

Estudo Técnico Preliminar 3/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: IB/CRC 2025

2. Descrição da necessidade

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. Para o presente caso, a equipe de planejamento tomou como base referencial o Documento de Formalização da Demanda (DFD) elaborado pela área requisitante. Da análise do DFD extraiu-se as seguintes informações:

2.2. Problema a ser resolvido: necessitam do fornecimento de coffee break durante os intervalos de cerimônias, oficinas, capacitações, semanas acadêmicas, Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (SIPAT) e demais eventos vinculados aos objetivos institucionais, uma vez que:

a) Destaca-se que a existência de intervalos em reuniões de serviço e treinamentos, conhecidos como *coffee breaks*, é um dos fatores de sucesso dos citados eventos, já que a capacidade de aprendizado e a atenção dos participantes é substancialmente afetada por longas horas seguidas de exposição.

b) Durante o intervalo concedido para tal finalidade em eventos de capacitação, não se afigura razoável que o participante se ausente das dependências para lanches, uma vez que esta conduta pode inevitavelmente ocasionar atraso no seu retorno e comprometer o andamento dos trabalhos, além de prejuízo de assimilação de conteúdo.

2.3 Necessidade: Diante da ausência de estrutura adequada e suficiente, e a inexistência de servidores do quadro com especialidade exclusiva para prestar tais serviços e devido ao encerramento da vigência da Ata de Registro de Preços IB/CRC nº 05/2023 e, concomitantemente, a continuidade das ações de capacitação, qualificação e eventos vinculados aos objetivos institucionais, percebeu-se a necessidade de contratação de empresa especializada para esta execução, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas previstas no Termo de Referência, garantindo atender a necessidade ora apresentada.

2.3.1. A organização dos *coffee breaks* envolve o preparo, o fornecimento e a manipulação de alimentos, tarefas que, pelas suas peculiaridades, dependem necessariamente de assessoria profissional de empresa especializada, da qual é esperada *expertise* para escolha dos equipamentos, produtos e materiais necessários à prestação dos serviços com a qualidade requerida.

2.3.2. A contratação de serviços especializados deverá abranger o fornecimento de alimentos e bebidas, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza entre outros), utensílios e equipamentos complementares em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como a prestação de todos os serviços que envolvam a execução, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

2.4. Interesse público: A presente contratação encontra respaldo institucional considerando o alinhamento da contratação e seu objetivo, tendo em vista a necessidade de atendimento nas capacitações e qualificações e realização de eventos ao longo do ano.

2.4.1. Considerando que se trata de serviço comum, justifica a formação de Registro de preços.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Técnica de Serviços	Clóvis Cardoso dos Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Considerando os princípios da eficiência, do interesse público, da eficácia e da economicidade, entende-se que a contratação por meio do Sistema de Registro de Preços se justifica, tendo em vista a necessidade de contratações frequentes, a contratação de serviços remunerados por unidade de medida, assim como a impossibilidade de se definir previamente o quantitativo demandado no caso de eventos não previstos.

4.2. O objeto a ser licitado, por suas características e com base nas justificativas expostas, não possui natureza continuada.

4.3. Para que o serviço seja contratado e corretamente prestado, há requisitos mínimos, que deverão constar na proposta de preços, com todas as especificações exigíveis, bem como com a inclusão da montagem e desmontagem de toda a infraestrutura necessária para sua realização, incluindo o serviço de transporte do material necessário para o local do evento.

4.3.1. A empresa Contratada deverá estar sediada em um raio de até 80 km da Contratante.

4.4. À empresa contratada caberá o fornecimento de bebidas e alimentos prontos para consumo, em quantidade de acordo com o especificado no item 4.5 para atender ao número de participantes em cada evento, que constará na Nota de Empenho e na Ordem de Serviço. Fica facultada a exigência de degustação para aprovação dos cardápios, nos eventos a serem realizados, buscando a melhor adequação dos serviços, não sendo tais amostras descontadas dos *coffee breaks* a serem fornecidos.

4.5. Dentre os itens referenciais mínimos dos cardápios para o *coffee break*, estão:

a) Bebida quente: Café - Deverá ser entregue sem açúcar, em garrafa térmica identificada. O açúcar, o adoçante deverão ser entregues em embalagens individuais, de acordo com o número de *coffee breaks* solicitados para cada evento.

b) Suco natural de frutas, sem conservantes, sem adição de açúcar e sem corantes, acondicionado em embalagem tipo *tetrapak de 1000ml*, nos sabores laranja, maçã, manga, goiaba ou uva, das marcas Del Valle (linha 100% suco), Do Bem, Natural One, Native ou Suvalan. **Obs.: As marcas indicadas são referenciais, podendo a contratada ofertar produtos equivalentes, de superior ou melhor qualidade.** Caso opte pelos sucos naturais, estes deverão ser extraídos das frutas no mesmo dia do evento, em horário mais próximo possível do horário do consumo e transportado em garrafas com tampa, acondicionadas em caixa térmica com gelo, devendo ser disponibilizado açúcar e mexedores de forma proporcional ao número de participantes. Fica vedado o fornecimento de itens industrializados que sejam identificados pelo alto teor de três nutrientes: açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, conforme verificado pela rotulagem nutricional frontal, regulamentada pela ANVISA por meio do RDC nº 429/2020, e a IN nº 75/2020.

c) Refrigerante - Deverá ser entregue 3 (três) sabores de refrigerantes (Coca-Cola, Guaraná, Sprite, Antártica ou similares) em embalagem pet de 1 litro, 1,5, 2, 2,5 ou 3 litros. **Obs.: As marcas indicadas são referenciais, podendo a contratada ofertar produtos equivalentes, de superior ou melhor qualidade.** Todos os refrigerantes deverão ser apresentados na versão normal e “zero açúcar”, sendo para a versão “zero açúcar” um total de 30% (trinta por cento) da quantidade total para cada evento.

d) Água mineral - deverá ser entregue em copo lacrado de 200ml.

e) Salgados:

- Salgados tradicionais com aproximadamente 30 gramas cada, fritos, assados, folheados ou torta, com recheios de carne, calabresa, presunto, frango e etc;

- Salgados de opção vegetariana com aproximadamente 30 gramas cada, fritos, assados, folheados ou torta, com recheios com base de queijo e vegetais /hortaliças, palmito, alho poró, pão de queijo e etc

f) Bolo simples sem cobertura: chocolate, cenoura, fubá, laranja, formigueiro, coco, iogurte e limão. Deverão ser servidos em fatias de aproximadamente 100 gramas.

g) Bolo simples com cobertura: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, fubá com goiabada, iogurte com cobertura de limão. Deverão ser servidos em fatias de aproximadamente 100 gramas.

h) Mini carolinas de doce de leite com cobertura de chocolate com aproximadamente 15 gramas cada.

i) Biscoito petit four (sequilhos, biscoitinhos de nata, coco, canela, beliscão de goiaba, casadinho de goiaba).

j) Salada de fruta: banana, mamão, laranja, maçã, uva, morango, manga, kiwi (mínimo de 4 frutas) frescas, picadas pronto para o consumo, acondicionadas em embalagem plástica com tampa 250ml.

k) Kit lanche I - 1 mini baguete de 70 gramas com duas fatias de presunto, lombo canadense, peito de frango defumado ou peito de peru e duas fatias de queijo prato ou muçarela acondicionada em embalagem individual, 1 suco de frutas, 1 fruta: banana ou maçã (acondicionada individualmente), guardanapo e embalagem saco kraft.

l) Kit lanche II (vegano) - 1 wrap vegano de aproximadamente 40g recheado com pasta de humus, pasta de lentilha, pasta de tofu ou tahine com ervas, salada de alface, cenoura ralada, rúcula e pepino japonês, embalado individualmente, 1 suco de frutas, 1 fruta: banana ou maçã (acondicionada individualmente), guardanapo e embalagem saco kraft.

4.5.1. A cada evento a contratada deverá efetuar a combinação dos tipos e quantidades de salgados, bolos, mini carolinas, petit four, lanches e bebidas por participante, de acordo com o tipo de serviço contratado. O fornecimento de bebidas e alimentos prontos para consumo será na quantidade especificada na Ordem de Serviço, de modo a atender ao número de participantes em cada evento.

4.6. O fornecimento do *coffee break* deverá contar com todos os utensílios indispensáveis ao consumo dos alimentos e bebidas fornecidos. Os serviços deverão ser executados utilizando no mínimo: a) Pranchões; b) Toalha de tecido para mesa, nas cores azul, branca ou preta; c) Sobre toalha/cobre manchas de tecido, nas cores preta, branca ou vinho; e) Porta guardanapos; f) Garrafas térmicas de inox; g) Bandejas de inox para depositar as garrafas térmicas; h) Toalhas de tecido higienizadas para, eventualmente, cobrir as bandejas; i) Balde de gelo; j) Mexedores para café; k) Guardanapos de papel absorvente na cor branca, medida de 23,5 cm X 22

cm; l) Caixa térmica para manter os sucos devidamente gelados; m) Mexedores de café descartáveis, n) suporte para os sachês de açúcar; o) suporte para mexedores de café; p) suporte para adoçantes (no caso de sachês); q) Copos descartáveis de 200ml e 50ml, colheres descartáveis de sobremesa para a salada de frutas.

4.7. Em casos circunstanciais a contratada deverá fornecer, no mesmo dia, *coffee breaks* para 2 (dois) ou mais eventos, os quais poderão ocorrer em locais coincidentes ou não, no mesmo horário ou em horários distintos.

4.7.1. Os produtos deverão ser entregues, conforme o cardápio escolhido e contratado, de acordo com a indicação de local e horário pela contratante, sendo sempre no âmbito do Instituto de Biociências, Câmpus de Rio Claro;

4.8. Por ocasião da ocorrência de evento no mesmo dia e em diferentes turnos (manhã e tarde), a Contratada da Ata de Registro de Preços deverá oferecer tipos diferentes de bolo, salgados e respectivos recheios para o período da manhã e para o período da tarde.

4.9. As bebidas deverão ser entregues refrigeradas, acondicionadas em caixas térmicas com gelo, de modo que a temperatura seja preservada até o momento do consumo. As caixas térmicas são de inteira responsabilidade da Contratada deverão apresentar bom estado de higiene, conservação e vedação térmica, devendo ser recolhidas ao final do evento.

4.10. Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas e/ou pranchões, para os participantes servirem-se pessoalmente.

4.10.1. As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário de lanche, sendo que a Contratada deverá acondicioná-las corretamente.

4.10.2. Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na Ordem de Serviço.

4.10.3. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

4.10.4. Quando do fornecimento de café, a contratada deverá oferecer garrafas térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade para manutenção da temperatura quente, adequada ao consumo, com etiquetas sobre o conteúdo.

4.10.5. Os produtos solicitados conterão data de validade legível e serão entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos.

4.10.6. Os alimentos e as bebidas deverão ser entregues em embalagens apropriadas que os protejam contra possíveis danos causados durante o transporte, mantenham a higiene e a conservação necessárias, respeitando as normas sanitárias, observando a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA e os critérios de sustentabilidade;

4.10.7. Caso a CONTRATADA entregue os alimentos e as bebidas fora da especificação solicitada e se o Instituto de Biociências julgar necessário, a CONTRATADA arcará com todas as despesas referentes à devolução dos mesmos, bem como deverá fazer nova e imediata remessa para a substituição

sem prejuízo para a CONTRATANTE, podendo ainda sofrer as sanções devidas em descumprimento deste item.

4.11. A Contratada deverá disponibilizar copos, guardanapos de papel, colheres ou misturadores e toalhas para as bandejas, em quantidade proporcional ao número de pessoas participantes do evento.

4.12. A Contratada deverá cumprir com os prazos e horários previamente estabelecidos pela Contratante e providenciar a organização, devendo estar pronta 1 (uma) hora antes do horário previsto na Ordem de Serviço.

4.13. A Contratada deverá realizar a montagem das mesas, reposição dos produtos, desmontagem ao final do evento e recolhimento de resíduos e acessórios utilizados.

4.15. A Contratada sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, não se eximindo da responsabilidade pelos alimentos fornecidos e permitindo, em qualquer tempo, visitas técnicas em suas dependências, para efeito de verificação do atendimento às normas técnicas e às exigências da legislação que rege a matéria.

4.16. A carga, a descarga o transporte interno e a montagem de todo o material e equipamentos destinados à produção do serviço oferecido deverão ser realizadas nos limites de horários definidos para o evento e em conformidade com todas as demais regras internas do espaço a ser utilizado, ficando sob inteira responsabilidade da Contratada da Ata de Registro de Preços o não cumprimento. A desmontagem e o carregamento de todo material utilizado no serviço oferecido deverão estar finalizados em até, no máximo, 2 (duas) horas após o término do serviço oferecido.

4.17. A Contratada deverá respeitar as normas de segurança, tais como o livre acesso aos extintores e hidrantes, portas de emergência, passagens e rotas de fuga.

4.18. Todos os colaboradores da Contratada deverão utilizar equipamentos adequados para manuseio dos alimentos, sendo: avental limpo, luvas descartáveis, redes ou toucas para cobertura dos cabelos, que devem estar presos. Deverão, ainda, estar com uniformes limpos e portar crachás com identificação.

4.18.1. Os alimentos devem ser transportados em carro limpo e adequado para o transporte de alimentos.

4.18.2. Os alimentos fornecidos deverão estar na validade para o seu consumo, à temperatura adequada, frescos e de acordo com a determinação da ANVISA e legislação vigente;

4.18.3. A Contratada deverá disponibilizar um funcionário para a organização dos itens na mesa, bem como para realizar as reposições necessárias.

4.18.4. Caso algum funcionário da Contratada se apresente sem a devida identificação ou não utilizando a paramentação discriminada no item 4.18. a Contratante poderá solicitar a retirada do funcionário, até sua regularização.

4.18.4.1. A Contratante emitirá uma notificação à Contratada, comunicando a ocorrência e informando sobre as penalidades aplicáveis.

4.19. Os espaços utilizados deverão ser entregues nas mesmas condições em que foram recebidos, livres e desembaraçados de coisas e objetos, inclusive recolhimento do lixo produzido durante o evento em função do serviço oferecido.

4.20. Buscando atender aos critérios de sustentabilidade, o recolhimento do lixo produzido deverá ser feito em sacos de lixo disponibilizados pela contratada, separados em orgânicos e inorgânicos.

4.21. A CONTRATADA será remunerada pelo preço por pessoa multiplicado pelo número de pessoas por coffee break/lanche fornecido após cada fornecimento.

4.21.1. Para o fornecimento de coffee break dos tipos I, II e III o mínimo de pessoas por evento será de 30 pessoas.

4.21.2. Para o fornecimento do kit lanche I e II o mínimo de pessoas por evento será de 15 pessoas.

4.22. O cardápio deverá ser composto com os itens que seguem, de acordo com seu tipo:

Item	Compras Gov	Descrição	Qtde	Unid
1	12807	TIPO I café - 50 ml suco fruta - 300 ml refrigerante 300 ml água copo 200ml 180 gramas de Salgados Diversos (aproximadamente 30 gramas cada), conforme especificações abaixo: Mínimo de 02 opções tradicionais: 04 unidades (salgado frito, assado, folheado ou torta (carne, frango, calabresa, presunto, etc.) Mínimo de 01 opção vegetariana: 02 unidades (salgado frito, assado, folheado ou torta (recheios com base de queijo e vegetais/hortaliça), pão de queijo, etc.) 100 gramas de bolo simples Mínimo de 01 opção (chocolate, cenoura, fubá, laranja, formigueiro, coco, iogurte, limão, 01 Salada de fruta (banana, mamão, laranja e maçã) (mínimo de 4 frutas) frescas, picadas pronto para o consumo, acondicionadas em embalagem plástica com tampa 250ml	1990	Pessoas
		TIPO II café - 50 ml suco fruta - 300 ml refrigerante 300 ml água copo 200ml 210 gramas de Salgados Diversos (aproximadamente 30 gramas cada), conforme especificações abaixo: Mínimo de 03 opções tradicionais: 05 unidades (salgado frito, assado, folheado ou torta (carne, frango, calabresa, presunto, etc.)		

2	12807	Mínimo de 02 opções vegetariana: 02 unidades (salgado frito, assado, folheado ou torta (recheios com base de queijo e vegetais/hortaliça), pão de queijo, etc.) 100 gramas de bolo simples com cobertura Mínimo de 01 opção (chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, fubá com goiabada, iogurte com cobertura de limão) 100g biscoito petit four Mínimo de 02 tipos (sequilhos, biscoitinhos de nata, coco, canela, beliscão de goiabada, casadinho de goiabada), 01 Salada de fruta (banana, mamão, laranja e maçã) (mínimo de 4 frutas) frescas, picadas pronto para o consumo, acondicionadas em embalagem plástica com tampa 250ml	600	Pessoas
3	12807	TIPO III café - 50 ml suco fruta - 300 ml refrigerante 300 ml água copo 200ml 210 gramas de Salgados Diversos (aproximadamente 30 gramas cada), conforme especificações abaixo: Mínimo de 04 opções tradicionais: 05 unidades (salgado frito, assado, folheado ou torta (carne, frango, calabresa, presunto, etc.) Mínimo de 02 opção vegetariana: 02 unidades (salgado frito, assado, folheado ou torta (recheios com base de queijo e vegetais/hortaliça), pão de queijo, etc.) 100 gramas de bolo simples com cobertura Mínimo de 01 opção(chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, fubá com goiabada, iogurte com cobertura de limão) 100g de mini carolina de doce de leite com cobertura de chocolate (aproximadamente 15 gramas cada), 01 Salada de fruta (banana, mamão, laranja e maçã) (mínimo de 4 frutas) frescas, picadas pronto para o consumo, acondicionadas em embalagem plástica com tampa 250ml	640	Pessoas
4	12807	KIT LANCHE I 1 mini baguete de 70 gramas com duas fatias de presunto, lombo canadense, peito de frango defumado ou peito de peru e duas fatias de queijo prato ou muçarela acondicionada em embalagem individual, 1 suco de frutas, 1 fruta: banana ou maçã (acondicionada individualmente), guardanapo e embalagem saco kraft.	1100	Pessoas
		KIT LANCHE II (vegano) 1 Wrap vegano de aproximadamente 40g recheado com pasta de humus, pasta de lentilha, pasta de tofu ou		

5	12807	tahine com ervas, salada de alface, cenoura ralada, rúcula e pepino japonês, embalado individualmente, 1 suco de frutas (200ml), 1 fruta: banana ou maçã (acondicionada individualmente), guardanapo e embalagem saco kraft.	600	Pessoas
---	-------	--	-----	---------

4.23. Quanto à forma de aquisição da prestação de serviços, tendo em vista que se trata de uma demanda com resolução pré-estabelecida, a equipe de planejamento manteve a prática institucional de licitação no formato pregão, na forma eletrônica, no sistema de registro de preço.

4.8. O PREGÃO será no formato **ELETRÔNICO**, por **menor preço valor global** e no **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO (SRP)** conforme justificativa a seguir:

4.8.1. Em uma licitação convencional, a licitação tem por finalidade uma compra ou contratação específica. Após o procedimento licitatório e assinatura do contrato administrativo, o objeto é entregue à Administração e finda-se o processo. Por outro lado, a licitação pelo SRP destina-se a registrar preços de fornecedores (que assumem o compromisso de entregar os bens ou executar os serviços durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços - até doze meses - e nas condições nela estipuladas) para contratações eventuais futuras, que poderão ocorrer quantas vezes forem necessárias, dentro do prazo de validade da ata, respeitadas as condições nela estipuladas.

4.9. A proposta da licitante deverá conter todos os requisitos necessários ao atendimento da demanda, acompanhada das especificações dos serviços e materiais a serem empregados, quantitativos, forma, condições para a execução dos serviços, capacidade técnica da contratada e demais condições a serem adotadas para a contratação;

4.10. Ao final do procedimento, será formalizada e assinada a chamada "ATA DE REGISTRO DE PREÇOS" a qual terá validade de 12 (doze) meses. Isso importa em vantagem significativa, tendo em vista da redução do número de licitações pois, através de uma única licitação, a Administração poderá efetuar a compra ou contratação do objeto pelo prazo de validade da ata, quantas vezes forem necessárias, até atingir os quantitativos máximos licitados.

4.10.1. A opção pelo sistema de registro de preço está fundamentada pelo seguinte inciso, do artigo 3º do decreto 7.892/2013: "III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo".

4.10.2. Assim, como forma de economicidade processual e financeira, a opção por contratações com SRP para atendimento das demandas do Instituto de Biociências - Câmpus de Rio Claro, proporcionará a possibilidade de atendimento da demanda durante o ano de 2025, evitando assim a frequente licitações repetidas para atendimento dos eventos, cursos e treinamentos.

4.13. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.14. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos serviços.

5. Levantamento de Mercado

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Solução 1: Contratação de empresa especializada no fornecimento de *coffee breaks*, por meio de Ata de Registro de Preços, sendo que os serviços são adquiridos apenas sob demanda, e devem atender todas as especificidades e necessidades do órgão na contratação do referido serviço.

5.1.2. A contratação por meio de Registro de Preços permite uma maior descentralização de atividades, uma vez que a disponibilização de recursos humanos e materiais são de responsabilidade da contratada. Devido à contratação de itens em grande quantidade, é possível uma maior economia de escala e consequentemente menor preço. Considerando que se trata de licitação pelo Sistema de Registro de Preços, haverá naturalmente uma maior competitividade entre as empresas interessadas, o que contribui por tornar o valor da contratação mais vantajoso, além de permitir uma maior celeridade nas contratações, redução de custos com armazenamento e controle de estoque, melhor gestão contratual, esta demonstra ser a melhor solução disponível.

5.2. Solução 02: Aquisição através de Dispensa de Licitação

5.2.1. Conforme dispõe o artigo 75 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos n.º 14.133/2021, a dispensa de licitação pode ser utilizada para compras de bens de até R\$ 54.020,41 (cinquenta e quatro mil, vinte reais e quarenta e um centavos). Diante do exposto, apesar do procedimento se mostrar viável, este deve ser utilizado de forma excepcional, uma vez que a regra no âmbito da Administração Pública é licitar.

5.3. Solução 03: Registrar Intenção de Registro de Preços junto a outro órgão na condição de participante.

5.3.1. Quando um órgão publica a IRP ele abre para que outros órgãos possam participar da futura licitação. Isso permite otimizar processos licitatórios, obter melhores preços e, consequentemente, boas oportunidades para as empresas.

5.3.2. O artigo 86 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 dispõe sobre a obrigatoriedade, via de regra, do órgão em publicar a IRP. Essa publicação deve ter prazo mínimo de 8 dias para os demais órgãos manifestarem intenção de participar.

5.3.4. Em outros termos, permite que as identificações de necessidades compatíveis em mais de um órgão possam ser atendidas mediante único procedimento, somado à possível economia de escala decorrente da definição de um quantitativo estimado maior.

5.3.5. Entretanto, considerando todas as características e especificações desta contratação, não entende-se que seja uma solução viável.

5.4. Diante do exposto, esta equipe conclui que deve-se optar pela Solução 1, tendo em vista que a demanda será atendida.

5.5. O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação (apresentados no

item anterior), a equipe de planejamento realizou o levantamento de mercado e identificou características:

I – O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

II – O SRP é uma alternativa viável e bem conhecida entre as empresas do ramo;

III – Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

IV – Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;

V - Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

VI - Foi realizada a pesquisa de preços de mercado por meio de cotação em fornecedoras do mercado local, definindo-se o valor de referência com base no valor médio encontrado;

VII - Optou-se por formatar os itens em um único grupo, tendo em vista a compatibilidade das especificações, objetivando maior participação de empresas interessadas, uma vez que o quantitativo baixo de alguns itens poderia não despertar interesse por parte das empresas. Além disso, tal agrupamento facilitará a gestão do contrato, pois lidar com um único fornecedor, no caso do objeto em questão, tende a diminuir o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação;

VIII - A metodologia de composição do custo unitário foi a média aritmética simples de todos os orçamentos apresentados.

IX - A contratação dos serviços objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

X - Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas a prestação do serviço a ser contratado, conforme os requisitos estabelecidos neste documento

6. Descrição da solução como um todo

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução será atendida pela contratação de empresa especializada para realização do fornecimento de *coffee break* nas ações de capacitação e qualificação, reuniões de trabalho e eventos vinculados aos objetivos institucionais, pelo período de 12 meses.

6.2. A prestação dos serviços de *coffee break* deverá ser realizada nas dependências da Unesp - Instituto de Biociências, Câmpus de Rio Claro/SP, localizada na Avenida 24-A nº 1515, Bairro Bela Vista - Rio Claro/SP.

6.3. A duração média da prestação dos serviços é de 2 horas.

6.4. A CONTRATANTE deverá agendar e providenciar Nota de Empenho com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência do Evento.

6.4.1. Os serviços serão prestados por demanda, mediante ordem de fornecimento/nota de empenho, na qual estarão especificados o local e o horário de cada evento, bem como as quantidades que deverão ser servidas:

6.4.2. As solicitações serão feitas por meio eletrônico ou, excepcionalmente, por telefone.

6.4.3. O Contratante solicitará a prestação dos serviços (coffee break ou kit lanche) em até 5 (cinco) dias antes da data prevista para cada evento.

6.4.4. Excepcionalmente, o pedido de fornecimento de coffee break poderá ser feito no dia útil anterior ao da data marcada para o evento, considerando consulta prévia a empresa para verificar a possibilidade do pronto atendimento sem comprometer a qualidade do serviço;

6.4.5. A Contratada deverá disponibilizar o fornecimento em até 1 hora antes do início de cada evento;

6.4.6. A Contratante poderá cancelar a prestação dos serviços, com até 72h antes do início do evento, sem ônus para o Instituto de Biociências.

6.5. Os eventos acontecerão usualmente durante a semana (de segunda a sexta-feira), dentro do horário das 7 às 21 horas. O horário do fornecimento dos lanches é determinado pelo horário de intervalo dos treinamentos, a ser informado via mensagem eletrônica pela Contratante à Contratada, após a emissão da nota de empenho. A prestação de serviços poderá recair, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados.

6.6. A contratação será fiscalizada por servidor(es) designados pela instituição, objetivando fiscalizar o cumprimento do contrato de forma integral.

6.7. Todos os procedimentos para a execução do presente objeto deverão estar de acordo com a legislação em vigor referente às boas práticas para serviços de alimentação. A empresa deverá possuir Licença de Funcionamento válida, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, conforme o caso; Certidão de Registro válido junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, com indicação do Nutricionista Responsável Técnico.

6.8. Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto à sua qualidade sanitária, embalagem, rotulagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes do Ministério da Saúde e

do Ministério da Agricultura. Todos os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade para o consumo, à temperatura adequada e de acordo com a legislação vigente. Deverão ser preparados obrigatoriamente no dia do evento, ou em período inferior a 24 (vinte e quatro) horas, e devidamente higienizados, respeitando as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidos em leis, decretos e portarias que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. As estimativas das quantidades necessárias para a contratação foram realizadas com base em consulta às áreas demandantes para análise da quantidade a ser contratada.

7.2. Estima-se que durante a vigência da Ata de Registro de Preços seja fornecido um número aproximado de 3.230 (três mil, duzentos e trinta) *coffee break* e 1.700 (mil e setecentos) kits lanches em diferentes eventos.

7.3. Os serviços deverão ser prestados sob demanda, de acordo com as especificações na solicitação de serviço, própria de cada evento, a ser emitida pela Contratante;

7.4. O cardápio deverá ser composto com os itens que seguem, de acordo com seu tipo:

Item	Catser	Descrição	Qtde	Unid	V. Un M
1	12807	TIPO I café - 50 ml suco fruta - 300 ml água copo 200ml 180 gramas de Salgados Diversos (aproximadamente 30 gramas cada), conforme especificações abaixo: Mínimo de 02 opções tradicionais: 04 unidades de salgado frito, assado, folheado ou torta (carne, frango, calabresa, presunto, etc.) Mínimo de 01 opção vegetariana: 02 unidades de salgado frito, assado, folheado ou torta (recheios com base de queijo e vegetais /hortaliça), pão de queijo, etc.)	1990	Pessoas	3

		100 gramas de bolo simples Mínimo de 01 opção (chocolate, cenoura, fubá, laranja, formigueiro, coco, iogurte, limão) 01 Salada de fruta (banana, mamão, laranja e maçã) (mínimo de 4 frutas) frescas, picadas pronto para o consumo, acondicionadas em embalagem plástica com tampa 250ml			
2	12807	TIPO II café - 50 ml suco fruta - 300 ml água copo 200ml 210 gramas de Salgados Diversos (aproximadamente 30 gramas cada), conforme especificações abaixo: Mínimo de 03 opções tradicionais: 05 unidades de salgado frito, assado, folheado ou torta (carne, frango, calabresa, presunto, etc.) Mínimo de 02 opções vegetariana: 02 unidades de salgado frito, assado, folheado ou torta (recheios com base de queijo e vegetais /hortaliça), pão de queijo, etc.) 100 gramas de bolo simples com cobertura Mínimo de 01 opção (chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, fubá com goiabada, iogurte com cobertura de limão) 100g biscoito petit four Mínimo de 02 tipos (sequilhos, biscoitinhos de nata, coco, canela, beliscão de goiabada, casadinho de goiabada) 01 Salada de fruta (banana, mamão, laranja e maçã) (mínimo de 4 frutas) frescas, picadas pronto para o consumo, acondicionadas em embalagem plástica com tampa 250ml	600	Pessoas	4
3	12807	TIPO III café - 50 ml suco fruta - 300 ml água copo 200ml 210 gramas de Salgados Diversos (aproximadamente 30 gramas cada), conforme especificações abaixo: Mínimo de 04 opções tradicionais: 05 unidades de salgado frito, assado, folheado ou torta (carne, frango, calabresa, presunto, etc.) Mínimo de 02 opção vegetariana: 02 unidades de salgado frito, assado, folheado ou torta (recheios com base de queijo e vegetais/hortaliça), pão de queijo, etc.) 100 gramas de bolo simples com cobertura Mínimo de 01 opção(chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, fubá com goiabada, iogurte com	640	Pessoas	4

		cobertura de limão) 100g de mini carolina de doce de leite com cobertura de chocolate (aproximadamente 15 gramas cada) 01 Salada de fruta (banana, mamão, laranja e maçã) (mínimo de 4 frutas) frescas, picadas pronto para o consumo, acondicionadas em embalagem plástica com tampa 250ml			
4	12807	KIT LANCHE I 1 mini baguete de 70 gramas com duas fatias de presunto, lombo canadense, peito de frango defumado ou peito de peru e duas fatias de queijo prato ou muçarela acondicionada em embalagem individual, 1 suco de frutas, 1 fruta: banana ou maçã (acondicionada individualmente), guardanapo e embalagem saco kraft.	1100	Pessoas	 2
5	12807	KIT LANCHE II (vegano) 1 Wrap vegano de aproximadamente 40g recheado com pasta de humus, pasta de lentilha, pasta de tofu ou tahine com ervas, salada de alface, cenoura ralada, rúcula e pepino japoneses, embalado individualmente, 1 suco de frutas (200ml), 1 fruta: banana ou maçã (acondicionada individualmente), guardanapo e embalagem saco kraft.	600	Pessoas	 2
		TOTAL	4930	Pessoas	

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 170.090,00

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. Considerando as necessidades do órgão, bem como as especificações de cardápio, foi efetuada estimativa do valor da contratação. As quantidades foram estimadas pelas áreas demandantes, sendo que com a reserva técnica, o valor estimado para a contratação é de **R\$ 170.090,00 (cento e setenta mil e noventa reais), sendo 3230 unidades de coffee break e 1700 unidades de kit lanche.**

Tipo	Quantidade	Valor Unitário (média)	Valor Total (média)
Coffee Break Tipo I	1990	R\$ 38,50	R\$ 76.615,00
Coffee Break Tipo II	600	R\$ 42,50	R\$ 25.500,00
Coffee Break Tipo III	640	R\$ 46,00	R\$ 29.440,00
Kit Lanche Tipo I	1100	R\$ 20,00	R\$ 22.737,00
Kit Lanche Tipo II	600	R\$ 26,33	R\$ 15.798,00
Total estimado para o período de 12 meses	4.930		R\$ 170.090,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. De acordo com o artigo 40, inciso V, alínea b) da Lei nº 14.133/21, em regra, as com pras/serviços devem ser divididos em tantas parcelas quantas forem viáveis técnica e economicamente. Isso é feito para promover o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade sem perda da economia de escala.

9.2. Na situação em questão é necessário agrupar os itens em vista que a execução de alguns serviços estão interligados e dependem da execução da etapa anterior. Nessa situação, o caráter de parcelamento é afastado e a licitação segue com os itens agrupados.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração.

10.2. Portanto, após verificação dos itens a serem contratados, observou-se que não verifica-se contratações correlatas ou interdependentes para a viabilidade de contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

11.1. Para a elaboração do presente estudo, foi considerada a relação de itens constantes no Plano de Contratações Anual (PAC) do ano de 2025, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas em 01/07/2024, ID 48031918000124-0-000030 /2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

12.1. Os resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis são os seguintes

I - Com a presente contratação a instituição almeja, ainda, alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

- a) Economia no valor da contratação em função do ganho de escala da compra centralizada;
- b) Eficiência com a redução do custo administrativo em função da redução da fragmentação de processos licitatórios;
- c) Aumento na eficiência operacional quanto à celeridade e produtividade na execução das atividades administrativas;
- d) Maximização dos resultados da governança administrativa;
- e) Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Instituto

12.2. O fornecimento de *coffee break* possui benefícios diretos e indiretos, tendo em vista que sua contratação visa tornar mais produtivos os eventos, bem como evita o deslocamento dos participantes em busca de alimentação em locais mais distantes, de forma a permanecer o maior número possível de pessoas nos referidos eventos.

12.3. Sua contratação ainda impacta nos resultados pretendidos pelo instituto nos eventos oferecidos, favorece o aprendizado, contribui para um melhor clima organizacional, interação entre os servidores, e consequentemente leva a um maior rendimento e ao bem-estar dos participantes.

12.4. Os benefícios almejados residem em possibilitar fornecimento de refeições, do tipo *coffee break* e *kits lanches* garantindo o controle de qualidade dessas, a fim de proporcionar eventos bem arrojados e capazes de proporcionar aos envolvidos uma melhor experiência e melhor aproveitamento das cerimônias, eventos e treinamentos.

13. Providências a serem Adotadas

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

13.1. Não serão aplicadas quaisquer providências a serem adotadas por este Instituto de Biociências a fim de assegurar a contratação, uma vez que o objeto não exige qualquer especificidade quanto a sua operacionalidade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Haverá a geração de resíduos alimentares e embalagens que serão descartadas. Para mitigação do risco, é indicado a separação de resíduos secos e úmidos para que não ocorra a contaminação.

14.2. Recomenda-se que em nenhuma hipótese sejam realizados descartes em locais que não sejam os identificados na legislação em vigor.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita no item 6, ou seja, contratação de empresa especializada no fornecimento de *coffee breaks* mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

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](#).

JULIANA LEITE PENTEADO GOMES

Supervisora da SAA



Assinou eletronicamente em 11/03/2025 às 16:30:07.

CLOVIS CARDOSO DOS SANTOS

Diretor Técnico de Serviços



Assinou eletronicamente em 11/03/2025 às 16:31:56.