidade	30
1.26	Copo de isopor 100ml para café (pacote com 100 unidades).	632	pacote	30
1.27	Guardanapo de Papel 33x30 cm – pacote com 100 unidades. Confeccionado em papel absorvente em folha simples. Na embalagem devesa constar data da fabricação e da validade.	632	pacote	100
1.28	Mexedor plástico para café tipo palheta com 11 cm (pacote com 250 unidades)	632	pacote	10
1.29	Prato descartável de sobremesa tipo acrílico quadrado (pacote com 10 unidades).	632	pacote	50
1.30	Prato descartável, N° 21, plástico (pacote com 10 unidades).	632	pacote	150
1.31	Garfo de sobremesa descartável, cor prata (pacote com 50 unidades).	632	pacote	20
1.32	Faca de sobremesa descartável, cor prata (pacote com 50 unidades).	632	pacote	20
1.33	Colher de sobremesa descartável, cor prata (pacote com 50 unidades).	632	pacote	20
1.34	Garfo para refeição, plástico branco, reforçado/resistente, descartável, (pacote c/ 50 unidades).	632	pacote	15
1.35	Faca para refeição, plástico branco, reforçado/resistente, descartável, (pacote c/ 50 unidades).	632	pacote	15
1.36	Garfo de sobremesa, plástico branco, reforçado/resistente, descartável, (pacote c/ 50 unidades).	632	pacote	50
1.37	Faca de sobremesa, plástico branco, reforçado/resistente, descartável, (pacote c/ 50 unidades).	632	pacote	50
1.38	Colher de sobremesa, plástico branco, reforçado/resistente, descartável, (pacote c/ 50 unidades).	632	pacote	50
1.39	Espátula descartável para bolo, plástico de alta resistência, dimensões aproximadas: comprimento 24 cm, largura 5 cm (pacote com 20 unidades).	632	pacote	3

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 216.977,93

8.1 A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada conforme os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa nº 65/2021 da Secretaria de Gestão do Ministério da Economia. Foram considerados, para fins de composição do valor estimado, dados obtidos por meio de consulta ao Painel de Preços do Governo Federal, contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, bem como cotações junto a fornecedores do ramo, de modo a refletir os valores praticados no mercado para serviços de coffee break com características semelhantes às demandadas pela Administração.

8.2 A metodologia adotada buscou assegurar a obtenção de preços referenciais fidedignos, considerando critérios como a mediana dos valores coletados, a exclusão de preços inexequíveis ou excessivamente elevados e a padronização das especificações dos itens pesquisados. Ressalta-se que a memória de cálculo, os documentos comprobatórios da pesquisa de preços e o detalhamento da estimativa encontram-se devidamente anexos ao presente Estudo Técnico Preliminar, em conformidade com a legislação vigente.

8.3 Na estimativa do valor da contratação, foi utilizado como método a média dos preços obtidos, conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO PORMENORIZADA DOS MATERIAIS/SERVIÇOS A SEREM ADQUIRIDOS / CONTRATADOS	UNID	QUANT	MÉDIA	
				VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Sequilhos doces (sabor coco, goiabada, etc.), pacote com 200 g.	Pacote	30	R\$ 14,02	R\$ 420,60
2	Sequilhos salgados (sabor queijo, cebola, apimentado, etc.), pacote com 200 g.	Pacote	30	R\$ 15,55	R\$ 466,50
3	Biscoitos variados (doces e salgados), pacote com 400 g.	Pacote	100	R\$ 9,61	R\$ 961,00
4	Bolo simples (sem recheio, com 20 cm de diâmetro) nos sabores coco, laranja, aipim, milho, chocolate.	Unidade	50	R\$ 37,41	R\$ 1.870,50
5	Chocolate quente (Garrafa 1L).	Unidade	40	R\$ 28,99	R\$ 1.159,60
6	Cuscuz nos sabores: milho ou tapioca - 20 cm de diâmetro.	Unidade	30	R\$ 35,08	R\$ 1.052,40
7	Doces diversos I: brigadeiro tradicional, brigadeiro branco, beijinho tradicional, quindim. Mínimo de 30 g.	Unidade	3.500	R\$ 2,98	R\$ 10.430,00
8	Doces diversos II: Prestigio, morango coberto com chocolate, ouriço, damasco, cereja,éclair, camafeu ameixa, nozes. Mínimo de 30 g.	Unidade	3.500	R\$ 4,04	R\$ 14.140,00
9	Mingau nos sabores: milho, tapioca (copos de 300 ml).	Unidade	150	R\$ 11,87	R\$ 1.780,50
10	Pãezinhos delícia com recheio. Mínimo de 30 g.	Unidade	2.500	R\$ 2,55	R\$ 6.375,00
11	Pãezinhos delícia sem recheio. Mínimo de 30 g.	Unidade	2.500	R\$ 2,30	R\$ 5.750,00
12	Pão de queijo mineiro (25 g).	Unidade	2.500	R\$ 3,74	R\$ 9.350,00
13	Pão metro decorado com recheios: patê peito de peru com requeijão cremoso, patê de atum e patê de frango com passas.	Unidade	30	R\$ 148,47	R\$ 4.454,10
14	Porção de lasanha de frango com requeijão (400g), aquecida e pronta para o consumo, embalada em bandeja marmitex, forma em alumínio retangular.	Unidade	100	R\$ 28,38	R\$ 2.838,00
15	Porção de lasanha à bolonhesa (400g), aquecida e pronta para o consumo, embalada em bandeja marmitex, forma em alumínio retangular .	Unidade	100	R\$ 28,53	R\$ 2.853,00
16	Escondidinho de carne do sol (200g) com pirão de aipim (250g), aquecido e pronto para o consumo, embalado em bandeja marmitex, forma em alumínio retangular.	Unidade	100	R\$ 29,88	R\$ 2.988,00
17	Escondidinho de peito de frango (250g) com pirão de aipim (200g), aquecido e pronto para o consumo, embalado em bandeja marmitex, forma em alumínio retangular.	Unidade	100	R\$ 27,41	R\$ 2.741,00
18	Refrigerantes vários sabores: a base de cola, guaraná, laranja, limão; normal e diet.(Pet. 2L).	2 litros	2.100	R\$ 14,51	R\$ 30.471,00
19	Salada de Frutas (em copo descartável de 300ml com tampa e colher) entregue resfriado e acondicionado em caixa de isopor.	Unidade	500	R\$ 11,50	R\$ 5.750,00
20	Salgados I: empada, coxinha, pastéis de forno, rissole, saltenha, boliviano, empanados, canudinhos com recheio, sanduíches, entre outros. Mínimo 50 g.	Unidade	10.000	R\$ 3,50	R\$ 35.000,00

21	Salgados II: barquetes, trouxinha, mini-quiche, folhados. Mínimo 50 g.	Unidade	4.000	R\$ 3,77	R\$ 15.080,00
22	Sanduíches naturais sabores: (Pão integral com recheios Atum, Frango com passas e salada). Mínimo 200 g.	Unidade	800	R\$ 10,90	R\$ 8.720,00
23	Sucos de frutas (uva, laranja, caju e pêssago) (Caixa 1L).	Unidade	2.300	R\$ 13,88	R\$ 31.924,00
24	Torta salgada sabores: frango com requeijão cremoso, sertaneja-carne seca com banana da terra (com 30 cm de diâmetro).	Unidade	25	R\$ 205,50	R\$ 5.137,50
25	Tortas sabores variados: chocolate, morango, maracujá tendo como peso mínimo 3 kg.	Unidade	30	R\$ 253,17	R\$ 7.595,10
26	Copo de isopor 100ml para café (pacote com 100 unidades).	Pacote	30	R\$ 32,99	R\$ 989,70
27	Guardanapo de Papel 33x30 cm – pacote com 100 unidades. Confeccionado em papel absorvente em folha simples. Na embalagem devesa constar data da fabricação e da validade.	Pacote	100	R\$ 13,63	R\$ 1.363,00
28	Mexedor plástico para café tipo palheta com 11 cm (pacote com 250 unidades)	Pacote	10	R\$ 10,48	R\$ 104,80
29	Prato descartável de sobremesa tipo acrílico quadrado (pacote com 10 unidades).	Pacote	50	R\$ 14,28	R\$ 714,00
30	Prato descartável, Nº 21, plástico (pacote com 10 unidades).	Pacote	150	R\$ 11,16	R\$ 1.674,00
31	Garfo de sobremesa descartável, cor prata (pacote com 50 unidades).	Pacote	20	R\$ 15,80	R\$ 316,00
32	Faca de sobremesa descartável, cor prata (pacote com 50 unidades).	Pacote	20	R\$ 15,87	R\$ 317,40
33	Colher de sobremesa descartável, cor prata(pacote com 50 unidades).	Pacote	20	R\$ 16,42	R\$ 328,40
34	Garfo para refeição, plástico cor cristal/transparente, reforçado/resistente, descartável, (pacote c/ 50 unidades).	Pacote	15	R\$ 10,22	R\$ 153,30
35	Faca para refeição, plástico cristal/transparente, reforçado/resistente, descartável, (pacote c/ 50 unidades).	Pacote	15	R\$ 12,32	R\$ 184,80
36	Garfo de sobremesa, plástico cristal/transparente, reforçado/resistente, descartável, (pacote c/ 50 unidades).	Pacote	50	R\$ 10,56	R\$ 528,00
37	Faca de sobremesa, plástico cristal/transparente, reforçado/resistente, descartável, (pacote c/ 50 unidades).	Pacote	50	R\$ 8,19	R\$ 409,50
38	Colher de sobremesa, cristal/transparente, reforçado/resistente, descartável, (pacote c/ 50 unidades).	Pacote	50	R\$ 9,08	R\$ 454,00
39	Espátula descartável para bolo, plástico de alta resistência, dimensões aproximadas: comprimento 24 cm, largura 5 cm (pacote com 20 unidades).	Pacote	3	R\$ 44,41	R\$ 133,23
TOTAL R\$					R\$ 216.977,93

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação será realizada de forma **parcelada por item**, uma vez que se mostra tecnicamente e economicamente viável a divisão da solução, sem prejuízo à sua execução. A natureza do objeto — fornecimento de coffee break sob demanda — permite o fracionamento em itens ou lotes, considerando diferentes composições de cardápio ou quantitativos por evento, sem comprometer a padronização e a qualidade dos serviços prestados.

Sob o aspecto econômico, o parcelamento favorece a ampliação da competitividade, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores, inclusive micro e pequenas empresas, além de evitar a concentração de mercado e reduzir a dependência de um único contratado. Ademais, não se verifica perda de escala relevante, tendo em vista que os serviços poderão ser executados de forma independente, conforme a demanda da Administração, mantendo-se a eficiência e a economicidade da contratação.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da contratação atende aos princípios da competitividade, economicidade e eficiência, estando em conformidade com o disposto no inciso II do art. 47 e no inciso VIII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, bem como com o inciso V do art. 40 do mesmo diploma legal e a Súmula 247 do Tribunal de Contas da União.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação não possui, em regra, dependência direta de outras contratações para sua viabilização, uma vez que a prestação de serviços de coffee break pode ser executada de forma autônoma, conforme a demanda da Administração.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026, instrumento de planejamento que consolida as demandas do órgão em alinhamento com seus objetivos estratégicos e disponibilidade orçamentária, conforme DFD nº 57/2026-Reitoria.

Ressalta-se que o referido plano está publicado e disponível para consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), por meio do endereço eletrônico <https://pncp.gov.br/app/pca?pagina=1>, garantindo transparência e publicidade às contratações planejadas pela Administração.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação da solução proposta tem como objetivo assegurar melhores condições para a realização de eventos institucionais, promovendo maior qualidade no atendimento aos participantes e contribuindo para o alcance dos objetivos institucionais do órgão. Espera-se, com isso, elevar o padrão de organização dos eventos, proporcionando ambiente mais adequado à troca de conhecimentos, integração entre os participantes e fortalecimento da imagem institucional perante a comunidade interna e externa.

Sob o aspecto da economicidade, a contratação de empresa especializada tende a otimizar os recursos financeiros, ao evitar investimentos em infraestrutura própria, aquisição de equipamentos e contratação de pessoal específico para preparo e fornecimento de alimentos. Além disso, possibilita maior previsibilidade de custos, controle da execução contratual e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, uma vez que os serviços serão demandados conforme a necessidade, evitando desperdícios.

No que se refere ao aproveitamento de recursos humanos e materiais, a solução permite que a equipe do órgão concentre seus esforços nas atividades finalísticas, reduzindo a sobrecarga administrativa e operacional relacionada à organização de eventos. Dessa forma, a contratação contribui para maior eficiência na gestão pública, garantindo o atendimento adequado das demandas institucionais com racionalidade, qualidade e foco no interesse público.

13. Providências a serem Adotadas

Previamente à celebração do contrato, a Administração deverá adotar uma série de providências com vistas a assegurar a adequada execução do objeto. Dentre elas, destaca-se a elaboração do Termo de Referência, contendo todas as especificações técnicas e condições de execução do serviço, bem como a realização do processo licitatório em conformidade com a legislação vigente. Também será necessária a designação formal de servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, os quais deverão estar devidamente capacitados para acompanhar a execução dos serviços.

Adicionalmente, deverão ser realizadas ações preparatórias relacionadas à definição dos fluxos internos para solicitação dos serviços, incluindo prazos mínimos para requisição, canais de comunicação com a contratada e procedimentos de conferência e atesto das entregas. Caso necessário, poderão ser promovidas orientações internas aos setores demandantes quanto à correta utilização do contrato, de modo a garantir eficiência e padronização na execução.

Por fim, a Administração deverá verificar as condições dos locais onde os eventos serão realizados, assegurando que estejam aptos a receber a estrutura necessária para a prestação dos serviços, bem como avaliar eventuais necessidades de apoio logístico, como disponibilização de espaço físico adequado, pontos de energia elétrica e acesso para carga e descarga.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de serviços de coffee break pode gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à produção de resíduos sólidos, como embalagens, copos, pratos e talheres descartáveis, além do desperdício de alimentos. Também podem ser considerados os impactos associados ao transporte dos produtos e ao consumo de recursos naturais na produção dos insumos.

Como medidas mitigadoras, a Administração deverá priorizar, sempre que possível, a utilização de materiais biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis, bem como incentivar práticas de redução de desperdício, por meio do adequado dimensionamento das quantidades contratadas. Ademais, a contratada deverá ser orientada a realizar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, em conformidade com a legislação vigente, incluindo a adoção de práticas de logística reversa quando aplicável.

Também se recomenda a preferência por fornecedores que adotem práticas sustentáveis em seus processos produtivos, como o uso racional de água e energia, contribuindo para a redução dos impactos ambientais e para a promoção do desenvolvimento sustentável no âmbito das contratações públicas.

Será adotado as normas ambientais prescritas na guia nacional de contratações sustentáveis da Advocacia Geral da União (AGU), 6ª edição 2023, no que se refere ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do estudo realizado verifica-se viável a realização de processo licitatório via pregão Sistema de Registro de Preços (SRP)

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](#).

Despacho: Portaria 846

ADIANE SANTOS DO CARMO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/04/2026 às 10:57:36.

Despacho: Portaria 846

CRIS BARATA NEVES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/04/2026 às 11:41:33.

Despacho: Portaria 846



IANNA CERQUEIRA SANTOS VALIENSI

Membro da comissão de contratação