

INST.FED.DA PARAIBA/CAMPUS CAMPINA GRANDE

Estudo Técnico Preliminar 79/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23325.004888.2026-30

2. Descrição da necessidade

A necessidade que originou esta demanda está diretamente vinculada à realização de eventos institucionais, reuniões e treinamentos promovidos pela instituição. Em atividades dessa natureza, é fundamental oferecer suporte alimentar aos participantes de forma organizada, eficiente e adequada, promovendo o bem-estar dos envolvidos e a continuidade das atividades sem interrupções prolongadas. Atender a este requisito é essencial para manter o nível de satisfação, a motivação dos participantes e assegurar o bom andamento das agendas institucionais, o que, por sua vez, reflete diretamente na eficiência dos serviços prestados ao público.

Relacionamento com o Interesse Público

A disponibilização do serviço de coffee break durante eventos, reuniões e treinamentos está profundamente relacionada ao interesse público, pois contribui para o aprimoramento dos serviços oferecidos pela instituição. Ao favorecer condições mais adequadas para o desenvolvimento de atividades institucionais, são fortalecidas as ações que visam a melhoria contínua dos processos, a capacitação de servidores e a integração de equipes. Isso resulta em melhores resultados institucionais e, conseqüentemente, benefícios diretos para a sociedade.

Descrição das Necessidades Encontradas

- Prover condições adequadas para a realização de eventos, reuniões e treinamentos institucionais.
- Oferecer suporte alimentar prático e adequado aos participantes dessas atividades, garantindo conforto e bem-estar.
- Viabilizar a permanência dos participantes durante longos períodos de atividades, minimizando interrupções e favorecendo a produtividade.
- Assegurar maior engajamento e participação durante os eventos promovidos pela instituição.

Demanda Gerada a partir da Necessidade Identificada

Produto

Serviço de coffee break

Unidade

Kit

A demanda gerada, portanto, consiste na necessidade de disponibilização do serviço de coffee break, em kits, para atender de modo adequado aos requisitos dos diversos eventos realizados pela instituição. Essa ação está alinhada ao objetivo de garantir estruturas e condições favoráveis para o desenvolvimento de atividades institucionais, o que, em última análise, promove o interesse público e a qualidade dos serviços públicos ofertados.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção Geral	ANA CRISTINA ALVES DE OLIVEIRA DANTAS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para o adequado atendimento da necessidade institucional de fornecimento de coffee break em eventos, reuniões e treinamentos, é fundamental estabelecer requisitos claros, objetivos e essenciais, em conformidade com a legislação vigente, visando garantir organização, eficiência, bem-estar dos participantes e contribuir para a excelência das atividades realizadas pela instituição. Os requisitos, abaixo listados, buscam compatibilizar a satisfação da necessidade pública, o interesse coletivo, a observância dos princípios concorrenciais e o respeito às normas pertinentes.

Requisitos Essenciais para o Atendimento da Demanda

- **Atendimento aos padrões sanitários e de segurança alimentar:** Todos os itens alimentícios e bebidas devem atender à legislação sanitária em vigor, incluindo regras específicas da *Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)* relativas à produção, armazenamento, transporte e manipulação de alimentos (Resolução RDC nº 275/2002, RDC nº 275/2019 e demais normas correlatas).
- **Composição do kit de coffee break:** Os kits ofertados devem conter variedade de itens que contemplem opções de alimentos sólidos e bebidas, permitindo variedade que atenda diferentes tipos de eventos e perfis de participantes, sem conter especificação de marcas, métodos ou fornecedores, respeitando restrição para ingredientes potencialmente alergênicos, devendo ser disponibilizado *informativo de composição dos alimentos* (de acordo com a RDC nº 26/2015 - rotulagem de alergênicos).
- **Quantidade e qualidade dos itens:** Os kits devem ser dimensionados conforme demanda apresentada para cada evento, considerando qualidade dos produtos e porcionamento suficiente para garantir conforto dos participantes durante as atividades planejadas, evitando desperdícios.
- **Apresentação e organização:** Os kits devem ser entregues organizadamente, prontos para consumo imediato, preferencialmente em embalagens individuais ou por grupos restritos, de modo a evitar aglomerações e cumprir boas práticas de manipulação alimentar.
- **Opções para necessidades alimentares especiais:** Sempre que solicitado, deve ser possível disponibilizar opções para restrições alimentares, como alergias, intolerâncias alimentares (glúten, lactose etc.), dietas específicas (diet, light, vegano, vegetariano), em conformidade com as informações fornecidas previamente pela instituição.
- **Pontualidade no fornecimento:** Os itens devem estar disponíveis nos horários e locais previamente estabelecidos pelo setor responsável, de modo a não prejudicar o andamento das atividades institucionais.
- **Sustentabilidade:** Preferência pelo uso de materiais recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis para embalagens, utensílios e copos, minimizando o uso de plásticos descartáveis e reduzindo o impacto ambiental dos resíduos gerados pelo serviço.
- **Segurança e higiene:** Os responsáveis pela montagem e entrega dos kits devem observar rigorosos padrões de higiene pessoal e de manipulação, em consonância com normas da Anvisa, além do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) quando necessário.
- **Monitoramento e controle de qualidade:** Os serviços devem possibilitar acompanhamento e avaliação constante do atendimento, inclusive com mecanismos para recebimento de feedback dos participantes e gestores.

Normativos Aplicáveis

Normativo	Descrição/Síntese
Lei nº 14.133/2021	Nova Lei de Licitações e Contratos, disciplinando sobre o planejamento das contratações, entre elas a obrigatoriedade do ETP.
Resolução RDC ANVISA nº 275/2002	Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
Resolução RDC ANVISA nº 26/2015	Dispõe sobre a rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
Resolução RDC ANVISA nº 275/2019 e outras correlatas	Normas de segurança dos alimentos e higiene para serviços de alimentação.
Normas estaduais e municipais	Leis e regras sanitárias locais, a depender da localização da instituição e do evento.

Práticas de Sustentabilidade

- **Ambiental:** Utilizar embalagens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis; promover o descarte correto dos resíduos; incentivar a redução do uso de plásticos descartáveis; priorizar fornecedores que adotem práticas ambientais responsáveis.
- **Social:** Fomentar fornecedores locais ou de pequenos produtores, sempre que possível; estimular a inclusão social e o respeito à diversidade alimentar; garantir condições de trabalho dignas para os envolvidos na prestação dos serviços.
- **Econômica:** Avaliar propostas que representem o melhor custo-benefício para a Administração, levando em conta qualidade, quantidade, sustentabilidade nas práticas dos fornecedores e impacto positivo na cadeia produtiva local.

Esses requisitos e parâmetros visam assegurar a adequada satisfação da necessidade pública, garantir a observância dos dispositivos legais aplicáveis, propiciar igualdade de condições entre os potenciais fornecedores e promover eficiência, qualidade e responsabilidade na prestação do serviço de coffee break, alinhado aos interesses institucionais e da sociedade.

5. Levantamento de Mercado

1 - Contratação de empresa especializada para fornecimento de kits de coffee break prontos para consumo.

Essa alternativa consiste na seleção via licitação de empresa(s) especializada(s) no preparo, acondicionamento e entrega de kits de coffee break individualizados ou organizados em pequenas porções, conforme demanda e especificações do evento. O fornecedor será responsável por todas as etapas: preparação dos alimentos e bebidas, logística, entrega nos locais e horários designados e cumprimento rigoroso de normas sanitárias, bem como disponibilização de opções para restrições alimentares. Tal solução reduz riscos ao permitir controle efetivo de qualidade, rastreabilidade e possibilidade de exigir adequação de padrões sanitários, garantindo também atendimento às diretrizes de sustentabilidade nas embalagens. O modelo permite maior previsibilidade de custos, minimização de desperdícios e gestão facilitada do serviço por parte da instituição, adequando-se plenamente à legislação vigente.

Pontos Positivos:

- Controle efetivo de qualidade e rastreabilidade dos alimentos e bebidas
- Conformidade rigorosa com normas sanitárias e possibilidade de exigir padrões

- Facilidade de gestão e acompanhamento do serviço pela instituição
- Previsibilidade de custos e redução de desperdício
- Inclusão de opções para restrições alimentares e adequação a diretrizes de sustentabilidade

Pontos Negativos:

- Possível elevação do custo total em comparação a soluções internas
- Dependência do cumprimento de prazos e logística por parte da empresa contratada
- Risco de baixa flexibilidade para adaptações de última hora nas demandas do evento
- Necessidade de monitoramento contínuo da execução e qualidade do serviço prestado
- Menor possibilidade de personalização em relação a preferências específicas dos participantes

2 - Aquisição dos insumos alimentícios pela instituição com montagem interna dos kits.

Nessa alternativa, a própria instituição adquire separadamente todos os insumos necessários (alimentos, bebidas e embalagens), recorrendo ao quadro de servidores ou colaboradores para a montagem interna dos kits de coffee break. Esta modalidade pode existir como solução para menor demanda ou onde o corpo funcional comporte essa rotina, permitindo eventual flexibilidade quanto à escolha de produtos e controle mais direto dos processos. Entretanto, requer logística interna, adequado espaço físico, estrita observância dos protocolos sanitários, mão de obra disponível e capacitada, além de possível óbice à eficiência institucional do ponto de vista operacional e de responsabilidade sanitária.

Pontos Positivos:

- Maior controle sobre a qualidade e seleção dos produtos
- Possibilidade de customização dos kits de acordo com a necessidade
- Potencial redução de custos ao eliminar intermediários
- Flexibilidade para ajustar quantidades conforme a demanda
- Facilita o acompanhamento direto dos processos

Pontos Negativos:

- Necessidade de logística interna eficiente para aquisição e montagem
- Demanda espaço físico adequado para armazenamento e montagem
- Requer disponibilidade e capacitação de servidores ou colaboradores
- Aumenta o risco de comprometimento da rotina institucional
- Implicações legais e sanitárias sob responsabilidade da própria instituição

3 - Contratação de serviço de buffet para preparo e montagem de coffee break presencial no evento.

Nesse modelo, contrata-se empresa de buffet especializada não apenas no fornecimento dos insumos, mas também na organização da montagem do coffee break no próprio local e horário do evento, com pessoal dedicado à organização, reposição e eventual serviço direto aos participantes. Esta opção pode oferecer alto padrão de personalização e frescor no serviço, sendo recomendada para eventos de grande porte ou cerimônias solenes. Entretanto, demanda logística mais complexa, tem custo mais elevado, requer consentimento sanitário rigoroso para montagem temporária no local e tende a gerar maior movimentação e risco de aglomeração, sobretudo em eventos de longa duração ou grande frequência.

Pontos Positivos:

- Alto padrão de personalização do serviço
- Frescor garantido nos alimentos servidos
- Equipe especializada para organização e atendimento
- Reposição constante dos itens durante o evento
- Indicado para eventos de grande porte ou solenes

Pontos Negativos:

- Custo mais elevado em comparação a outras opções
- Logística mais complexa para montagem e operação
- Exige consentimento sanitário rigoroso
- Aumenta a movimentação e risco de aglomeração
- Pode ser menos adequado para eventos de longa duração ou com alta frequência

Alternativa Escolhida

Contratação de empresa especializada para fornecimento de kits de coffee break prontos para consumo.

Justificativa

A contratação de empresa especializada para fornecimento de kits de coffee break prontos para consumo se revela a alternativa mais eficiente e adequada à realidade institucional, por garantir plena conformidade sanitária, previsibilidade de custos, flexibilidade para atender diferentes demandas e restrições

alimentares, agilidade logística, facilidade de gestão e sustentabilidade nas práticas recomendadas. Torna possível inclusive exigir sistemas de avaliação de satisfação e rastreabilidade. Demonstra melhor custo-benefício ao evitar desperdícios, libera a equipe interna de tarefas não essenciais e reduz riscos operacionais, observando todas exigências legais e princípios da Nova Lei de Licitações, sendo recomendada em função da eficiência, segurança, economicidade e alinhamento com os objetivos de interesse público.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de kits de coffee break prontos para consumo foi selecionada como a solução mais adequada para atender às necessidades institucionais relacionadas à realização de eventos, reuniões e treinamentos. Esta escolha se apoia na análise das demandas apresentadas, bem como nos requisitos legais, operacionais e de interesse público detalhados no ETP.

Descrição Detalhada da Solução Escolhida

A solução consiste na seleção, por meio de processo licitatório, de empresa(s) habilitada(s) para preparar, acondicionar e entregar kits de coffee break prontos para consumo nos locais e horários previamente definidos para cada evento institucional. Cada kit será composto por uma variedade de alimentos sólidos e bebidas, atendendo às especificações mínimas de qualidade, quantidade e sustentabilidade, com possibilidade de adequação a diferentes perfis de participantes, inclusive para restrições alimentares. A empresa contratada ficará responsável por todo o ciclo da prestação do serviço, abrangendo desde a seleção dos insumos, produção dos kits, organização nas embalagens, transporte, entrega, até o atendimento dos padrões sanitários exigidos pelos órgãos reguladores.

Como a Solução Atende à Necessidade Identificada

- **Organização e Eficiência:** Os kits prontos otimizam o tempo de preparação e disponibilidade dos alimentos, evitando interrupções nas atividades e promovendo maior fluidez nos eventos.
- **Bem-Estar dos Participantes:** O fornecimento adequado e seguro de itens alimentares promove o conforto, a satisfação e a motivação dos participantes, fatores essenciais para o sucesso das agendas institucionais.
- **Atendimento a Diferentes Demandas e Restrições Alimentares:** Permite a personalização dos kits conforme as orientações da instituição, incluindo opções para dietas especiais e restrições alimentares, atendendo ao público de forma inclusiva.
- **Segurança Alimentar e Conformidade Legal:** A responsabilidade sobre o cumprimento das normas sanitárias (ANVISA, leis estaduais e municipais) é centralizada no fornecedor, assegurando rigor nas boas práticas de manipulação, rastreabilidade dos lotes e segurança dos alimentos fornecidos.
- **Gestão Simplificada e Eficiência Operacional:** Reduz significativamente o envolvimento de servidores em tarefas de preparação, liberando recursos humanos para atividades finalísticas da instituição.
- **Previsibilidade de Custos e Redução de Desperdício:** Os contratos por demanda possibilitam dimensionamento preciso das quantidades para cada evento, permitindo melhor controle orçamentário e evitando sobras desnecessárias.
- **Sustentabilidade Ambiental:** A exigência de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, e o incentivo à adoção de práticas responsáveis pelos fornecedores, minimizam o impacto ambiental, promovendo responsabilidade socioambiental.
- **Monitoramento e Avaliação de Qualidade:** O modelo permite implantar mecanismos de avaliação dos serviços, inclusive com coleta de feedback dos usuários, favorecendo o aperfeiçoamento contínuo e a responsabilização do prestador.

Tabela Resumo da Solução e Atendimento às Necessidades

Necessidade	Como é Atendida pela Solução
Condições adequadas para eventos	Kits prontos otimizam o suporte alimentar, facilitando a logística dos eventos.
Suporte alimentar eficiente	Entrega pontual de kits variados e equilibrados, promovendo conforto aos participantes.
Redução de interrupções	Serviço ágil permite que os intervalos alimentares ocorram de forma rápida, evitando atrasos.
Inclusão de restrições alimentares	Possibilidade de customização dos kits conforme restrições e necessidades especiais.
Observância à legislação sanitária	Fornecedor especializado assume a responsabilidade pelo cumprimento normativo.
Sustentabilidade e responsabilidade social	Utilização de embalagens sustentáveis e estímulo à contratação de fornecedores locais e práticas responsáveis.
Gestão eficiente e monitoramento	Controle facilitado, com possibilidade de mecanismos de avaliação e acompanhamento pelo órgão contratante.

Vantagens da Solução Escolhida

- **Eficiência:** Otimiza o planejamento e a execução dos eventos institucionais.
- **Segurança e qualidade sanitária:** Reduz riscos ao centralizar a responsabilidade em empresa especializada.
- **Econômica:** Melhora o controle orçamentário ao prever custos e evitar desperdícios.
- **Sustentável:** Promoção de práticas ambientais e sociais positivas.
- **Flexibilidade:** Permite adaptações rápidas para diferentes demandas institucionais.

Conclusão

Portanto, a contratação de empresa especializada para fornecimento de kits de coffee break prontos para consumo se sobressai frente a alternativas, pois se integra plenamente aos objetivos institucionais de garantir eventos eficientes e produtivos, com foco na satisfação dos participantes, eficiência operacional, sustentabilidade e compliance, promovendo resultados que estão alinhados ao interesse público e à qualidade dos serviços prestados pela administração.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para estimar o quantitativo da referida contratação foi utilizado às séries históricas de aquisições de anos anteriores e atas de registro de preços, bem como, uma margem de folga foi adotada em alguns itens, visando demandas futuras próximas.

238772	Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação serviço de fornecimento de lanches (coffee break) em eventos, reuniões institucionais administrativas e acadêmicos Entrega em CAMPINA GRANDE – PB.	PESSOA	2.500	R\$ 62.475,00

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 62.475,00

Diante ao exposto, a estimativa total do valor da contratação é de aproximadamente R\$ 62.475,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação do serviço listado acima faz-se necessário com parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação do serviço supracitado neste ETP é destinado a atender a demanda campus e está vinculada ao Plano de Previsão de Demanda (PPD) elaborado pelo ICE. Tal instrumento de planejamento utiliza de séries históricas de consumo para realizar a previsão da demanda necessária a manutenção das atividades desenvolvidas.

A referida aquisição encontra-se também vinculada ao Programa Anual de Contratações (PAC) do Ministério da Economia. O referido programa busca consolidar todas as contratações/aquisições que o órgão ou entidade pretende realizar no exercício subsequente.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação almeja Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de coffee break para IFPB – Campus Campina Grande nas condições apresentadas no Termo de Referência, nas dependências do IFPB – Campus Campina Grande, que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

Prestar serviço para eventos institucionais que justifiquem o fornecimento dos lanches, como reunião de pais, eventos acadêmicos do

auditório: Semana do Meio Ambiente, Ciência e Tecnologia, Encontro Pedagógico, Encontro de Literatura, Amostra de pesquisa e extensão e Colação de Grau , reuniões do conselho diretor, etc

13. Providências a serem Adotadas

A presente contratação de serviço requer por parte da administração o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber o serviço solicitado, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

- Não se aplica, nesse caso.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Sim, a contratação é viável, pois foi conduzida uma análise criteriosa dos requisitos técnicos, soluções disponíveis no mercado e estimativas de custos. A solução identificada atende plenamente às necessidades operacionais e estratégicas, garantindo alta disponibilidade dos serviços essenciais. Além disso, a previsão orçamentária confirma a compatibilidade financeira da contratação, assegurando transparência e eficiência no processo de aquisição.

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](#)

ALUSKA FARIAS DE OLIVEIRA AMARAL

Agente de contratação