



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAQUEÇABA  
Estudo Técnico Preliminar (ETP)**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº**

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE, PROBLEMA E JUSTIFICATIVA (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, I e Decreto Mun. nº 001/24, Art. 7º, I)**

**Objeto:** Contratação de empresa para fornecimento de **serviços de coffee break, compreendendo alimentos e bebidas**, destinados à realização de eventos, capacitações, encontros, conferências, campanhas, palestras, oficinas ampliadas, ações comemorativas e demais atividades de maior porte promovidas pela Casa de Passagem para Crianças e Adolescentes, pelo Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, pelo Conselho Tutelar e pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Garantia de Direitos do Município de Guaraqueçaba/PR.

**Necessidade:** A contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento de alimentação e bebidas durante eventos e atividades de maior porte, especialmente aqueles que envolvam número significativo de participantes, maior duração e mobilização de usuários, servidores, profissionais da rede, famílias e demais públicos atendidos pela política de assistência social e pela rede de garantia de direitos.

O serviço será utilizado de forma pontual e conforme a efetiva necessidade da Administração, especialmente nas situações em que o quantitativo de participantes, a natureza da atividade ou a estrutura necessária tornem inviável ou inadequado o preparo dos alimentos diretamente pelas unidades.

**Problema:** As unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social e Garantia de Direitos desenvolvem atividades com diferentes características, públicos e quantitativos de participantes. Embora as demandas cotidianas de menor porte possa ser atendidas mediante aquisição de gêneros alimentícios e preparo pelas próprias unidades, em eventos de maior dimensão a estrutura disponível pode não ser suficiente para realizar internamente o preparo, acondicionamento, organização e fornecimento dos alimentos em quantidade compatível com a demanda.

A ausência de solução específica para essas situações pode prejudicar a realização de conferências, capacitações, campanhas, encontros, palestras, oficinas ampliadas e demais atividades que demandem atendimento simultâneo de número elevado de participantes, além de comprometer a rotina das unidades com a utilização de pessoal, espaço, equipamentos e tempo para preparação de grandes quantidades de alimentos.

**Justificativa:** A contratação justifica-se pela necessidade de disponibilizar serviço de coffee break para eventos, encontros e atividades de maior porte realizados pelas unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social e Garantia de Direitos, observando-se a necessidade específica de cada atividade, o número estimado de participantes, sua duração, natureza e a capacidade operacional das unidades para realizar o fornecimento diretamente.

A solução permitirá atender, de forma planejada, eventos ampliados, campanhas, capacitações, encontros, palestras, seminários, ações comunitárias e demais atividades que envolvam quantidade significativa de participantes. No caso da Casa de Passagem, também poderá contemplar atividades coletivas e datas especiais, mediante planejamento e justificativa, sem que o serviço seja utilizado para substituir a alimentação ordinária e cotidiana da unidade.



Ressalta-se que a contratação **não se destina ao fornecimento rotineiro de alimentação para pequenos grupos, reuniões ordinárias ou atividades de reduzido porte**, uma vez que essas demandas serão atendidas por procedimento próprio para aquisição de gêneros alimentícios, permitindo o preparo diretamente pelas unidades.

A necessidade descrita está alinhada ao disposto no art. 18, §1º, I, da Lei nº 14.133/2021, que exige que o ETP apresente a necessidade da contratação considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.

## **2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, II e Decreto Mun. nº 001/24)**

Considerando a necessidade identificada, a contratação deverá observar requisitos suficientes para assegurar que o serviço de coffee break seja prestado de forma adequada às atividades de maior porte da Administração, sem estabelecer exigências desnecessárias ou não justificadas. O art. 18, §1º, III, da Lei nº 14.133/2021 prevê expressamente a definição dos requisitos da contratação no ETP.

### **2.1. Requisitos do serviço**

- a) O serviço deverá compreender o fornecimento de alimentos e bebidas, conforme as especificações e quantitativos definidos para a contratação;
- b) O fornecimento deverá atender aos eventos, capacitações, encontros, conferências, campanhas, palestras, oficinas ampliadas, ações comemorativas e demais atividades de maior porte promovidas pelas unidades indicadas no DFD;
- c) A utilização do serviço deverá ocorrer conforme a efetiva necessidade da Administração, considerando o número estimado de participantes, a duração e a natureza da atividade;
- d) O serviço deverá ser utilizado prioritariamente em situações nas quais o quantitativo de participantes, a natureza da atividade ou a estrutura disponível tornem inviável ou inadequado o preparo dos alimentos diretamente pelas unidades;
- e) O serviço não deverá ser utilizado para substituir a alimentação ordinária e cotidiana das unidades, destinando-se às situações previstas no DFD;
- f) As solicitações deverão estar vinculadas a atividades previamente planejadas, com quantitativo compatível com o número de participantes e observância da disponibilidade orçamentária e da finalidade pública da contratação.

### **2.2. Requisitos de atendimento às unidades**

O serviço deverá possibilitar o atendimento das demandas da Casa de Passagem para Crianças e Adolescentes, do CRAS, do Conselho Tutelar e da Secretaria Municipal de Assistência Social e Garantia de Direitos, observadas as características das atividades desenvolvidas por cada unidade. No caso da Casa de Passagem, o serviço poderá ser utilizado, mediante planejamento e justificativa, em atividades coletivas e em datas especiais vivenciadas pelas crianças e adolescentes acolhidos, sem caracterizar fornecimento cotidiano ou indiscriminado.

### **2.3. Requisitos de planejamento e utilização**

A contratação deverá observar a distinção entre o serviço de coffee break e a aquisição de gêneros alimentícios destinada às demandas cotidianas e de menor porte. O próprio DFD registra que as atividades rotineiras, pequenos grupos, reuniões e oficinas de menor porte serão atendidos por procedimento específico para aquisição de gêneros alimentícios, com preparo realizado pelas próprias unidades.



Dessa forma, o serviço contratado deverá permanecer vinculado à finalidade estabelecida neste ETP, evitando utilização indiscriminada ou para demandas que possam ser atendidas pela estrutura ordinária das unidades.

#### **2.4. Requisitos de qualidade e adequação**

Os alimentos e bebidas fornecidos deverão corresponder às especificações estabelecidas no documento de planejamento da contratação, observando-se os quantitativos e características definidos para cada item.

Não foram acrescentados requisitos técnicos específicos de preparo, acondicionamento, transporte, conservação ou certificações sanitárias além daqueles efetivamente informados no DFD, para evitar a criação de exigências técnicas sem suporte documental. Eventuais requisitos dessa natureza, caso necessários, deverão ser definidos posteriormente no Termo de Referência com a devida fundamentação.

Assim, os requisitos acima constituem as condições necessárias identificadas nesta etapa para que a contratação atenda ao problema apresentado, mantendo-se a correspondência com a necessidade administrativa e sem extrapolar as informações fornecidas no DFD.

### **3. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, VIII e Decreto Mun. nº 001/24, Art. 7º, I)**

Com a contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- a)** assegurar o fornecimento adequado de alimentos e bebidas para eventos, encontros, capacitações, conferências, campanhas, palestras, oficinas ampliadas e demais atividades de maior porte promovidas pelas unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social e Garantia de Direitos;
- b)** possibilitar o atendimento de atividades que envolvam número significativo de participantes ou cuja dimensão, duração ou natureza torne inadequado o preparo dos alimentos diretamente pelas unidades municipais;
- c)** proporcionar melhores condições para a realização das atividades planejadas, evitando que as equipes das unidades tenham que direcionar pessoal, espaço, equipamentos e tempo para o preparo e organização de grandes quantidades de alimentos;
- d)** garantir maior adequação entre a quantidade de alimentos fornecida e o número de participantes de cada atividade, mediante solicitações conforme a necessidade efetiva, contribuindo para evitar desperdícios;
- e)** atender situações específicas relacionadas às atividades da Casa de Passagem para Crianças e Adolescentes, inclusive programações em datas especiais e comemorativas, quando devidamente planejadas e justificadas;
- f)** assegurar que os alimentos e bebidas sejam fornecidos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e segurança para consumo, observadas as normas sanitárias aplicáveis;
- g)** promover a utilização racional dos recursos públicos, mantendo o serviço de coffee break direcionado às situações em que sua contratação se mostre efetivamente necessária, enquanto as



demandas rotineiras e de menor porte poderá ser atendidas mediante aquisição de gêneros alimentícios e preparo pelas próprias unidades;

**h)** garantir maior eficiência e organização na execução das atividades institucionais, conciliando o atendimento das demandas de maior porte com a economicidade e a adequada aplicação dos recursos públicos.

**4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, V e Decreto Mun. nº 001/24)**

As quantidades estimadas foram definidas considerando a previsão de realização de eventos e atividades de maior porte promovidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Garantia de Direitos, pelo Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, pelo Conselho Tutelar e pela Casa de Passagem para Crianças e Adolescentes.

Para a estimativa, foi considerada a seguinte metodologia:

**Quantidade estimada de coffee break = número estimado de eventos/atividades × média estimada de participantes por evento.**

Também foram consideradas a programação das unidades, as ações, campanhas, capacitações, conferências, oficinas e encontros previstos, a possibilidade de atividades extraordinárias devidamente justificadas, o histórico e a expectativa de participação dos usuários e demais participantes, bem como as atividades específicas da Casa de Passagem.

Por se tratar de **Sistema de Registro de Preços**, os quantitativos constituem estimativas máximas para o período de vigência da Ata, não implicando obrigação de contratação integral pela Administração. A utilização ocorrerá de forma parcelada e conforme a necessidade efetivamente demonstrada, mediante solicitação da unidade responsável e emissão da respectiva ordem de fornecimento.

**Quadro de quantitativos estimados**

| ITEM | UN     | QUANT | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|--------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01   | litros | 50    | Café preto servido quente em garrafa térmica de 1,2 litros a 1,8 litros. pronto para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 02   | litros | 50    | Café com leite servido quente em garrafa térmica de 1,2 litros a 1,8 litros. pronto para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 03   | litros | 40    | Chá Mate servido quente em garrafa térmica de 1,2 litros a 1,8 litros. pronto para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 04   | unid   | 80    | Sucos de frutas – Suco Nectar 1 Litro, produto pronto para Suco Néctar. Feito com frutas selecionadas. Não contém conservantes. 04 sabores de abacaxi, uva, laranja e maracujá.                                                                                                                                                                                                                                               |
| 05   | unid   | 100   | Refrigerante: sabores diversos: limão, Guaraná, Laranja, Cola, abacaxi, uva, composto de extrato de limão, água gaseificada, açúcar, isento de corantes artificiais, com validade mínima 03 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar acondicionado em recipiente plástico, garrafa pet, contendo no mínimo 2 litros do produto em cada unidade, com tampa de rosca, e lacrada. |
| 06   | cento  | 20    | Mini sanduíche - queijo, presunto, alface e tomate (30mg) em pedaços para servir. Feito em forma retangular 40x30                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 07   | unid   | 35    | Bolo de cenoura com cobertura de chocolate fresco e entregue cortada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



# MUNICÍPIO DE GUARAQUEÇABA – ESTADO DO PARANÁ

## PREFEITURA MUNICIPAL Secretaria Municipal de Administração

|    |       |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08 | unid  | 35  | Bolo de chocolate, tipo nega maluca, com cobertura de chocolate, fresco. e entregue cortada em pedaços para servir. Feito em forma retangular 40x30                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 09 | unid  | 35  | Bolo de laranja - Com consistência macia, coberto com leite condensado e coco. Freco. entregue cortada em pedaços. Feito em forma retangular 40x30.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 10 | unid  | 20  | Bolo confeitado tamanho P pesando aproximadamente 2 Kg a 2,5 Kg com três camadas de massa e duas camadas de recheio, decorado com cobertura a gosto (chantininho, chantilly). Recheios: creme de 4 Leites acompanhados de Frutas, podendo ser ; Morangos, Pêssego, Abacaxi, ameixa, ou outros recheios, com Doce de Leite, Brigadeiro, Beijinho cremoso, amendoim, Ideal para festas e comemorações. |
| 11 | unid  | 12  | Bolo confeitado tamanho M pesando aproximadamente 3 Kg a 3,5 Kg com três camadas de massa e duas camadas de recheio, decorado com cobertura a gosto (chantininho, chantilly). Recheios: creme de 4 Leites acompanhados de Frutas, podendo ser; Morangos, Pêssego, Abacaxi, ameixa, ou outros recheios, com Doce de Leite, Brigadeiro, Beijinho cremoso, amendoim, ideal para festas e comemorações.  |
| 12 | unid  | 12  | Bolo confeitado tamanho G pesando aproximadamente 4,5 Kg a 5 Kg com três camadas de massa e duas camadas de recheio, decorado com cobertura a gosto (chantininho, chantilly). Recheios: creme de 4 Leites acompanhados de Frutas, podendo ser; Morangos, Pêssego, Abacaxi, ameixa, ou outros recheios, com Doce de Leite, Brigadeiro, Beijinho cremoso, amendoim, Ideal para festas e comemorações.  |
| 13 | unid  | 60  | Torta salgada sabores frango ou carne moída, feito em forma retangular 40x30 entregue cortada em pedaços pronta para servir.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 14 | cento | 100 | Salgados tamanhos unitário padrão coquetel. aproximadamente 30g cada, (coxinha, risóles, croquete de frango, quibe frito ou assado, enroladinho de vira Bolinha de Queijo.                                                                                                                                                                                                                           |
| 15 | kg    | 30  | Pão de queijo, de massa de polvilho doce e/ou azedo e queijo, com aproximadamente 60 gramas cada. assado no ponto correto, sem queimar, textura interna macia e com uma casca fina e crocante, sem recheio. tamanho padrão, e uniforme, não devem murchos e nem com aspectos envelhecidos. entregue quente e pronto para servir                                                                      |
| 16 | cento | 40  | Mini Pastel de carne/queijo, diversos, fritos ou assados (30mg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 17 | cento | 100 | Docinhos caseiro de festa diversos sabores (brigadeiro, beijinho, dois amores) unidades pesando entre 15 e 20 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                |

Os quantitativos e especificações acima correspondem à relação apresentada no documento de planejamento.

As quantidades registradas poderão ser inferiores às estimadas ou determinados itens poderão não ser contratados quando não houver necessidade, disponibilidade orçamentária ou realização da atividade inicialmente prevista. Dessa forma, a estimativa não representa autorização para consumo integral ou automático dos quantitativos durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

### 5. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS PELA ADMINISTRAÇÃO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, IX e Decreto Mun. nº 001/24)

Antes da formalização das contratações decorrentes do Sistema de Registro de Preços, a Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar o adequado planejamento, execução e fiscalização do objeto, especialmente:



- a)** planejar previamente cada atividade que demande o serviço, definindo o número estimado de participantes, a data, o horário, o local e o quantitativo necessário;
- b)** verificar previamente as condições do local destinado à entrega, organização e consumo dos alimentos, assegurando espaço adequado para sua disponibilização em condições de higiene e segurança;
- c)** informar à contratada, com a antecedência estabelecida no Termo de Referência, os dados necessários para cada fornecimento, especialmente data, horário, endereço, quantitativo e composição solicitada;
- d)** organizar as solicitações de forma compatível com o cronograma das atividades, evitando pedidos desnecessários, duplicados ou sem justificativa;
- e)** verificar, antes da emissão de cada ordem de fornecimento, a disponibilidade orçamentária e a compatibilidade da despesa com a finalidade da atividade;
- f)** realizar planejamento específico para as atividades da Casa de Passagem que envolvam datas especiais e comemorativas, definindo previamente a programação, o número estimado de participantes e a quantidade necessária;
- g)** designar formalmente o gestor e o fiscal da contratação, bem como os responsáveis pelo recebimento e conferência dos serviços, nos termos da legislação aplicável;
- h)** orientar os responsáveis pela fiscalização quanto à conferência das quantidades entregues, composição do coffee break, qualidade, apresentação, higiene, conservação, temperatura, quando aplicável, e cumprimento do horário estabelecido;
- i)** acompanhar os quantitativos utilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mantendo controle das solicitações realizadas e do saldo disponível;
- j)** conferir, no momento do recebimento, a conformidade dos alimentos e bebidas com as especificações e quantitativos constantes da ordem de fornecimento;
- k)** rejeitar produtos vencidos, deteriorados, com embalagens violadas ou em condições inadequadas de conservação ou consumo, exigindo a substituição quando cabível;
- l)** registrar formalmente eventuais ocorrências verificadas durante a execução, especialmente atrasos, divergências de quantidade, problemas de qualidade ou outras situações que possam comprometer a adequada prestação do serviço;
- m)** assegurar que os quantitativos solicitados sejam compatíveis com a necessidade efetiva de cada atividade, evitando sobras excessivas, desperdícios e utilização inadequada dos recursos públicos;
- n)** manter a distinção entre a contratação de coffee break e o Registro de Preços de gêneros alimentícios destinado às atividades rotineiras e de menor porte, evitando sobreposição entre as soluções e buscando a alternativa mais econômica para cada demanda.



As providências deverão ser adotadas de acordo com a etapa da contratação e com a necessidade de cada atividade, de modo a assegurar que o serviço seja utilizado de maneira planejada, proporcional e devidamente justificada, especialmente nos eventos e ações de maior porte.

**6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DE ALTERNATIVAS (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, III e Decreto Mun. nº 001/24, Art. 7º, II)**

Para atendimento da necessidade identificada, foram consideradas alternativas relacionadas à forma de disponibilização de alimentos e bebidas para as atividades promovidas pelas unidades municipais.

**Alternativa 1:** Aquisição de gêneros alimentícios para preparo pelas próprias unidades

Consiste na aquisição de gêneros alimentícios para que os alimentos sejam preparados diretamente pelo CRAS, pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Garantia de Direitos e pelas demais unidades, conforme a necessidade de cada atividade.

Essa alternativa mostra-se adequada para atividades rotineiras, pequenos grupos, reuniões, oficinas e demais ações de menor porte, nas quais a estrutura das unidades seja suficiente para o preparo dos alimentos.

Entretanto, para eventos de maior dimensão, essa solução pode não ser suficiente, considerando a necessidade de preparo, acondicionamento, organização e fornecimento de alimentos em quantidade compatível com um número elevado de participantes.

Conclusão: alternativa adequada e complementar para demandas de menor porte, mas insuficiente, isoladamente, para atender à necessidade específica de eventos e atividades de maior abrangência.

**Alternativa 2:** Preparo dos alimentos diretamente pelas unidades para todos os eventos

Consiste na utilização da estrutura e dos recursos humanos disponíveis nas próprias unidades para preparar integralmente os alimentos destinados também aos eventos de maior porte.

Embora seja possível para determinadas atividades, essa alternativa apresenta limitações quando houver número elevado de participantes ou quando a dimensão da atividade exigir estrutura superior à disponível nas unidades. O preparo de grandes quantidades também pode demandar utilização significativa de espaço, equipamentos, pessoal e tempo, desviando as equipes das atividades de organização, execução e atendimento ao público.

Conclusão: não se mostra como a alternativa mais adequada para o conjunto da necessidade, especialmente para eventos de maior porte.

**Alternativa 3:** Contratação de empresa para fornecimento de coffee break por Sistema de Registro de Preços

Consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentos e bebidas já preparados, destinados principalmente aos eventos e atividades de maior porte, mediante solicitações realizadas conforme a necessidade efetiva da Administração.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permite que os fornecimentos sejam realizados de forma parcelada, conforme a programação das unidades, o número estimado de participantes e a disponibilidade orçamentária, sem obrigatoriedade de utilização integral dos quantitativos registrados.

Essa solução permite estabelecer uma divisão adequada entre as demandas: os gêneros alimentícios destinados às atividades rotineiras e de menor porte permanecem voltados ao preparo pelas próprias unidades, enquanto o serviço de coffee break atende principalmente às situações em que o porte, a duração ou as condições operacionais justifiquem o fornecimento dos alimentos e bebidas já preparados.



# MUNICÍPIO DE GUARAQUEÇABA – ESTADO DO PARANÁ

## PREFEITURA MUNICIPAL Secretaria Municipal de Administração

**Conclusão:** mostra-se a alternativa mais adequada para atender à necessidade identificada, especialmente por possibilitar fornecimento parcelado e conforme a demanda efetiva, evitando aquisições antecipadas, desperdícios e despesas sem utilização correspondente.

Conclusão do levantamento de mercado

Diante das alternativas consideradas, a solução mais adequada consiste na contratação de empresa para fornecimento de serviço de coffee break mediante Sistema de Registro de Preços, destinada principalmente aos eventos e atividades de maior porte e, no caso da Casa de Passagem, às situações específicas e justificadas relacionadas às datas especiais das crianças e adolescentes acolhidos.

A solução permite complementar, sem sobreposição, a aquisição de gêneros alimentícios destinada às atividades rotineiras e de menor porte, promovendo maior racionalização dos recursos e adequação da solução à dimensão de cada demanda.

### 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Pesquisa de Preços) (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, VI e Decreto Mun. nº 001/24)

| Item | Descrição Técnica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Un     | Quant | Fonte 1                                                 | Fonte 2                                                           | Fonte 3                                                     | Média Un Final | Valor Total Estimado |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| 1    | Café preto servido quente em garrafa térmica de 1,2 litros a 1,8 litros. pronto para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Litros | 50    | R\$18,00<br>(Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07) | R\$13,84<br>(Município de Tunápolis PE-25/2026)                   | R\$10,00<br>(Município de Descanso PE-25/2025)              | R\$13,94       | R\$697,33            |
| 2    | Café com leite servido quente em garrafa térmica de 1,2 litros a 1,8 litros. pronto para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Litros | 50    | R\$30,00<br>(Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07) | R\$16,07<br>(Município de Tunápolis PE-25/2026)                   | R\$12,00<br>(Município de Descanso PE-25/2025)              | R\$19,37       | R\$967,83            |
| 3    | Chá Mate servido quente em garrafa térmica de 1,2 litros a 1,8 litros. pronto para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Litros | 40    | R\$18,00<br>(Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07) | R\$14,08<br>(Município de Mariópolis PE-26/2026)                  | R\$25,00<br>(Victor dos Passos pedroso 11.477.768/0001-77)  | R\$19,02       | R\$761,06            |
| 4    | Sucos de frutas – Suco Nectar 1 Litro, produto pronto para Suco Néctar. Feito com frutas selecionadas. Não contém conservantes. 04 sabores de abacaxi, uva, laranja e maracujá.                                                                                                                                                                                                                                               | Un     | 80    | R\$24,00<br>(Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07) | R\$7,82<br>(Prefeitura Municipal de Cabralia Paulista PE-44/2025) | R\$12,75<br>(Prefeitura de Santana de Parnaíba Pe-141/2026) | R\$14,85       | R\$1.188,53          |
| 5    | Refrigerante: sabores diversos: limão, Guaraná, Laranja, Cola, abacaxi, uva, composto de extrato de limão, água gaseificada, açúcar, isento de corantes artificiais, com validade mínima 03 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar acondicionado em recipiente plástico, garrafa pet, contendo no mínimo 2 litros do produto em cada unidade, com tampa de rosca, e lacrada. | Un     | 100   | R\$8,00<br>(Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07)  | R\$5,25<br>(Prefeitura Municipal de Cabralia Paulista PE-44/2025) | R\$13,35<br>(Prefeitura Municipal de Jacundá PE-9.2026 021) | R\$8,86        | R\$886,66            |
| 6    | Mini sanduíche - queijo, presunto, alface e tomate (30mg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Cento  | 20    | R\$180,00                                               | R\$150,00<br>(Município de Guarapuava)                            | R\$56,97                                                    | R\$128,99      | R\$2.579,80          |



# MUNICÍPIO DE GUARAQUEÇABA – ESTADO DO PARANÁ

## PREFEITURA MUNICIPAL Secretaria Municipal de Administração

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |                                                       |                                                          |                                                                      |           |             |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|
|    | em pedaços para servir. Feito em forma retangular 40x30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    | (Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07)           | PE-21/2026)                                              | (Prefeitura Municipal de Rio Bananal PE-029/2026)                    |           |             |
| 7  | Bolo de cenoura com cobertura de chocolate fresco e entregue cortada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Un | 35 | R\$70,00 (Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07)  | R\$28,38 (Município de Tunápolis PE-25/2026)             | R\$37,00 (Município de Descanso PE-25/2025)                          | R\$44,46  | R\$1.556,10 |
| 8  | Bolo de chocolate, tipo nega maluca, com cobertura de chocolate, fresco, e entregue cortada em pedaços para servir. Feito em forma retangular 40x30                                                                                                                                                                                                                                                  | Un | 35 | R\$70,00 (Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07)  | R\$28,38 (Município de Tunápolis PE-25/2026)             | R\$35,00 (Município de Descanso PE-25/2025)                          | R\$44,46  | R\$1.556,10 |
| 9  | Bolo de laranja - Com consistência macia, coberto com leite condensado e coco. Freco. entregue cortada em pedaços. Feito em forma retangular 40x30.                                                                                                                                                                                                                                                  | Un | 35 | R\$70,00 (Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07)  | R\$28,38 (Município de Tunápolis PE-25/2026)             | R\$40,07 (Prefeitura Municipal de Pescaria Brava PE-34/2026)         | R\$46,15  | R\$1.615,25 |
| 10 | Bolo confeitado tamanho P pesando aproximadamente 2 Kg a 2,5 Kg com três camadas de massa e duas camadas de recheio, decorado com cobertura a gosto (chantininho, chantilly). Recheios: creme de 4 Leites acompanhados de Frutas, podendo ser ; Morangos, Pêssego, Abacaxi, ameixa, ou outros recheios, com Doce de Leite, Brigadeiro, Beijinho cremoso, amendoim, Ideal para festas e comemorações. | Un | 20 | R\$160,00 (Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07) | R\$180,000 (Victor dos Passos pedroso 11.477.768/001-77) | R\$207,00 (Single Fin Importações & Serviços LTDA 43.032.418/001-93) | R\$182,33 | R\$3.646,66 |
| 11 | Bolo confeitado tamanho M pesando aproximadamente 3 Kg a 3,5 Kg com três camadas de massa e duas camadas de recheio, decorado com cobertura a gosto (chantininho, chantilly). Recheios: creme de 4 Leites acompanhados de Frutas, podendo ser; Morangos, Pêssego, Abacaxi, ameixa, ou outros recheios, com Doce de Leite, Brigadeiro, Beijinho cremoso, amendoim, ideal para festas e comemorações.  | Un | 12 | R\$240,00 (Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07) | R\$265,00 (Victor dos Passos pedroso 11.477.768/001-77)  | R\$304,75 (Single Fin Importações & Serviços LTDA 43.032.418/001-93) | R\$269,91 | R\$3.239,00 |
| 12 | Bolo confeitado tamanho G pesando aproximadamente 4,5 Kg a 5 Kg com três camadas de massa e duas camadas de recheio, decorado com cobertura a gosto (chantininho, chantilly). Recheios: creme de 4 Leites acompanhados de Frutas, podendo ser; Morangos, Pêssego, Abacaxi, ameixa, ou outros recheios, com Doce de Leite, Brigadeiro, Beijinho cremoso, amendoim, Ideal para festas e comemorações.  | Un | 12 | R\$360,00 (Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07) | R\$390,00 (Victor dos Passos pedroso 11.477.768/001-77)  | R\$448,50 (Single Fin Importações & Serviços LTDA 43.032.418/001-93) | R\$399,50 | R\$4.794,00 |



# MUNICÍPIO DE GUARAQUEÇABA – ESTADO DO PARANÁ

## PREFEITURA MUNICIPAL Secretaria Municipal de Administração

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |                                                          |                                                               |                                                                       |           |              |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| 13                   | Torta salgada sabores frango ou carne moída, feito em forma retangular 40x30 entregue cortada em pedaços pronta para servir.                                                                                                                                                                                                    | Un    | 60  | R\$75,00<br>(Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07)  | R\$64,62<br>(Município de Rio Bananal PE-029/2026)            | R\$69,54<br>(Município de Cabrobó-PE PE-007/2026)                     | R\$69,72  | R\$4.183,20  |
| 14                   | Salgados tamanhos unitário padrão coquetel. aproximadamente 30g cada, (coxinha, risóles, croquete de frango, quibe frito ou assado, enroladinho de vana Bolinha de Queijo.                                                                                                                                                      | cento | 100 | R\$100,00<br>(Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07) | R\$127,50<br>(Município de Mariópolis PE-26/2026)             | R\$128,81<br>(Prefeitura Municipal de Pescaria Brava PE-34/2026)      | R\$118,77 | R\$11.877,00 |
| 15                   | Pão de queijo, de massa de polvilho doce e/ou azedo e queijo, com aproximadamente 60 gramas cada. assado no ponto correto, sem queimar, textura interna macia e com uma casca fina e crocante, sem recheio. tamanho padrão, e uniforme, não devem murchos e nem com aspectos envelhecidos. entregue quente e pronto para servir | kg    | 30  | R\$30,00<br>(Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07)  | R\$53,44<br>(Prefeitura Municipal de Rio Bananal PE-029/2026) | R\$40,08<br>(Prefeitura Municipal de Rochedo de Minas PE-03/2026)     | R\$41,17  | R\$1.235,20  |
| 16                   | Mini Pastel de carne/queijo, diversos, fritos ou assados (30mg)                                                                                                                                                                                                                                                                 | cento | 40  | R\$180,00<br>(Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07) | R\$114,67<br>(Prefeitura Municipal de Flora Rica PE-010/2026) | R\$120,00<br>(Prefeitura Municipal de Cristais Paulista PE-0053/2025) | R\$138,22 | R\$5.528,93  |
| 17                   | Docinhos caseiro de festa diversos sabores (brigadeiro, beijinho, dois amores) unidades pesando entre 15 e 20 gramas.                                                                                                                                                                                                           | cento | 100 | R\$120,00<br>(Renata Lopes Gonçalves 61.671.561/0001-07) | R\$151,25<br>(Município de Mariópolis PE-26/2026)             | R\$170,00<br>(Município de Guarapuava PE-21/2026)                     | R\$147,08 | R\$14.708,33 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |                                                          | R\$61.020,98                                                  |                                                                       |           |              |

### 7.1-Conclusão Orçamentária

Com base na metodologia estatística aplicada (Média Aritmética de 3 fontes e nas equalizações logísticas demonstradas, o Valor Máximo Aceitável global para a presente contratação perfaz o montante de R\$61.020,98 (sessenta e um mil, vinte reais e noventa e oito centavos). Este valor atende ao princípio da economicidade e servirá de paradigma objetivo para o julgamento das propostas no futuro certame licitatório.

### 8. ANÁLISE DOS RISCOS (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, X)

A análise dos riscos relacionados à contratação considera as situações que podem comprometer o adequado fornecimento do serviço, a qualidade dos alimentos, o cumprimento dos quantitativos e horários e a adequada utilização dos recursos públicos.

| Risco                             | Impacto | Probabilidade | Ação de Mitigação                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|---------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Atraso na entrega do coffee break | Alto    | Média         | Estabelecer no Termo de Referência as condições e horários de entrega, realizar o acompanhamento da execução e registrar formalmente eventuais atrasos. |



|                                                                               |       |       |                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fornecimento de quantidade inferior à solicitada                              | Alto  | Média | Conferir os quantitativos no momento do recebimento, confrontando-os com a ordem de fornecimento, e exigir a regularização quando constatada divergência.                            |
| Fornecimento de alimentos em condições inadequadas para consumo               | Alto  | Baixa | Realizar conferência quanto às condições de higiene, conservação, qualidade e apresentação dos alimentos, rejeitando produtos inadequados e solicitando substituição quando cabível. |
| Divergência entre os itens fornecidos e os solicitados                        | Médio | Média | Conferir a composição do coffee break no recebimento e registrar eventuais divergências, solicitando a correção do fornecimento.                                                     |
| Solicitação de quantitativos superiores à necessidade efetiva                 | Médio | Média | Planejar cada solicitação com base no número estimado de participantes e na programação da atividade, mantendo controle dos quantitativos utilizados.                                |
| Desperdício de alimentos decorrente de fornecimento excessivo                 | Médio | Média | Adequar os pedidos ao público previsto e utilizar o Sistema de Registro de Preços para solicitar os quantitativos somente conforme a necessidade efetiva.                            |
| Utilização inadequada do serviço em atividades de pequeno porte ou rotineiras | Médio | Média | Manter a distinção entre o serviço de coffee break e a aquisição de gêneros alimentícios destinada às atividades cotidianas e de menor porte.                                        |
| Falta de planejamento das atividades que demandem o serviço                   | Médio | Média | Realizar planejamento prévio, definindo programação, data, horário, local, número estimado de participantes e quantidade necessária antes da solicitação.                            |
| Falhas no acompanhamento e fiscalização da execução                           | Alto  | Baixa | Designar formalmente gestor, fiscal e responsáveis pelo recebimento e orientar os responsáveis quanto aos procedimentos de conferência e registro das ocorrências.                   |
| Consumo superior aos quantitativos registrados                                | Médio | Baixa | Manter controle das solicitações realizadas, dos quantitativos utilizados e do saldo disponível durante a vigência da Ata de Registro de Preços.                                     |

As medidas de mitigação estão diretamente relacionadas às providências de planejamento, controle, recebimento e fiscalização necessárias para assegurar a adequada execução do serviço e evitar desperdícios e utilização inadequada dos recursos públicos.

**9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, IV e Decreto Mun. nº 001/24, Art. 7º, III)**

A solução consiste na **contratação de empresa para fornecimento de serviço de coffee break**, compreendendo alimentos, bebidas e, quando previsto no Termo de Referência, os utensílios necessários ao consumo, para atendimento da Casa de Passagem para Crianças e Adolescentes, do Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, do Conselho Tutelar e da Secretaria Municipal de Assistência Social e Garantia de Direitos de Guaraqueçaba/PR.

A contratação será realizada mediante **Sistema de Registro de Preços**, possibilitando que os fornecimentos ocorram de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva da Administração, a programação das unidades, o número estimado de participantes e a disponibilidade orçamentária, sem obrigatoriedade de utilização integral dos quantitativos registrados.

O serviço será destinado prioritariamente a **eventos e atividades de maior porte**, tais como conferências, capacitações, palestras, seminários, campanhas, encontros ampliados, oficinas, ações comunitárias e demais atividades que envolvam quantidade significativa de participantes ou cuja dimensão torne inadequado o preparo dos alimentos diretamente pelas unidades.

As atividades rotineiras, reuniões internas, pequenos grupos e demais ações de menor porte não constituem, em regra, finalidade desta contratação, sendo atendidas por procedimento próprio para aquisição de gêneros alimentícios, permitindo o preparo diretamente pelas unidades municipais. Dessa forma, as duas soluções possuem finalidades distintas e complementares.

No âmbito da **Casa de Passagem para Crianças e Adolescentes**, o serviço poderá ser utilizado, mediante planejamento e justificativa, em atividades realizadas em datas especiais e



comemorativas, como aniversários, Natal, Ano-Novo e outras ocasiões relevantes, observando-se a programação da unidade e quantitativos compatíveis com o número de acolhidos e demais participantes.

A execução deverá observar condições de **pontualidade, higiene, qualidade, conservação, apresentação e segurança dos alimentos**, de modo que os produtos sejam entregues em condições adequadas para consumo.

A solução também contempla o planejamento dos quantitativos de acordo com o público previsto, o controle das solicitações e dos saldos registrados e a adoção de medidas destinadas à redução de desperdícios e da geração desnecessária de resíduos, conciliando a adequada prestação do serviço com os princípios da **economicidade, eficiência, sustentabilidade, planejamento e interesse público**.

Dessa forma, a solução proposta permite atender às demandas de coffee break de maneira **planejada, proporcional e conforme a necessidade efetiva**, evitando contratações antecipadas, desperdícios e despesas sem utilização correspondente.

**10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, VII e Decreto Mun. nº 001/24, Art. 7º, VII)**

Considerando a natureza do objeto e a forma de utilização prevista, **recomenda-se o parcelamento da contratação**, tanto sob a perspectiva da execução dos fornecimentos quanto da organização dos itens que compõem o serviço de coffee break.

A contratação será realizada por meio de **Sistema de Registro de Preços**, permitindo que os fornecimentos ocorram de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Administração, a programação das unidades, o número estimado de participantes e a disponibilidade orçamentária, sem obrigatoriedade de utilização integral dos quantitativos registrados.

O parcelamento dos fornecimentos mostra-se adequado porque as demandas ocorrerão em momentos distintos e de acordo com a realização dos eventos e atividades. Assim, a Administração poderá solicitar somente os quantitativos necessários para cada ocasião, evitando a aquisição antecipada de produtos que possam não ser utilizados e reduzindo o risco de desperdícios.

Além disso, a utilização parcelada permite adequar cada solicitação ao **número efetivo ou estimado de participantes**, evitando o fornecimento de quantidade superior à necessidade da atividade.

O parcelamento também é compatível com a existência de demandas distintas entre as unidades e com a diferenciação entre as atividades de maior porte, atendidas pelo serviço de coffee break, e as atividades rotineiras e de menor porte, atendidas por meio da aquisição de gêneros alimentícios para preparo pelas próprias unidades.

Dessa forma, **não se identifica vantagem na realização de uma contratação integral e antecipada dos quantitativos estimados**. A adoção do Sistema de Registro de Preços, com fornecimentos parcelados conforme a demanda, apresenta-se como a alternativa mais adequada aos princípios do planejamento, economicidade e eficiência, permitindo que a Administração utilize o objeto somente quando houver necessidade efetiva.

**11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, XI e Decreto Mun. nº 001/24, Art. 7º, VIII)**

Existe contratação correlata relacionada ao atendimento das demandas de alimentação das unidades municipais: o procedimento para Registro de Preços de gêneros alimentícios, destinado às atividades rotineiras, pequenos grupos, reuniões, oficinas e demais ações de menor porte, nas quais os alimentos poderão ser preparados diretamente pelas próprias unidades.



As duas contratações possuem finalidades distintas e complementares. O Registro de Preços de gêneros alimentícios será utilizado principalmente nas atividades de menor porte, enquanto a presente contratação de coffee break será direcionada prioritariamente aos eventos e atividades de maior porte, nos quais o número de participantes, a duração ou as condições operacionais justifiquem o fornecimento dos alimentos e bebidas já preparados.

Não se verifica, portanto, interdependência que impeça a execução da presente contratação, mas apenas relação de complementaridade entre as soluções. A adequada delimitação das finalidades de cada contratação é necessária para evitar sobreposição de objetos e assegurar a escolha da solução mais adequada e econômica para cada tipo de demanda.

Assim, a contratação pretendida poderá ser executada de forma independente, observada a distinção entre as demandas atendidas pelo serviço de coffee break e aquelas destinadas à aquisição de gêneros alimentícios.

**12. IMPACTOS AMBIENTAIS (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, XII e Decreto Mun. nº 001/24, Art. 7º, XII)**

A contratação poderá ocasionar impactos ambientais relacionados principalmente à utilização de embalagens, copos, pratos, talheres, guardanapos, recipientes e outros materiais descartáveis, bem como à geração de resíduos orgânicos decorrentes de eventuais sobras de alimentos.

Para minimizar esses impactos, deverão ser observadas, quando compatíveis com a execução do objeto, as seguintes medidas:

- a) planejar os quantitativos de acordo com o número estimado de participantes, buscando reduzir sobras e desperdício de alimentos;
- b) priorizar, quando possível, embalagens recicláveis, reutilizáveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental;
- c) reduzir o uso desnecessário de embalagens individuais e materiais descartáveis, quando não houver necessidade sanitária ou operacional;
- d) utilizar racionalmente copos, pratos, talheres, guardanapos e demais materiais fornecidos juntamente com o coffee break;
- e) realizar o acondicionamento adequado dos alimentos, utilizando quantidade de embalagens compatível com a necessidade do serviço;
- f) promover a correta separação e destinação dos resíduos gerados após os eventos, conforme a estrutura disponível no local e as normas aplicáveis;
- g) adotar medidas para evitar desperdícios durante o preparo, transporte, entrega e disponibilização dos alimentos;
- h) planejar as solicitações de forma proporcional ao público previsto, evitando o fornecimento de quantitativos superiores à necessidade efetiva.

A utilização do Sistema de Registro de Preços, com solicitações parceladas conforme a necessidade de cada evento, também contribui para a redução de desperdícios, uma vez que permite à Administração solicitar apenas os quantitativos necessários, evitando a aquisição antecipada de produtos que possam não ser utilizados.

Dessa forma, a contratação deverá buscar a adequada prestação do serviço associada à redução de desperdícios, racionalização do uso de materiais e minimização da geração de resíduos, sempre observada a compatibilidade dessas medidas com as condições sanitárias e operacionais do objeto.

**13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RECOMENDAÇÃO DE PROSSEGUIMENTO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, XIII)**



Diante dos elementos analisados, **considera-se viável a contratação** de empresa para fornecimento de serviço de coffee break, compreendendo alimentos e bebidas e, quando previsto, os utensílios necessários ao consumo, destinado ao atendimento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social e Garantia de Direitos.

A solução proposta mostra-se adequada para atender, principalmente, **eventos e atividades de maior porte**, nos quais o número de participantes, a duração da atividade ou as condições operacionais justifiquem o fornecimento dos alimentos e bebidas já preparados.

A adoção do **Sistema de Registro de Preços**, com fornecimentos parcelados conforme a necessidade efetiva da Administração, possibilita maior adequação entre a demanda e os quantitativos efetivamente solicitados, evitando aquisições antecipadas e contribuindo para a redução de desperdícios.

A solução também se apresenta de forma complementar à aquisição de gêneros alimentícios destinada às atividades rotineiras e de menor porte, permitindo que cada tipo de demanda seja atendido pela alternativa mais adequada às suas características.

Dessa forma, **recomenda-se o prosseguimento da contratação**, observadas as condições, quantitativos, especificações e demais requisitos estabelecidos nos documentos que integram o planejamento da contratação, bem como a legislação aplicável.

Conclui-se, portanto, pela **viabilidade técnica e administrativa da contratação**, por se mostrar compatível com a necessidade identificada e com o interesse público, devendo o processo prosseguir para as etapas subsequentes da contratação.

Guaraqueçaba, 27 de agosto de 2026.

**Fernanda Eduarda Costa Bukarewics**  
**Auxiliar Administrativo**

**Jefferson Sundadozo Teresa**  
**Diretor do Departamento de Compras**