

MEC-UNIRIO-FUND.UNIVERS.DO RIO DE JANEIRO/RJ

Estudo Técnico Preliminar 107/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23102.004015/2026-41

2. Descrição da necessidade

Objeto: Contratação de empresa especializada para a prestação continuada sob demanda de serviços de coffee break, compreendendo a montagem, o fornecimento de alimentos e bebidas, o atendimento presencial durante os eventos institucionais e a respectiva desmontagem, visando atender à Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

2.1. A presente contratação visa suprir a demanda da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) por serviços contínuos de *coffee break* e alimentação, essenciais ao suporte de seus eventos institucionais. Como universidade pública federal, a instituição sedia rotineiramente congressos, simpósios, seminários, bancas examinadoras, reuniões de conselhos superiores e cerimônias oficiais. Nesses cenários, o adequado acolhimento logístico e alimentar constitui elemento indispensável para a representatividade, a fluidez e o pleno êxito das atividades acadêmicas e administrativas.

2.2. Historicamente, a UNIRIO não dispunha de uma contratação estruturada para este fim. A presente demanda configura-se como uma iniciativa inédita, concebida para planejar e centralizar, pela primeira vez, o atendimento a essas necessidades operacionais. Essa consolidação é motivada pela crescente e diversificada agenda de atividades dos diversos centros de ensino e pró-reitorias, alinhando-se diretamente aos princípios do planejamento e da eficiência administrativa.

2.3. A opção pela terceirização especializada justifica-se pela ausência de infraestrutura física adequada e de quadro próprio de servidores qualificados para o preparo, o armazenamento, o transporte e o serviço de alimentos em estrita observância às normativas higiênico-sanitárias vigentes, em especial as da Anvisa. Ademais, a transferência dessa execução a um prestador capacitado garante o fornecimento de mobiliário apropriado, equipamentos térmicos, equipe devidamente uniformizada e o rigoroso atendimento a restrições e opções dietéticas específicas, mitigando riscos operacionais para a Administração.

2.4. Sob a perspectiva do interesse público e da economicidade, o modelo de prestação sob demanda — a ser viabilizado pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) — demonstra-se o mais vantajoso e adequado à variabilidade das ações institucionais. A execução parcelada, mediante a emissão de ordens de serviço, confere rigoroso controle orçamentário e evita o desperdício de recursos públicos, assegurando que os pagamentos correspondam estritamente aos quantitativos executados e atestados pela fiscalização contratual.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Atividades de Apoio	Marcelo Leiras da Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Requisitos Técnicos

4.1. Os alimentos e bebidas deverão ser preparados, armazenados e transportados em estrita observância às normativas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com destaque para a Resolução RDC nº 216/2004, que dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, garantindo a total segurança alimentar dos participantes.

4.1.1. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em recipientes térmicos e veículos adequados, higienizados e de uso exclusivo para este fim (vedado o transporte conjunto com produtos químicos ou tóxicos), garantindo a manutenção das temperaturas ideais (quente ou fria) e preservando as rigorosas condições higiênico-sanitárias do preparo até o local do evento.

4.1.2. Todos os insumos utilizados no preparo deverão ser de primeira qualidade, mantidos em suas embalagens originais até o momento de uso, devidamente acondicionados, dentro do prazo de validade e com registro nos órgãos competentes, quando exigido por lei.

Requisitos Funcionais

4.2. O serviço deverá contemplar o fornecimento de toda a infraestrutura necessária (mobiliário de apoio, louçaria, talheres, toalhas, *réchauds*, garrafas térmicas e *samovares*), incluindo a montagem prévia e completa do *buffet* com antecedência mínima a ser definida em Termo de Referência, garantindo que tudo esteja plenamente operacional no horário programado pela UNIRIO.

4.2.1. O fornecimento deverá prever cardápios com opções diversificadas, contemplando obrigatoriamente alternativas para participantes com restrições alimentares (como doença celíaca, alergias sistêmicas e intolerância à lactose) e dietas específicas (vegetarianas e veganas), assegurando o acolhimento isonômico de todos os públicos.

4.2.2. Os alimentos destinados a públicos com restrições deverão ser dispostos de forma segregada e devidamente identificados por meio de placas informativas, visando prevenir qualquer risco de contaminação cruzada e orientar adequadamente o consumo.

4.2.3. O serviço de coffee break deverá contemplar um padrão mínimo de variedade e qualidade para assegurar o acolhimento adequado. A estrutura base do cardápio ofertado deverá obrigatoriamente prever:

Categoria	Composição Mínima de Referência
Comidas	• Torradas
	• 02 variedades de mini sanduíches
	• 02 tipos de geleias e 02 tipos de patês
	• Pão de queijo
	• 02 variedades de mini salgado assado (croissant, quiche, folhado, etc...)
	• 02 variedades de mini salgado frito (coxinha, bolinha de queijo, etc..)
	• 02 variedades de bolo
	• Salada de frutas da época
	• 02 variedades de doce (pudim, pão de mel, mini tartelete, sonho)
	• 02 variedades de biscoitos amanteigados tipo <i>petit four</i>
Bebidas	• Água mineral sem gás
	• Café e Chá
	• Chocolate quente
	• Leite
	• 02 tipos de sucos de frutas naturais
Adoçamento	• 02 tipos de Refrigerantes (cola e guaraná)
	• Açúcar e Adoçante (disponibilizados em dispensadores, açucareiros ou embalagens institucionais, sendo vedado o uso de sachês individuais).

Requisitos Operacionais

4.3. Por se tratar de contratação via Sistema de Registro de Preços (SRP), a prestação do serviço ocorrerá de forma parcelada e sob demanda. As solicitações serão formalizadas mediante a emissão de Ordem de Serviço (OS), a qual estipulará as datas, os horários, os locais, os quantitativos exatos e o tipo de cardápio, concedendo prazo hábil à contratada para a organização logística.

4.3.1. A contratada deverá designar equipe de atendimento capacitada, com postura e decoro adequados ao ambiente acadêmico, devidamente uniformizada e munida dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) inerentes à manipulação de alimentos (redes de cabelo, luvas, aventais), para atuar presencialmente durante toda a execução dos eventos.

4.3.2. A empresa deverá manter um preposto ou supervisor formalmente designado para atuar como ponto de contato direto com a fiscalização contratual da UNIRIO durante a execução da Ordem de Serviço, com autonomia para resolver eventuais intercorrências de forma imediata.

4.3.3. Tendo em vista a necessidade de viabilidade logística, de deslocamento de equipe e de montagem da infraestrutura térmica e de mobiliário exigida, cada Ordem de Serviço (OS) emitida pela UNIRIO deverá observar o atendimento a um quantitativo mínimo de 20 (vinte) pessoas por evento.

4.3.4. Durante toda a realização do evento, a contratada deverá assegurar a reposição contínua, ágil e imediata de todos os gêneros alimentícios, bebidas e materiais de apoio (louças, talheres e guardanapos) na infraestrutura de buffet.

4.3.4.1. A equipe de atendimento deverá garantir a estrita proporcionalidade dos itens servidos em face do quantitativo de pessoas previamente estabelecido na Ordem de Serviço. Deve-se assegurar que todos os participantes tenham acesso isonômico à mesma variedade, qualidade e suficiência do cardápio, desde o horário de início até o encerramento do serviço, sendo terminantemente vedada a escassez, o racionamento ou a ausência de reposição de qualquer item acordado.

Requisitos de Sustentabilidade

4.4. A contratada deverá disponibilizar lixeiras adequadas para a separação dos resíduos reutilizáveis, recicláveis e orgânicos gerados durante os eventos, destinando-os prioritariamente às associações e cooperativas de catadores cadastradas, em fiel cumprimento ao Decreto Federal nº 10.936/2022, devendo entregar o espaço físico perfeitamente limpo e desobstruído ao término da desmontagem.

4.4.1. Deverá ser priorizado o uso de louçaria durável (vidro, porcelana, inox) e a aquisição de insumos em embalagens de tamanho institucional. Fica expressamente vedado o uso de sachês plásticos de uso único para condimentos (açúcar, adoçante, sal, molhos) e de copos/talheres descartáveis não biodegradáveis, em alinhamento às diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

Indicação de Marcas ou Modelos

4.5. Em estrita observância ao princípio da competitividade e à vedação expressa no art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, não haverá indicação, preferência ou exigência de marcas específicas para os gêneros alimentícios, bebidas ou materiais de apoio (como louças e equipamentos térmicos) a serem empregados pela contratada na prestação do serviço.

4.5.1. A garantia da qualidade dos produtos servidos não estará vinculada a grifes comerciais, mas sim ao rigoroso cumprimento das especificações técnicas definidas no Termo de Referência e seus anexos. Exigir-se-á o emprego de insumos de primeira linha, com características organolépticas (cor, sabor, odor e textura) adequadas, dentro do prazo de validade e devidamente inspecionados ou registrados nos órgãos competentes (Anvisa, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou secretarias correlatas), quando exigido por lei.

4.5.2. O controle de qualidade e a aferição da conformidade serão exercidos pela fiscalização do contrato durante o recebimento e a execução do evento. Fica resguardado à Administração o direito de rejeitar e exigir a substituição imediata de qualquer item (comida ou bebida) que não atenda aos padrões mínimos de qualidade, higiene e apresentação exigidos, independentemente da marca comercial utilizada pela empresa prestadora.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.6. Fica expressamente vedada a utilização, durante a prestação dos serviços, de gêneros alimentícios, bebidas ou quaisquer outros insumos de marcas e/ou lotes que estejam com a comercialização, distribuição ou uso suspensos, interditados ou proibidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais.

4.6.1. É terminantemente proibido o fornecimento de produtos que não atendam aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos pela legislação vigente, bem como produtos de origem clandestina, adulterados, falsificados ou que sejam alvo de campanhas oficiais de recolhimento (*recall*).

4.6.2. A vedação estende-se a produtos que, embora não suspensos por órgãos de controle, tenham apresentado histórico comprovado e reiterado de reprovação em laudos de análise laboratorial de órgãos oficiais, ou que sabidamente não possuam os registros obrigatórios para consumo humano.

4.6.3. A fiscalização da UNIRIO reserva-se o direito de consultar, a qualquer tempo, os boletins oficiais, diários oficiais e alertas sanitários. Constatada a tentativa ou o uso de marca/produto enquadrado nestas vedações, a fiscalização determinará a imediata suspensão do uso e a substituição do item por outro de qualidade equivalente ou superior, no prazo necessário para não prejudicar o evento, sem que isso gere qualquer ônus adicional à instituição ou justificativa para atraso na prestação do serviço, sujeitando a contratada às sanções administrativas cabíveis.

Da exigência de carta de solidariedade

4.7. Não será exigida a apresentação de carta de solidariedade, termo de anuência ou documento equivalente emitido pelos fabricantes dos gêneros alimentícios e insumos como condição para a participação ou habilitação das empresas no certame.

4.7.1. A justificativa para a não exigência baseia-se na preservação da ampla competitividade da licitação. Por se tratar da prestação de serviços de *coffee break*, a execução envolve a utilização de produtos comuns de mercado e de ampla comercialização, não havendo complexidade tecnológica ou necessidade de autorização exclusiva de fabricantes que justifique tal restrição.

4.7.2. A garantia da procedência e da qualidade dos produtos utilizados será assegurada pela integral responsabilização da empresa contratada perante a Administração, bem como pelo rigor da fiscalização contratual no momento da prestação dos serviços, sendo a qualificação da licitante comprovada pelos atestados de capacidade técnica exigidos em edital.

Da Subcontratação

4.8. É expressamente vedada a subcontratação total do objeto desta licitação, bem como a subcontratação da parcela principal e essencial dos serviços (compreendida como o preparo e a manipulação geral dos alimentos, a coordenação da montagem do buffet e o serviço direto de atendimento aos participantes).

4.8.1. A vedação à subcontratação da parcela principal justifica-se pela necessidade de assegurar que a empresa contratada, que teve sua qualificação e capacidade técnica previamente avaliadas e aprovadas no certame, mantenha o controle direto e ininterrupto sobre os padrões de qualidade e as normativas higiênico-sanitárias (Boas Práticas de Manipulação de Alimentos).

4.8.2. Excepcionalmente, poderá ser admitida a subcontratação parcial de atividades estritamente acessórias, a exemplo de serviços de frete/transporte ou o fornecimento de gêneros alimentícios muito específicos (como itens para dietas com restrição de glúten, lactose ou dietas veganas/vegetarianas produzidos por fornecedores especializados), respeitado o limite máximo percentual a ser definido no Termo de Referência.

4.8.3. Qualquer subcontratação, ainda que permitida, estará condicionada à solicitação prévia e à autorização expressa da equipe de fiscalização contratual da UNIRIO.

4.8.4. A ocorrência de subcontratação não isenta a contratada de suas responsabilidades. A empresa vencedora do certame permanecerá integral, solidária e exclusivamente responsável, perante a Administração Pública, pela qualidade, prazos e regularidade de todos os insumos fornecidos e serviços prestados pela subcontratada.

Da Garantia da Contratação

4.9. Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante deste certame, utilizando-se a faculdade prevista no caput do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

4.9.1. A dispensa da exigência de garantia contratual justifica-se pela natureza do objeto (serviço comum prestado sob demanda), pelo baixo risco financeiro direto para a Administração e pela dinâmica de execução viabilizada pelo Sistema de Registro de Preços, em que o pagamento à contratada ocorrerá de forma posterior, somente após a efetiva realização do evento e o respectivo ateste de conformidade pela fiscalização.

4.9.2. Sob a ótica do interesse público e da eficiência, a não exigência desse encargo contribui para a ampliação da competitividade do certame e para a redução dos custos indiretos que seriam repassados pelas licitantes em suas propostas, promovendo maior economicidade para a Universidade.

4.9.3. Ressalta-se que a Administração encontra-se plenamente resguardada quanto a eventuais inexecuções, falhas, atrasos ou descumprimento dos níveis de qualidade exigidos, visto que tais condutas sujeitarão a contratada à rigorosa aplicação das sanções administrativas previstas em edital e na legislação vigente (tais como multa, impedimento de licitar e contratar, e declaração de inidoneidade), mecanismos punitivos que se mostram suficientes e proporcionais para garantir a regularidade da execução.

Da Participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP)

4.10. O valor total estimado para a presente contratação ultrapassa o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) estabelecido no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, razão pela qual o certame não será destinado à participação exclusiva de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) em sua totalidade.

4.10.1. Da mesma forma, não será adotada a cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) prevista no inciso III do referido artigo. A natureza contínua e padronizada dos serviços de *coffee break* inviabiliza o parcelamento do objeto, que se apresenta como técnica e economicamente indivisível no que tange à sua execução logística e operacional.

4.10.2. A abertura de cota reservada acarretaria a inevitável contratação de empresas distintas prestando o mesmo escopo de serviço, o que geraria prejuízos logísticos, risco de quebra de isonomia e de padronização no acolhimento dos eventos institucionais, além de onerar e dificultar sobremaneira a fiscalização e a gestão contratual por parte da Administração.

4.10.3. Fica garantida, contudo, a ampla concorrência das ME e EPPs na disputa pela totalidade do objeto, bem como a manutenção de todos os seus demais benefícios legais de tratamento favorecido, a exemplo do critério de desempate ficto.

4.11. Quanto à faculdade legal de estabelecimento de margem de preferência de até 10% (dez por cento) para ME/EPPs sediadas local ou regionalmente, a equipe de planejamento delibera pela sua não adoção neste certame. A justificativa para a não aplicação desta margem adicional fundamenta-se na busca pela máxima competitividade e economicidade. Uma vez que o objeto exige a prestação presencial do serviço nas instalações da UNIRIO, as empresas licitantes, independentemente de sua sede matriz, já precisarão equacionar em suas propostas os custos logísticos de atuação na cidade do Rio de Janeiro. Dessa forma, conceder um bônus percentual a empresas localizadas na região poderia onerar injustificadamente a Administração, sem agregar vantagem proporcional à execução contratual.

Da Vistoria Prévia

4.12. A realização de vistoria prévia às instalações da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) será **FACULTATIVA**, sendo disponibilizada às empresas interessadas a oportunidade de inspecionar os locais onde os eventos rotineiramente ocorrem (auditórios, salas de conselhos e áreas de convivência), a fim de avaliarem as condições de acesso, logística de descarregamento e espaços físicos disponíveis para a montagem da infraestrutura de apoio.

4.12.1. Em observância ao art. 63, § 2º, da Lei nº 14.133/2021 e à jurisprudência do Tribunal de Contas da União, a não realização da vistoria facultativa não inabilitará a licitante, devendo esta, contudo, apresentar **declaração formal** de que tem pleno conhecimento das condições locais, das vias de acesso e das peculiaridades inerentes à execução dos serviços, assumindo total responsabilidade por eventuais custos adicionais decorrentes de sua omissão prévia.

4.12.2. A dispensa da obrigatoriedade da vistoria justifica-se pela natureza comum do serviço de *coffee break*, que não apresenta complexidade técnica singular ou exigências estruturais que impossibilitem a formulação precisa das propostas com base apenas nas informações detalhadas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência. Essa medida visa garantir a máxima competitividade do certame, evitando ônus desnecessários aos interessados.

4.12.3. Para as licitantes que optarem pela realização da vistoria facultativa, esta deverá ser agendada previamente junto ao setor competente da UNIRIO, em dias úteis e horários de expediente, respeitando os prazos estipulados no instrumento convocatório, sendo emitido o respectivo atestado de visita pela Administração.

Da Necessidade de Instalação de Escritório

4.13. Não será exigida da contratada a instalação ou a manutenção de escritório administrativo e operacional nas dependências da UNIRIO, tampouco será imposta restrição quanto à localização geográfica de sua sede corporativa, em respeito ao princípio da competitividade e à vedação de cláusulas que limitem indevidamente a participação no certame (art. 9º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021).

4.13.1. A dispensa dessa exigência fundamenta-se na natureza da prestação do serviço, que ocorrerá de forma parcelada e sob demanda (Sistema de Registro de Preços). Para a plena execução contratual, mostra-se suficiente que a empresa disponibilize canais ágeis, formais e ininterruptos de comunicação institucional (como telefone, e-mail e aplicativos de mensagens corporativas) durante o horário de expediente comercial, visando ao recebimento das Ordens de Serviço (OS) e aos alinhamentos prévios à realização dos eventos.

4.13.2. Fica expressamente dispensada a necessidade de a contratada manter um preposto ou representante legal alocado de forma permanente nas dependências da UNIRIO durante toda a vigência do contrato. Contudo, essa dispensa não a desobriga de designar formalmente um preposto ou supervisor para o acompanhamento presencial *in loco* e exclusivo durante todo o período de realização de cada evento (desde o início da montagem até a finalização da desmontagem), garantindo a pronta interlocução e a resolução imediata de eventuais intercorrências junto à equipe de fiscalização.

4.13.3. Ressalta-se, por fim, que a dispensa de escritório não exige a licitante a obrigatoriedade de possuir centro de produção (cozinha industrial ou equivalente) dotado de infraestrutura física adequada ao preparo e ao armazenamento dos alimentos em estrita conformidade com as exigências higiênico-sanitárias, garantindo uma logística de transporte que preserve as temperaturas e a qualidade dos gêneros até o local de cada evento.

Da Qualificação Técnica

4.14. Os requisitos de qualificação técnica a serem exigidos no instrumento convocatório restringir-se-ão aos documentos estritamente necessários para garantir o cumprimento das obrigações contratuais, em conformidade com o art. 67 da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se a ampla competitividade do certame.

4.14.1. Para fins de qualificação técnico-operacional (art. 67, inciso II), será exigida a apresentação de 1 (um) ou mais Atestados de Capacidade Técnica, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Os documentos deverão comprovar que a licitante executou, de forma satisfatória, serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação, entendendo-se como parcela de maior relevância o fornecimento de serviços de *coffee break*, *buffet*, coquetéis ou fornecimento de alimentação preparada para eventos.

4.14.2. Como requisito essencial para a prestação de serviços no ramo alimentício, será exigida a apresentação de Alvará ou Licença Sanitária (ou documento equivalente emitido pela autoridade competente) vigente, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária do município sede da licitante. Este documento atestará que a empresa possui instalações físicas adequadas e está regularmente autorizada a atuar no preparo, manipulação, armazenamento e transporte de alimentos, mitigando riscos à saúde dos participantes dos eventos institucionais.

4.14.3. No que tange à qualificação técnico-profissional, a equipe de planejamento delibera pela sua não exigência para fins de habilitação no certame. Considerando a natureza comum e padronizada do serviço de *coffee break*, não será exigida a comprovação de que a licitante possua em seu quadro permanente profissional de nível superior (como Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos) registrado no respectivo conselho de classe, visto que a capacidade operacional (atestados) e a regularidade perante a vigilância sanitária (alvará) mostram-se suficientes para resguardar a Administração.

5. Levantamento de Mercado

5.1. A seguir, apresenta-se o levantamento mercadológico com o objetivo de identificar a formatação mais vantajosa, moderna e econômica para a Administração Pública, com foco no cenário das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) e nas peculiaridades logísticas da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Para assegurar o rigor técnico e a segurança do planejamento, este estudo encontra-se estruturado sob cinco perspectivas essenciais: a avaliação das soluções operacionais disponíveis; a aferição da capacidade e maturidade do mercado local; o espelhamento em contratações similares da Administração; a definição da melhor forma de contratação; e, por fim, a justificativa da modalidade de licitação aplicável.

Análise das Soluções Existentes no Mercado

5.2. No que tange à execução do serviço, o mercado de fornecimento de alimentação corporativa viabiliza, majoritariamente, três soluções primárias para o atendimento da demanda: (i) a aquisição direta de gêneros alimentícios para preparo interno; (ii) o fornecimento simplificado de *kits* lanche pré-embalados e individuais; e (iii) a contratação de serviços contínuos de *coffee break* com fornecimento integral de infraestrutura, louçaria e equipe de atendimento.

5.2.1. A primeira solução (aquisição de gêneros alimentícios para preparo interno) é de plano descartada. A instituição não dispõe de cozinhas industriais estruturadas de forma centralizada para esse fim, tampouco possui quadro próprio de servidores com qualificação específica e treinamento obrigatório para a manipulação sanitária de alimentos em grande escala, sendo vedado o desvio de função, conforme diretrizes da Portaria nº 443/2018.

5.2.2. A segunda solução (*kits* lanche pré-embalados) mostra-se inadequada sob duas óticas: primeiramente, não atende ao padrão de representatividade, decoro e acolhimento exigido para cerimônias, bancas e eventos acadêmicos solenes; em segundo lugar, contraria frontalmente as diretrizes de sustentabilidade exigidas pela Administração, uma vez que geraria um volume excessivo e injustificável de resíduos sólidos (embalagens plásticas de uso único).

5.2.3. Por conseguinte, a contratação de empresa especializada com estrutura completa de *coffee break* apresenta-se como a terceira e mais vantajosa, eficiente e segura solução. Esse modelo exime a Administração Pública dos altos custos de aquisição, guarda e manutenção de equipamentos térmicos e mobiliário, e garante o repasse do risco operacional à iniciativa privada, que se responsabilizará integralmente pela observância das normativas da Anvisa e pela disponibilização de equipe devidamente treinada e uniformizada.

Análise da Capacidade e Maturidade do Mercado Local

5.3. O mercado fornecedor da região metropolitana do Rio de Janeiro, praça onde os serviços serão primordialmente executados, apresenta elevado grau de maturidade e capacidade operacional no segmento de alimentação corporativa, *catering* e serviços de *buffet*. Essa robustez é impulsionada pela vocação da cidade para sediar grandes congressos, eventos acadêmicos, corporativos e governamentais de forma ininterrupta.

5.3.1. Competitividade e Pluralidade de Fornecedores: O levantamento indica uma ampla pluralidade de empresas especializadas atuantes na região, abrangendo desde grandes prestadoras de serviços até um contingente significativo de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP). Essa capilaridade de mercado garante um cenário de alta competitividade para o certame, o que tende a resultar na formulação de propostas vantajosas e na consecução da economicidade almejada pela Administração.

5.3.2. Viabilidade Logística: A proximidade geográfica das empresas com os diversos *campi* da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) assegura a viabilidade logística da contratação. Trata-se de fator crítico para o sucesso do serviço de *coffee break*, pois reduz o tempo de trânsito dos insumos, mitiga os riscos de quebra do controle térmico dos alimentos e viabiliza o atendimento tempestivo das Ordens de Serviço (OS), bem como a rápida reposição de itens e substituição de equipamentos em caso de intercorrências durante os eventos.

5.3.3. Aderência às Exigências Técnicas e Sanitárias: Observa-se que o mercado local está amplamente habituado ao rigor das fiscalizações da Vigilância Sanitária e possui *know-how* consolidado no atendimento a contratos da Administração Pública. Dessa forma, as empresas da região detêm plena capacidade de absorver as exigências de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

(Anvisa), de fornecimento de dietas restritivas e de adoção de práticas de sustentabilidade (como a eliminação de plásticos de uso único) estipuladas no planejamento desta contratação, sem que isso configure barreira de entrada limitadora da concorrência.

Análise das Contratações Similares

5.4. Em pesquisa de mercado, foram identificadas contratações similares por outras Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) e órgãos do Poder Executivo Federal, demonstrando ser um objeto de contratação comum, maduro e perfeitamente viável por meio da modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços.

5.4.1. O levantamento evidenciou que a modelagem de terceirização integral da infraestrutura e do fornecimento de alimentação sob demanda é a prática administrativa consolidada para o suporte a eventos institucionais. Destacam-se as seguintes contratações recentes que serviram de paradigma para este Estudo Técnico Preliminar:

5.4.1.1. Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) - Pregão Eletrônico 90008/2026: Contratação de empresa para serviço de fornecimento de lanches tipo coffe break, conforme cardápio e demais materiais para servir, para eventos direcionados ao Campus Dois Vizinhos da UTFPR.

(Link: <https://pncp.gov.br/app/editais/75101873000190/2025/145>);

5.4.1.2. Conselho Regional dos Técnicos Industriais do Estado do Rio de Janeiro (CRT-RJ) - Pregão Eletrônico 11/2026: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços, sob demanda, de fornecimento de alimentação tipo coffee break e coquetel, compreendendo o preparo, fornecimento, transporte, montagem, execução do serviço (fixo e/ou volante), reposição, desmontagem e demais atividades correlatas, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios prontos, industrializados e in natura, bebidas, mão de obra, utensílios, equipamentos e insumos necessários.

(Link: <https://pncp.gov.br/app/editais/33618698000162/2026/12>);

5.4.1.3. Conselho Regional de Medicina do Estado do Rio de Janeiro (CREMERJ) - Pregão Eletrônico 28/2026: O objeto da presente licitação é Contratação de empresa especializada em SERVIÇO DE BUFFET/ COFFEE BREAK para o Conselho Regional de Medicina do Estado do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

(Link: <https://pncp.gov.br/app/editais/31027527000133/2026/33>);

5.4.1.4. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais (IFNMG) - Dispensa Eletrônica 83/2026: Contratação de serviços para fornecimento dos itens para coffee break, compreendendo a fabricação e entrega de salgados de festa, sucos e refrigerantes nos eventos descritos no termo de referência.

(Link: <https://pncp.gov.br/app/editais/10727655000110/2026/41>)

Análise das Formas de Contratação

5.5. A execução do objeto mediante esforço próprio da Administração é absolutamente inviável, considerando a inexpressividade de infraestrutura predial interna padronizada (cozinhas industriais) e a carência de quadro funcional legalmente habilitado para o processamento e fornecimento alimentício.

5.5.1. A transferência da obrigação de preparar, montar, servir e desmontar os insumos alimentares a uma empresa terceirizada especializada constitui a via exequível, segura e plenamente compatível com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos preconizadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

5.5.2. Diante disso, a forma de contratação técnica e juridicamente adequada é a prestação de serviços de natureza contínua sem dedicação exclusiva de mão de obra, a ser executada de forma indireta e sob demanda. Esse modelo afasta o risco de configuração de vínculo empregatício, remunera a contratada estritamente pelos serviços (eventos) efetivamente solicitados e realizados, e atende perfeitamente à intermitência do calendário acadêmico e administrativo da instituição.

Análise das Formas de Licitação e Justificativas

5.6. Para a definição da modelagem da contratação, foram analisados os cenários competitivos e instrumentos legais passíveis para a presente demanda, avaliando-se as opções de contratação direta, adesão a atas de terceiros e as diferentes modalidades licitatórias.

5.6.1. Da Contratação Direta (Dispensa e Inexigibilidade): Resta preterida a via da dispensa de licitação (art. 75 da Lei nº 14.133/2021), uma vez que a estimativa global do serviço (R\$ 279.624,00) extrapola o teto estatuído para contratações de pequeno valor, atualizado pelo Decreto nº 12.807, de 29 de dezembro de 2025. Afastou-se, de igual modo, a hipótese de inexigibilidade (art. 74), por haver vasto contingente competitivo no mercado capaz de prestar o serviço, sendo inviável a alegação de inviabilidade de competição.

5.6.2. Da Adesão a Ata de Registro de Preços ("Carona"): A possibilidade de adesão a atas de outros órgãos e entidades da Administração Pública foi analisada e descartada. Em pesquisa aos portais governamentais, não se constatarem Atas de Registro de Preços vigentes abertas para adesão que abarcassem, com precisão, o cardápio formatado pela Pró-Reitoria, tampouco que contemplassem as peculiaridades logísticas e as rigorosas exigências ambientais (ausência de plásticos de uso único) delineadas neste estudo.

5.6.3. Do Pregão Eletrônico sob o Rito Normal: A adoção do Pregão Eletrônico tradicional (contratação de escopo fechado) também se mostrou inadequada. O rito normal exige a fixação de um cronograma rígido de execução e faturamento, dinâmica incompatível com a natureza intermitente e sazonal dos eventos acadêmicos, bancas e solenidades da Universidade, cuja frequência e quantitativo de público variam ao longo do ano.

5.6.4. Do Pregão Eletrônico sob o Sistema de Registro de Preços (SRP): Elege-se, portanto, a formatação por Pregão Eletrônico, aliado ao Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento por menor preço. Esse método, amparado pelo art. 82 da Lei nº 14.133/2021 (que autoriza o SRP para contratações frequentes e entregas parceladas), alicerça técnica e economicamente a escolha da solução. A adoção do SRP atrai vantajosidade competitiva e assegura que o erário oferte os pagamentos estritamente consoante o efetivo provisionamento das porções e eventos requeridos, não havendo obrigação de empenho e execução da totalidade do quantitativo estimado.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. O arranjo ideal para a presente contratação compreende a licitação de fornecedor especializado incumbido da prestação de serviços contínuos sob demanda de *coffee break*, absorvendo integralmente o preparo, o transporte isotérmico, a montagem estética, o atendimento ao público e a desmontagem estrutural.

6.1.1. O contrato abrigará o aporte de insumos alimentícios essenciais (cafés, chás, sucos naturais de frutas, salgados sortidos, confeitaria e itens substitutivos específicos para dietas restritivas e intolerâncias), conservando rigorosa integridade sensorial, térmica e validade estrita.

6.1.2. Incumbirá à terceirizada o provimento incondicional de todo o instrumental de operação, tais como galheteiros, xícaras, talheres não oxidáveis, toalhas, jarras de vidro, guardanapos e arranjos de exposição térmicos e frios (*réchauds* e *samovares*). Essa formatação exime a UNIRIO de quaisquer custeios adicionais com insumos físicos e materializa a diretriz de sustentabilidade que veda o fornecimento de plásticos de uso único.

6.1.3. O contingente profissional disponibilizado no ato da prestação contemplará prepostos, supervisores e copeiros na exata proporção do volume de comensais previamente definido na Ordem de Serviço. A equipe será incumbida da reposição contínua dos gêneros, do recolhimento de detritos e do preenchimento dos recipientes vazios com isenção de ruídos e total discrição perante a plateia.

6.1.4. Concluída a solenidade acadêmica, evento institucional ou banca, a empresa responsabiliza-se peremptoriamente pela imediata retirada da infraestrutura temporária e pela condução seletiva do refugo residual, em estrito respeito aos preceitos sanitários de descarte e à legislação ambiental vigente.

Dos Locais, Horários e Logística de Prestação dos Serviços

6.2. Os serviços de *coffee break* serão prestados de forma descentralizada, sob demanda, podendo ocorrer em qualquer um dos *campi* e unidades acadêmicas e administrativas da UNIRIO no município do Rio de Janeiro. O local exato de execução será pormenorizado em cada Ordem de Serviço (OS), englobando, precipuamente, os seguintes endereços:

- **Urca (Reitoria e Pró-Reitorias):** Av. Pasteur, 296, Urca. (*Reitoria, Vice-Reitoria, PROGRAD, PROEXC, PROPGPI, PRAE, PROAD, PROPLAN e Escola de Nutrição*);
- **Urca (CCET e Institutos):** Av. Pasteur, 458, Urca. (*CCET, CCH, Instituto de Biociências - IBIO, Escola de Engenharia de Produção, Escola de Informática Aplicada e Escola de Matemática*);
- **Urca (Centro de Letras e Artes):** Av. Pasteur, 436, Urca. (*CLA, Escola de Letras, Escola de Teatro, Instituto Villa-Lobos e Biblioteca Central*);
- **Urca (Campus Xavier Sigaud):** Rua Xavier Sigaud, 290, Urca. (*Escola de Enfermagem Alfredo Pinto - EEAP e Almoxarifado Central*);
- **Tijuca (Saúde):** Rua Silva Ramos, 32, Tijuca. (*Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS e Escola de Medicina e Cirurgia - EMC*);
- **Tijuca (Complexo Hospitalar):** Rua Mariz e Barros, 775, Tijuca. (*Hospital Universitário Gaffrée e Guinle - HUGG e Arquivo Central*);
- **Centro (Biomédico):** Rua Frei Caneca, 94, Centro. (*Instituto Biomédico*);
- **Botafogo (CCJP):** Rua Voluntários da Pátria, 107, Botafogo. (*Centro de Ciências Jurídicas e Políticas, Escola de Administração, Escola de Ciência Política e Escola de Ciências Jurídicas*);

- **Centro (Gestão de Pessoas):** Av. Presidente Vargas, 446, 21º andar, Centro. (*Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas - PROGEPE*);
- **Centro (Administrativo):** Av. Rio Branco, 135, Centro. (*Auditoria Interna, Procuradoria Federal e CEAD*).

6.2.1. Dos Horários: A execução dos serviços ocorrerá, predominantemente, de segunda a sexta-feira, podendo abranger os turnos matutino, vespertino e noturno, em horários a serem rigorosamente definidos nas respectivas Ordens de Serviço. Excepcionalmente, a critério da Administração e mediante agendamento prévio, os serviços poderão ser demandados aos finais de semana e feriados para o atendimento de congressos e eventos acadêmicos especiais.

6.2.2. Da Antecedência de Montagem: A contratada deverá garantir que a equipe técnica, os gêneros alimentícios e toda a infraestrutura física (mesas, toalhas, louças e equipamentos térmicos) cheguem ao local de execução com a antecedência mínima necessária para a montagem completa, garantindo que o serviço esteja plenamente operacional no horário de início estipulado na OS, não sendo tolerados atrasos que comprometam o cronograma da solenidade.

6.2.3. Dos Riscos de Deslocamento: Caberá à contratada, ao receber a Ordem de Serviço, equacionar a logística necessária para a entrega, considerando as restrições de trânsito, as normas de estacionamento e as particularidades de acesso de cada edificação (uso de docas, escadas ou elevadores de serviço), assumindo integralmente os riscos inerentes à operação de transporte e descarregamento nos diversos bairros atendidos.

Da Dinâmica de Acionamento, Alteração e Cancelamento

6.3. Por se tratar de contratação gerida via Sistema de Registro de Preços, a prestação do serviço estará condicionada à emissão prévia de Ordem de Serviço (OS) ou instrumento equivalente pelo setor requisitante. Para garantir o planejamento logístico, a OS deverá ser encaminhada com antecedência mínima de 10 dias corridos.

6.3.1. Visando resguardar a Administração contra suspensões de calendário ou alterações de cronograma, prever-se-á a possibilidade de a instituição alterar o quantitativo de participantes ou cancelar integralmente a Ordem de Serviço sem qualquer ônus financeiro, desde que a comunicação formal à empresa ocorra com antecedência mínima de 48 horas.

Do Padrão de Apresentação e Equipamentos de Proteção

6.4. Considerando o ambiente institucional e o decoro exigido nos eventos da universidade, exigir-se-á que todo o contingente profissional da contratada atue devidamente uniformizado, com vestimentas limpas, padronizadas e portando crachá de identificação visível.

6.4.1. Em estrito atendimento à Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa, a contratada deverá fornecer e fiscalizar o uso ininterrupto dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados (redes/toucas capilares, calçados fechados e luvas apropriadas), sob pena de notificação e aplicação de sanções.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A quantificação foi alcançada a partir de criteriosa projeção de demanda pautada pela agenda pretérita e prospectiva dos centros de ensino, aferindo a volumetria de partícipes esperados nas semanas acadêmicas, encontros de conselhos e solenidades institucionais programadas, conforme quantidade e especificação abaixo:

Grupo	Item	Descrição/Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade
1	1	Serviços de coffee break, compreendendo o fornecimento de alimentos (lanches), e bebidas. A prestação dos serviços deverá incluir o fornecimento de todo o material de apoio necessário, tais como louças, copos, xícaras, talheres, bandejas, utensílios e toalhas de mesa. Fornecimento de mão de obra especializada, incluindo garçons, copeiros e demais profissionais necessários , abrangendo as atividades de montagem, organização, reposição dos alimentos e bebidas, atendimento aos participantes, manutenção da organização do espaço durante o evento e desmontagem ao término do serviço.	12807	Serviço/Pessoa	1800
	2	Serviços de coffee break em formato self-service, compreendendo o fornecimento de alimentos (lanches), e bebidas. A prestação dos serviços deverá incluir o fornecimento de todo o material de apoio necessário, tais como louças, copos, xícaras, talheres, bandejas, utensílios e toalhas de mesa, abrangendo as atividades de montagem, organização, reposição dos alimentos e bebidas,	12807	Serviço/Pessoa	4200

	manutenção da organização do espaço durante o evento e desmontagem ao término do serviço.			
--	--	--	--	--

7.1.1. O quantitativo global de 6.000 (seis mil) serviços/ano consolida as necessidades agregadas de todas as unidades administrativas e acadêmicas da UNIRIO (Reitoria, Pró-Reitorias, Centros e Institutos). A memória de cálculo absorve a sazonalidade do calendário acadêmico, contemplando as reuniões dos conselhos superiores (CONSUNI, CONSEPE), congressos de extensão, jornadas científicas e solenidades oficiais. Como a licitação dar-se-á por Registro de Preços, este montante atua como teto máximo de consumo, não havendo obrigatoriedade de empenho total por parte do erário.

7.2. Da Racionalização dos Itens (Proporção 30/70): A cisão do objeto em duas tipologias operacionais espelha a busca pela máxima eficiência e economicidade (art. 5º da Lei nº 14.133/2021). O levantamento técnico concluiu que a maioria absoluta dos encontros universitários ostenta perfil dinâmico e de rotina acadêmica. Para esses casos, o formato *self-service* (Item 2), no qual a empresa apenas monta, repõe os itens e desmonta a estrutura, atende plenamente à demanda (70%), expurgando os custos com o dimensionamento de garçons.

7.2.1. Em contrapartida, resguardou-se o percentual de 30% da estimativa global (Item 1) exclusivamente para solenidades de alta representatividade, posses, recepção de autoridades e simpósios de envergadura superior, ocasiões cujo protocolo institucional exige o atendimento direto aos participantes.

7.3. Da Adoção do Lote Único: A despeito da divisão quantitativa, a modelagem de disputa ocorrerá por Lote (ou Grupo) Único, englobando ambos os itens. A adjudicação separada para empresas distintas configuraria grave ineficiência gerencial e logística, acarretando despadronização qualitativa (cardápios, marcas e louçarias diferentes dentro da mesma universidade) e multiplicando o esforço administrativo de fiscalização.

7.3.1. Ademais, o agrupamento consolida a economia de escala (art. 40, § 2º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021), tornando o escopo financeiro do certame muito mais atrativo ao mercado fornecedor, fomentando a competitividade e a obtenção de lances globais mais vantajosos para a Administração.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 279.624,00

8.1. A estimativa balizou-se pelas normativas de pesquisa de preço descritas na IN SEGES/ME nº 65/2021 (incisos I, II e IV), promovendo-se cotações formais consolidadas junto a operadores congêneres de buffet e cruzamento de referenciais no Painel de Preços governamental para delimitar a ampla exatidão do mercado.

8.1.1. Em conformidade com o Artigo 3º, inciso V da referida Instrução Normativa, o método matemático aplicado para a definição do valor estimado consistiu no cálculo da mediana dos preços obtidos.

8.2. O cômputo apurado resultou nas seguintes balizas financeiras, alinhadas à volumetria prospectada de 6.000 requisições anuais e segmentadas conforme a tipologia do atendimento:

Grupo	Item	Descrição/Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	1	Serviços de coffee break, compreendendo o fornecimento de alimentos (lanches), e bebidas. A prestação dos serviços deverá incluir o fornecimento de todo o material de apoio necessário, tais como louças, copos, xícaras, talheres, bandejas, utensílios e toalhas de mesa. Fornecimento de mão de obra especializada, incluindo garçons, copeiros e demais profissionais necessários , abrangendo as atividades de montagem, organização, reposição dos alimentos e bebidas, atendimento aos participantes, manutenção da organização do espaço durante o evento e desmontagem ao término do serviço.	12807	Serviço /Pessoa	1800	R\$ 65,84	R\$ 118.512,00
		Serviços de coffee break em formato self-service, compreendendo o fornecimento de alimentos (lanches), e bebidas. A prestação dos serviços deverá incluir o fornecimento de todo o material de					

2	apoio necessário, tais como louças, copos, xícaras, talheres, bandejas, utensílios e toalhas de mesa, abrangendo as atividades de montagem, organização, reposição dos alimentos e bebidas, manutenção da organização do espaço durante o evento e desmontagem ao término do serviço.	12807	Serviço /Pessoa	4200	R\$ 38,36	R\$ 161.112,00
---	---	-------	-----------------	------	-----------	----------------

8.3. Dessa forma, a dimensão orçamentária máxima estimada para a presente contratação perfaz o Valor Global de **R\$ 279.624,00**. Ressalta-se que, dada a natureza do Sistema de Registro de Preços, este montante representa exclusivamente um teto referencial de gastos. O dispêndio efetivo pelo erário ficará estritamente condicionado à real demanda e à emissão das respectivas Ordens de Serviço por parte dos centros de ensino e setores administrativos da instituição.

8.4. A memória de cálculo detalhada que fundamenta a estimativa das quantidades e a consolidação dos preços unitários e globais — incluindo os relatórios, extratos e links das pesquisas em bases públicas e no mercado privado — encontra-se acostada aos autos do processo, na forma do respectivo Mapa Estimativo de Preços, em plena observância à IN SEGES/ME nº 65/2021 e ao art. 18, § 1º, incisos IV e VI, da Lei nº 14.133/2021.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Conclui-se pela adoção do critério de julgamento por lote global único, englobando ambas as tipologias de atendimento (com equipe e *self-service*), refutando-se expressamente o parcelamento do objeto. Tal decisão fundamenta-se na inseparabilidade operacional da logística alimentar, na preservação da economia de escala e na mitigação de riscos de inexecução, em estrita observância ao art. 40, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

9.2. Sob a ótica técnica e sanitária, parcelar o certame entre provimento dos mantimentos, aluguel da baixela e fornecimento dos recursos humanos implicaria severa fragmentação de responsabilidades na cadeia de custódia higiênica. Essa divisão propiciaria a evasão de responsabilidades operacionais (conflitos entre a empresa que entrega o alimento e a que disponibiliza o garçom, por exemplo), gerando fatal distorção de prazos durante o acolhimento e inviabilizando a identificação de culpa em casos de falha térmica ou contaminação, prejudicando irremediavelmente a eficiência exigida na coordenação do *coffee break*.

9.3. Sob a ótica gerencial, a segregação da demanda em contratos distintos acarretaria grave despadronização institucional. Isso sujeitaria a Administração à complexidade de gerir múltiplos prestadores simultâneos, lidando com diferentes padrões de cardápio, uniformes e qualidade de insumos dentro dos mesmos *campi*, além de multiplicar o esforço humano da equipe de fiscalização de contratos.

9.4. Por fim, sob a ótica econômica, a aglutinação da solução de fornecimento em um único prestador atrai maior competitividade. O volume global da demanda prospectada garante a diluição dos custos fixos da futura contratada (frete, logística de apoio, deslocamento e gestão de pessoal), traduzindo-se na obtenção de lances globais financeiramente mais vantajosos para o erário.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Declara-se, para os devidos fins de planejamento, que a presente demanda não exige, enseja ou condiciona-se à realização de contratações correlatas ou interdependentes por parte da Administração Pública.

10.2. O escopo do objeto foi estruturado de forma estritamente autônoma e autossuficiente. Conforme pormenorizado na descrição da solução, a futura contratada absorverá a provisão integral de todos os recursos operacionais necessários à execução do serviço. Isso abrange desde a aquisição dos gêneros alimentícios e disponibilização de maquinário térmico e louçaria, até a logística de transporte, fornecimento de mão de obra para atendimento e recolhimento dos resíduos gerados.

10.3. Por conseguinte, a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) fica eximida da necessidade de firmar instrumentos contratuais paralelos, prévios ou sucessivos (tais como locação de frotas para transporte de insumos, aluguel de mobiliário acessório ou contratação complementar de garçons avulsos) para viabilizar o pleno usufruto dos eventos institucionais planejados.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A demanda em tela foi evidenciada pela lacuna histórica no calendário de provimentos logísticos e orçamentários essenciais. A sua instauração é medida vital e estratégica para preservar o padrão solene de representatividade da instituição na recepção de autoridades, em congressos programados e na condução de bancas acadêmicas, contornando a descontinuidade das atividades de suporte institucional.

11.2. A presente contratação encontra-se em estrita consonância com o Planejamento Estratégico da UNIRIO, atendendo de forma direta às diretrizes institucionais voltadas para o fortalecimento do tripé acadêmico: ensino, pesquisa e extensão. O provimento adequado de infraestrutura viabiliza a realização, o acolhimento e o pleno êxito dos eventos que materializam esses pilares perante a comunidade universitária e a sociedade.

11.3. Por fim, em estrito atendimento ao art. 18, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, atesta-se que a contratação pretendida encontra amparo e previsão formal no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026 desta Universidade (UASG: 154034). O objeto está devidamente catalogado sob a **Contratação 228/2026**, restando incontestado e plenamente demonstrado o alinhamento material, estratégico e orçamentário entre o presente Estudo Técnico Preliminar e os instrumentos de governança da Administração.

Da Classificação do Objeto como Serviço Comum

11.4. O objeto da presente demanda enquadra-se rigorosamente na classificação de serviços comuns, em estrita obediência ao art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

11.4.1 A natureza da prestação de serviços de *coffee break* (seja com equipe de garçons ou em formato *self-service*) possui padrões de desempenho e de qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital. As exigências do cardápio, da logística de montagem, da louçaria e do padrão de atendimento apoiam-se em especificações usuais e amplamente dominadas pelo mercado de alimentação e eventos.

11.4.2. O fornecimento não exige complexidade técnica inédita, inovação tecnológica ou labor intelectual peculiar que descaracterize a sua padronização comercial.

11.5. Por conseguinte, a presente classificação atende ao mandamento legal e justifica inquestionavelmente a adoção da modalidade **Pregão**, na sua forma eletrônica (art. 29 da Lei nº 14.133/2021), consolidando-se como o rito processual adequado e obrigatório para a seleção da proposta mais vantajosa para a universidade.

Da Justificativa para a Não Divulgação da Intenção de Registro de Preços (IRP)

11.6. Excepcionalmente para a presente demanda, propõe-se a não realização do chamamento público para Intenção de Registro de Preços (IRP), valendo-se da faculdade legal prevista no § 1º do art. 86 da Lei nº 14.133/2021.

11.7. A natureza do objeto consubstancia-se no preparo, transporte e serviço contínuo de gêneros alimentícios perecíveis e sensíveis a oscilações térmicas. Conforme mapeado na logística da solução, a exequibilidade do contrato restringe-se estritamente ao perímetro geográfico dos campi da UNIRIO localizados no município do Rio de Janeiro, dadas as restrições de tempo máximo de deslocamento para manter as propriedades organolépticas, a segurança sanitária e a temperatura adequada dos alimentos.

11.8. A abertura de IRP para participação de outros órgãos públicos situados em municípios distantes ou outras unidades da federação desvirtuaria a equação econômico-financeira da precificação elaborada. O atendimento ampliado tornaria a logística de entrega impraticável para a futura contratada, inserindo riscos iminentes de contaminação alimentar pelo tempo de trânsito e inviabilizando a prestação do serviço.

11.9. Soma-se a isso o risco iminente de sobrecarga operacional imposto à futura contratada caso fosse obrigada a gerir múltiplos contratos simultâneos. A eventual ocorrência de eventos em datas próximas ou coincidentes, demandados por diferentes órgãos em regiões distintas, comprometeria frontalmente a capacidade de atendimento da empresa, gerando risco inaceitável de desabastecimento, atrasos e queda de qualidade nos eventos e solenidades acadêmicas da própria UNIRIO.

11.10. Ademais, o volume prospectado pela própria instituição (6.000 serviços anuais) já se demonstra robusto o suficiente para garantir a economia de escala almejada pela Lei nº 14.133/2021, justificando a viabilidade econômica do certame de forma autônoma e sem a necessidade de aglutinação de demandas externas.

Do Enquadramento na Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018.

11.11. A contratação em tela enquadra-se nas disposições da Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018, do então Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (atual Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos - MGI), que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta mediante terceirização.

11.11.1. O objeto desta licitação encontra previsão expressa no **art. 1º, inciso I – alimentação**, do referido normativo. Os serviços contínuos de fornecimento, preparo, montagem e atendimento logístico para eventos (*coffee break*) configuram-se estritamente como atividades materiais acessórias, instrumentais e complementares à área de competência legal da instituição. Sendo assim, não se justificaria a criação de cargos públicos efetivos, a realização de concursos ou o desvio de servidores do quadro próprio de apoio técnico-administrativo para o exercício dessas funções.

11.11.2. Dessa forma, a opção pela execução indireta (terceirização) via Sistema de Registro de Preços consolida-se como a solução administrativa e legal mais adequada, alinhando-se às diretrizes federais de racionalização dos gastos, otimização da força de trabalho e foco exclusivo dos servidores nas atividades finalísticas de ensino, pesquisa, extensão e gestão acadêmica.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. O modelo estruturado para esta contratação supera o mero suprimento logístico, projetando resultados e benefícios diretos para a Administração sob três perspectivas fundamentais:

12.1.1. Benefícios Econômicos: A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) induzirá forte economicidade ao erário. O modelo centralizado suprime a ocorrência de requisições pulverizadas, o risco legal de fracionamento de despesas e a dispendiosa elaboração reiterada de pequenos processos de dispensa de licitação pelos diversos polos e centros acadêmicos. Somado a isso, a racionalização dos cardápios (divididos em formatos com e sem equipe de atendimento) otimiza a alocação do recurso público, pagando-se estritamente pela complexidade exigida em cada evento.

12.1.2. Benefícios Operacionais e Administrativos: A terceirização integral do objeto exime os servidores do quadro técnico-administrativo da UNIRIO de atividades acessórias logísticas, mitigando qualquer risco de desvio de função. Garante-se, assim, que a força de trabalho da universidade permaneça com foco exclusivo e ininterrupto nas atividades finalísticas e na gestão acadêmica, repassando o risco e o esforço da operação à iniciativa privada.

12.1.3. Benefícios Institucionais e Qualitativos: O alcance qualitativo da solução padronizada resultará em uma recepção protocolar segura sob a ótica sanitária. Esse padrão resguarda e favorece a representatividade da UNIRIO perante a comunidade acadêmica e a sociedade, conferindo fluidez irrestrita aos congressos, simpósios e reuniões das esferas conselheiras, amparadas pela garantia contínua de suprimento alimentar especializado.

12.2. Em suma, a convergência desses benefícios assegura que a presente contratação consolida-se não apenas como uma solução de custeio, mas como um investimento direto na capacidade operacional e na imagem da universidade. Cumpre-se, dessa forma, o mandamento legal da eficiência e da busca pela proposta mais vantajosa (art. 11 da Lei nº 14.133/2021), garantindo o suporte logístico necessário para o pleno êxito da missão acadêmica e institucional da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para garantir o pleno funcionamento da solução modelada e a correta execução contratual, a Administração deverá adotar as seguintes providências prévias:

13.1.1. Da Padronização do Fluxo de Requisição: Requer-se a elaboração administrativa de fluxo interno (por meio de manuais, portarias ou expedientes circulares) padronizando os trâmites e prazos exigidos para que os centros acadêmicos e setores solicitantes acionem a área central gestora. Essa medida é essencial para disciplinar a demanda interna e propiciar a emissão e liberação tempestiva das Ordens de Serviço (OS) à contratada, evitando requisições de última hora que inviabilizem a logística alimentar.

13.1.2. Da Nomeação e Capacitação da Fiscalização: Faz-se mister, em momento prévio à execução dos serviços, a designação formal (por meio de portaria) e a capacitação dos servidores ocupantes da função de Gestores e Fiscais de Contrato, em estrita obediência ao art. 117 da Lei nº 14.133/2021. Deve-se garantir a qualificação necessária para o acompanhamento *in loco* da execução, abrangendo a conferência sanitária das louças, o controle de qualidade dos insumos, a contagem técnica de participantes e a atestação contábil para o devido faturamento.

13.1.3. Do Agendamento e Preparo de Espaços: Caberá aos setores requisitantes a responsabilidade pelo agendamento prévio dos auditórios, espaços multifuncionais e infraestrutura predial vinculada às Pró-Reitorias ou Centros organizadores. Adicionalmente, os responsáveis pelo evento deverão assegurar a liberação de acesso e as condições mínimas de layout (como pontos de energia e área livre de circulação) para que a equipe terceirizada realize a montagem prévia e a desmontagem da estrutura de *coffee break* sem intercorrências.

13.1.4. Da Articulação para Gestão de Resíduos: Far-se-á necessária a promoção da interação e do alinhamento prévio entre a supervisão da futura contratada e os colaboradores vinculados aos contratos contínuos de conservação e higienização imobiliária da UNIRIO. Essa interface operacional tem o escopo de coordenar o descarte final dos sacos de rejeitos e a efetiva triagem de materiais recicláveis, assegurando o cumprimento incondicional do Decreto nº 10.936/2022 imediatamente após o recolhimento e a desmontagem das ilhas de *buffet*.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os serviços contínuos de *coffee break* abrigam o impacto ambiental inevitável consubstanciado na geração de resíduos sólidos, notadamente orgânicos (sobras alimentares), e no passivo atrelado às embalagens de proteção primária e secundária utilizadas no traslado logístico dos insumos.

14.2. Como medida de contenção e mitigação, ditada pelas premissas do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e alinhada às práticas de responsabilidade socioambiental da Administração, o edital repelirá terminantemente o uso de copos, pratos e talheres plásticos descartáveis, bem como o fornecimento de insumos envasados individualmente em plásticos de uso único (como sachês e mexedores).

14.3. Impõe-se, adicionalmente, que a equipe da contratada realize a triagem primária dos resíduos operados durante a desmontagem das ilhas de serviço. Essa triagem deverá separar rigorosamente os rejeitos orgânicos dos materiais recicláveis (papelão, vidro e plásticos de transporte), direcionando o fluxo reciclável de forma a viabilizar seu aproveitamento por cooperativas de catadores legalmente habilitadas, em estrita consonância com o Decreto nº 10.936/2022.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1. Esta Equipe de Planejamento, no exercício das atribuições conferidas pela Portaria PROAD nº 125, de 08 de setembro de 2026, declara que a contratação pretendida é plenamente viável. O presente Estudo Técnico Preliminar demonstrou que a solução proposta é tecnicamente exequível, atende às necessidades identificadas e apresenta razoabilidade em termos de eficiência, eficácia e economicidade, garantindo a adequação ao interesse público e aos objetivos institucionais da UNIRIO.

15.1.2. Adicionalmente, certifica-se, para os devidos fins de controle interno e conformidade legal, que a designação dos agentes públicos componentes desta Equipe de Planejamento atendeu de forma plena ao princípio da segregação de funções. Atesta-se a inexistência de atuação simultânea em fases e atribuições suscetíveis a riscos que possam comprometer a lisura, a objetividade ou a transparência do processo administrativo, em estrita observância ao art. 7º, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 e ao disposto no Decreto nº 11.246/2022.

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](#).

GABRIEL ANTUNES CERQUEIRA

Equipe de Planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 29/09/2026 às 14:22:42.

MARCELO LEIRAS DA SILVA

Equipe de Planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 01/10/2026 às 11:39:10.

DELSON PASCHOAL RODRIGUES

Equipe de Planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 01/10/2026 às 06:49:45.