



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO E ÁREA REQUISITANTE

Nº PROCESSO SPAE	ÁREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
00169/2025	Departamento de Administração e Finanças – DAF	Jussana Carla Marques

2. INTRODUÇÃO

Redigido nos termos do art. 19 da Instrução Normativa 01/2022 da Diretoria Geral, o Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação. Seus objetivos principais são:

- Analisar a demanda registrada;
 - Demonstrar a viabilidade técnica e econômica das possíveis soluções encontradas no mercado;
 - E fornecer outras informações necessárias para a tomada de decisão da Administração pelo prosseguimento ou não da contratação.
- Além disso, serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado.

II - DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de *coffee breaks* institucionais é imprescindível para atender às demandas da Câmara Municipal de Curitiba, em especial da Presidência, da Mesa Diretora e da Escola do Legislativo, que organizam eventos estratégicos como solenidades, reuniões técnicas e homenagens. Essas ocasiões, que envolvem parcerias com órgãos públicos, entidades privadas e representantes da sociedade civil, exigem não apenas infraestrutura adequada, mas também fornecimento de itens de alimentação que garantam segurança e inclusão. O *coffee break*, em específico, possibilita aos participantes desses eventos uma pausa para se alimentarem, recarregarem suas energias e aliviarem o estresse resultante desses eventos, além de estimular a troca de experiências entre eles. Atualmente, o contrato vigente¹ não contempla opções para participantes com restrições alimentares, como intolerantes à lactose e celíacos, cujas necessidades demandam cardápios específicos e protocolos rigorosos para evitar contaminação cruzada. A adequação a esses requisitos, aliada à diversificação de itens complementares, é fundamental para alinhar o fornecimento às expectativas de qualidade e acessibilidade.

O aumento no volume de eventos reforça a urgência de um planejamento contratual que assegure continuidade e eficiência. Entre junho e dezembro de 2023, foram realizados 24 (vinte e quatro) *coffee breaks*,

¹Portal da Transparência da Câmara Municipal de Curitiba. Contrato nº 10/2023. Disponível em: <<https://cmcuritiba.eloweb.net/portaltransparencia/1/contratos/detalhes?entidade=1&exercicio=2023&contrato=54&tipoAto=1>>.



enquanto em 2024, no período anual, esse número foi 33 (trinta e três). A tendência de crescimento deve intensificar-se em 2025, com o início de uma nova Legislatura, que tradicionalmente amplia a agenda institucional. O contrato atual, que expira em junho de 2025, já apresenta sinais de insuficiência: no primeiro ano, a cota anual de 1.200 (mil e duzentas) unidades foi integralmente consumida, e, no segundo ano, mesmo com renovação parcial, o saldo remanescente pode não cobrir as demandas até o término da vigência. Diante desse cenário, é essencial definir uma solução — seja por meio de renovação com aprimoramentos ou de nova contratação — que atenda ao volume crescente de eventos e evite interrupções, garantindo padrões de qualidade e flexibilidade para diferentes portes de ocasiões.

Destacam-se, ainda, exigências técnicas críticas para a próxima etapa. Além de itens complementares, o fornecimento deve incluir variedade de bebidas, salgados, sanduíches e doces, industrializados ou não, com opções adaptadas a celíacos e intolerantes à lactose em conformidade com as Leis nº 10.674/2003 e nº 13.305/2016, que exigem indicação clara da presença ou ausência de glúten e de lactose, respectivamente. A ausência desses itens no contrato vigente demanda ajustes, para assegurar a inclusão alimentar. Além disso, a estrutura de entregas sob demanda deve ser mantida ou aprimorada, otimizando recursos e reduzindo desperdícios, sem comprometer a capacidade de resposta a eventos imprevistos.

Em síntese, independentemente da solução contratual a ser definida, a contratação deve garantir:

- Continuidade do fornecimento para além de junho de 2025, evitando lacunas operacionais;
- Inclusão de opções para celíacos e ampliação da diversidade do cardápio;
- Conformidade legal e segurança alimentar;
- Flexibilidade para atender eventos de diferentes portes;
- Aumento da satisfação geral dos participantes, fortalecendo a imagem institucional.

Esses elementos são indispensáveis para sustentar a execução qualificada da agenda pública e reforçar o compromisso da Câmara com excelência, inclusão e transparência em suas relações institucionais.

4. ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO E OBJETIVOS DA ADMINISTRAÇÃO

A contratação está diretamente alinhada com o Objetivo III do Planejamento Estratégico 2022-2031 deste Legislativo, que visa fortalecer o processo de comunicação interna e externa da CMC, e está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2025 (Seq. 5, p.10-11).

5. OBJETO E DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Fornecimento de itens de coffee break para eventos institucionais da Câmara Municipal de Curitiba, contemplando bebidas, salgados, doces e itens complementares, conforme especificações técnicas.



Caso seja essa a solução escolhida, para assegurar que a contratação atenda plenamente às necessidades da Câmara Municipal de Curitiba, é imprescindível que a empresa ganhadora cumpra os seguintes requisitos:

- **Cardápios diversificados e inclusivos:**

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO
1	1.1	SALGADOS • Fritos: ◦ Coxinha de frango, risoles de carne, enroladinho de salsicha, mini pastel assado (carne, frango, palmito ou frios). • Assados: ◦ Pão de queijo, empadinha de palmito, folhado (frango, calabresa, palmito, ricota e milho), mini croissant (frios, frango ou calabresa). • Tortas e Quiches: ◦ Torta de frango, torta de legumes, mini quiche (espinafre ou alho-poró). • Sanduíches e Broas: ◦ Mini sanduíche de peito de peru, mini sanduíche de broa com salame e queijo branco. • Os salgados devem ser acondicionados em embalagens higiênicas (ex.: papel manteiga ou plástico alimentar). *Observação sobre os quantitativos mínimos: • Até 7 (sete) opções da lista acima; • 60 gramas por fatia de torta; • 20 a 60 gramas por unidade das demais opções. <u>Quantidade de consumo por pessoa:</u> 7 (sete) unidades.
	1.2	DOCES • Doces tradicionais: ◦ Brigadeiro, dois amores, carolina de chocolate, tortinha de banana. • Doces folhados: ◦ Folhado de chocolate, folhado de doce de leite. • Doces assados: ◦ Strudel de maçã e banana, bolos (limão, laranja, fubá, formigueiro, toalha felpuda, cenoura com chocolate). • Doces devem ser acondicionados em embalagens higiênicas (ex.: forminhas de papel ou plástico alimentar). *Observação sobre os quantitativos mínimos: • Até 3 (três) opções da lista acima; • 60 gramas por fatia de bolo; • 20 a 60 gramas por unidade para os demais itens. <u>Quantidade de consumo por pessoa:</u> 4 (quatro) unidades.
	1.3	SALADA DE FRUTAS • Composta por 3 (três) tipos de frutas frescas distintas, preferencialmente sazonais, sendo obrigatória a inclusão de pelo menos 1 (uma) fruta cítrica (ex.: laranja, kiwi, abacaxi) e 1 (uma)



		fruta de textura firme (ex.: maçã, manga, melão). ○ Frutas maduras, porém firmes, livres de machucados, manchas ou sinais de deterioração; ○ Corte uniforme em cubos ou pedaços pequenos, garantindo apresentação homogênea. ○ Não é permitido o uso de frutas passas, enlatadas ou congeladas; ○ Sem conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. ● Embalada em recipiente de plástico transparente e alimentício (PET ou similar), com tampa resistente a vazamentos, incluindo colher descartável; ● Mantida sob refrigeração até o momento do transporte. *Observação sobre o quantitativo mínimo: ● 150 gramas por unidade. <u>Quantidade de consumo por pessoa:</u> 1 (uma) unidade.
1.4	BEBIDAS	● Sucos de frutas e refrigerantes (com açúcar e versões light e diet), industrializados, fornecidos em embalagens seladas. ○ Com validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. ○ Em temperatura fria, adequada para consumo imediato. ○ Acondicionadas em embalagens maiores (Acima de 1L). *Observação sobre os quantitativos mínimos: ● Até 2 (duas) opções de sucos, 2 (duas) opções de refrigerante e 2 (duas) opções de refrigerante light ou diet. <u>Quantidade de consumo por pessoa:</u> 500 ml.
1.5	COMPLEMENTOS	● Garantem a funcionalidade e organização do serviço, atendendo às necessidades básicas dos participantes, incluindo entre eles: ○ Guardanapos de papel ○ Sachês de açúcar e/ou adoçante ■ Individuais, higienicamente selados, com identificação clara do conteúdo ("açúcar refinado" ou "adoçante à base de..."); ○ Mexedores para chá ou café ■ Material: Resistente a líquidos quentes; ○ Talheres descartáveis (colher, garfo, faca) ■ Material: Plástico resistente, equivalente ou superior; ○ Copos descartáveis para sucos e refrigerantes; ○ Bandeja descartável; ■ Material: Papelão ou plástico, resistente, com dimensão mínima de 30cm x 20cm; ● Sachês, talheres e mexedores devem ser acondicionados em pacotes selados. ● Copos e bandejas devem ser empilhados com proteção contra amassados ou danos. <u>Obs:</u> A quantidade de cada item será definida conforme o número estimado de participantes informado pela Contratante para cada evento.



2	2.1	SANDUÍCHE EM METRO • Lanche elaborado com pão do tipo baguete (com gergelim, sem gergelim ou integral) e quatro opções de recheio, que podem incluir combinações de queijo prato, queijo muçarela, peito de peru defumado, salame italiano, presunto, requeijão, requeijão cremoso, manteiga, ricota, patês (atum, frango desfiado, entre outros), frios, berinjela e outros, complementados com vegetais como alface, tomate, pickles, cenoura crua ralada, beterraba crua ralada, rúcula, tomate seco e milho verde. ○ Os sanduíches em metro devem ser cortados uniformemente em pedaços de 8 cm a 10 cm, formando mini sanduíches individuais. ■ Cada porção deve ter peso entre 30g e 50g. ○ Os recheios (queijos, frios, vegetais e patês) devem ser distribuídos proporcionalmente ao longo de todo o sanduíche, garantindo que cada mini sanduíche contenha a mesma quantidade e variedade de ingredientes. ○ Os mini sanduíches devem ser dispostos em bandejas individuais ou protegidos por filmes plásticos que preservem a umidade e integridade do pão. *Observação sobre o quantitativo mínimo: • 30 a 50g por pedaço. Quantidade de consumo por pessoa: 4 (quatro) unidades.
	2.2	SALGADOS • Fritos: ○ Coxinha de frango, risoles de carne, enroladinho de salsicha, mini pastel assado (carne, frango, palmito ou frios). • Assados: ○ Pão de queijo, empadinha de palmito, folhado (frango, calabresa, palmito, ricota e milho), mini croissant (frios, frango ou calabresa). • Tortas e Quiches: ○ Torta de frango, torta de legumes, mini quiche (espinafre ou alho-poró). • Sanduíches e Broas: ○ Mini sanduíche de peito de peru, mini sanduíche de broa com salame e queijo branco. • Os salgados devem ser acondicionados em embalagens higiênicas (ex.: papel manteiga ou plástico alimentar). *Observação sobre os quantitativos mínimos: • Até 3 (três) opções da lista acima; • 60 gramas por fatia de torta; • 20 a 60 gramas por unidade das demais opções. Quantidade de consumo por pessoa: 3 (três) unidades.
	2.3	DOCES • Doces tradicionais: ○ Brigadeiro, dois amores, carolina de chocolate, tortinha de banana. • Doces folhados: ○ Folhado de chocolate, folhado de doce de leite.



		• Doces assados: ◦ Strudel de maçã e banana, bolos (limão, laranja, fubá, formigueiro, toalha felpuda, cenoura com chocolate). • Doces devem ser acondicionados em embalagens higiênicas (ex.: forminhas de papel ou plástico alimentar). *Observação sobre os quantitativos mínimos: • Até 3 (três) opções da lista acima; • 60 gramas por fatia de bolo; • 20 a 60 gramas por unidade para os demais itens. <u>Quantidade de consumo por pessoa:</u> 4 (quatro) unidades.
	2.4	SALADA DE FRUTAS • Composta por 3 (três) tipos de frutas frescas distintas, preferencialmente sazonais, sendo obrigatória a inclusão de pelo menos 1 (uma) fruta cítrica (ex.: laranja, kiwi, abacaxi) e 1 (uma) fruta de textura firme (ex.: maçã, manga, melão). ◦ Frutas maduras, porém firmes, livres de machucados, manchas ou sinais de deterioração; ◦ Corte uniforme em cubos ou pedaços pequenos, garantindo apresentação homogênea. ◦ Não é permitido o uso de frutas passas, enlatadas ou congeladas; ◦ Sem conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. • Embalada em recipiente de plástico transparente e alimentício (PET ou similar), com tampa resistente a vazamentos, incluindo colher descartável; • Mantida sob refrigeração até o momento do transporte. *Observação sobre o quantitativo mínimo: • 150 gramas por unidade. <u>Quantidade de consumo por pessoa:</u> 1 (uma) unidade.
	2.5	BEBIDAS • Sucos de frutas e refrigerantes (com açúcar e versões light e diet), industrializados, fornecidos em embalagens seladas. ◦ Com validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. ◦ Em temperatura fria, adequada para consumo imediato. ◦ Acondicionadas em embalagens maiores (Acima de 1L). *Observação sobre os quantitativos mínimos: • Até 2 (duas) opções de sucos, 2 (duas) opções de refrigerante e 2 (duas) opções de refrigerante light ou diet. <u>Quantidade de consumo por pessoa:</u> 500 ml.
	2.6	COMPLEMENTOS • Garantem a funcionalidade e organização do serviço, atendendo às necessidades básicas dos participantes, incluindo entre eles: ◦ Guardanapos de papel ◦ Sachês de açúcar e/ou adoçante ■ Individuais, higienicamente selados, com identificação clara do conteúdo ("açúcar refinado")



		ou “adoçante à base de...”); ○ Mexedores para chá ou café ■ Material: Resistente a líquidos quentes; ○ Talheres descartáveis (colher, garfo, faca) ■ Material: Plástico resistente, equivalente ou superior; ○ Copos descartáveis para sucos e refrigerantes; ○ Bandeja descartável; ■ Material: Papelão ou plástico, resistente, com dimensão mínima de 30cm x 20cm; ● Sachês, talheres e mexedores devem ser acondicionados em pacotes selados. ● Copos e bandejas devem ser empilhados com proteção contra amassados ou danos. Obs: A quantidade de cada item será definida conforme o número estimado de participantes informado pela Contratante para cada evento.
3	3.1	INDUSTRIALIZADOS ● Biscoitos: ○ Biscoito de maisena: ■ Embalagem individual (9g a 11g por sachê). ○ Biscoito cream cracker (tradicional e integral): ■ Sachês de 9g a 11g, em caixas com 180 a 200 unidades. ○ Biscoito amanteigado (chocolate e leite): ■ Sachês de 8g a 10g, em caixas com 200 unidades. ● Salgadinhos: ○ Chips: ■ Sachês de 10g (sabor natural/tradicional), em caixas com 100 unidades. ○ Snack: ■ Sachês de 5g (sabor tradicional ou queijo), em caixas com 50 unidades. ● Minibolo: ○ Unidades de 40g, embaladas individualmente, sem glúten ou lactose (opcional). ● Mix de castanhas sem glúten: ○ Sachês de 30g, com nozes, amêndoas e castanha-do-pará.

- **Flexibilidade na entrega:**

- O fornecimento deve garantir entregas sob as seguintes condições:
 - Conforme demanda;
 - Com pedido mínimo para 10 (dez) pessoas no cardápio fechado;
 - E capacidade de ajuste rápido a variações no número de participantes e na frequência dos eventos.
- O fornecedor deve assegurar logística ágil, com pontualidade e conservação adequada dos alimentos durante o transporte.

- **Conformidade Legal e Segurança Alimentar**

- Todos os itens alimentícios, independentemente de



serem destinados a dietas restritivas ou não, devem ser produzidos, processados, acondicionados e/ou rotulados em conformidade com as normas legais e regulamentações aplicáveis, garantindo segurança, qualidade e integridade dos produtos.

- Para alimentos frescos que não se enquadram em dietas restritivas, deverão ser observados rigorosos padrões de segurança alimentar, assegurando condições ideais de preparo, armazenamento e transporte para preservar a qualidade e evitar riscos à saúde.
 - Para alimentos destinados a dietas restritivas, os rótulos devem indicar, de forma clara, a presença ou ausência de ingredientes sensíveis, como glúten e lactose, conforme previsto nas normativas específicas.
 - Independentemente da categoria, os fornecedores deverão, quando solicitado, comprovar a regularidade de suas instalações e processos produtivos por meio de registro sanitário vigente e certificações que atestem o cumprimento das boas práticas de fabricação, garantindo a conformidade com os requisitos legais e a segurança dos produtos ao longo de toda a cadeia de fornecimento.
- **Sustentabilidade e otimização de recursos:**
 - Deverão ser priorizados fornecedores que demonstrem compromisso com uso de embalagens sustentáveis e práticas alinhadas às diretrizes de responsabilidade socioambiental da administração pública.

6. POSSÍVEIS NORMAS CORRELACIONADAS AO PROBLEMA E POTENCIAIS SOLUÇÕES

6.1. Normas de Licitações e Contratos Públicos

- **Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos)**
 - Esta lei regulamenta os procedimentos para contratação de bens e serviços pela administração pública, estabelecendo regras claras para licitações, execução de contratos e fiscalização. Prioriza princípios como transparência, economicidade e igualdade competitiva, fundamentais para assegurar a legalidade e eficiência.
 - **Potencial solução:** Estruturar o instrumento convocatório com critérios objetivos de julgamento (preço, qualidade técnica e capacidade operacional), incluindo cláusulas que prevejam penalidades por descumprimento de prazos ou especificações. Implementar auditorias periódicas e plataformas de transparência para divulgar etapas do processo e resultados, alinhando-se aos requisitos da lei.



6.2. Normas de Segurança Alimentar e Sanitária

- **Lei nº 10.674/2003 (Declaração de Glúten)**
 - **Relevância:** Protege celíacos ao exigir identificação clara da presença/ausência de glúten em alimentos industrializados.
 - **Potenciais soluções:**
 - Incluir cláusula contratual que vede a entrega de produtos sem rotulagem adequada, sob risco de rescisão.
- **Lei nº 13.305/2016 (Declaração de Lactose)**
 - **Relevância:** Protege intolerantes à lactose ao exigir identificação clara da presença de lactose em alimentos industrializados.
 - **Potenciais soluções:**
 - Incluir cláusula contratual que vede a entrega de produtos sem rotulagem adequada, sob risco de rescisão.
- **RDC nº 26/2015 da ANVISA (Boas Práticas de Fabricação para Alimentos)**
 - **Relevância:** Estabelece os critérios e procedimentos que devem ser adotados na fabricação de alimentos, garantindo que os processos produtivos ocorram sob condições higiênicas e controladas, assegurando a qualidade e a segurança alimentar dos produtos.
 - **Potencial solução:**
 - Exigir que os fornecedores apresentem certificações e laudos atualizados que comprovem, quando solicitado, o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação, conforme previsto.
 - Incluir cláusula contratual que impeça a entrega de produtos que não estejam em conformidade com os padrões de fabricação estabelecidos, sujeitando o fornecedor a sanções ou à rescisão contratual em caso de não conformidade.
- **RDC nº 216/2004 da ANVISA (Boas Práticas para Manipulação, Armazenamento e Transporte de Alimentos)**
 - **Relevância:** Define diretrizes específicas para a manipulação, armazenamento e transporte de alimentos, assegurando que estes sejam mantidos sob condições ideais de higiene e segurança ao longo de toda a cadeia de distribuição, minimizando riscos de contaminação e deterioração.
 - **Potencial solução:**
 - Incluir cláusula contratual que obrigue a substituição imediata dos produtos que não atendam aos critérios de segurança e integridade



definidos na RDC nº 216/2004, sob risco de aplicação de penalidades ou rescisão contratual.

6.3. Normas Ambientais e de Sustentabilidade

- **Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos)**
 - **Relevância:** Incentiva a redução de desperdícios e o uso de embalagens sustentáveis, alinhando contratações públicas a práticas ambientalmente responsáveis.
 - **Potencial solução:**
 - Priorizar fornecedores que utilizem embalagens recicláveis e adotem planos de gestão de resíduos.

II – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS

7.1. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1.1. CONTRATAÇÕES SIMILARES

ID	ÓRGÃO/ ENTIDADE	INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO	OBJETO	MODALIDADE
1	Ministério Público da União	Edital nº 90006/2024 ²	Registro de preços para serviço de fornecimento de coffee break sob demanda, para eventos realizados pela Procuradoria da República no Rio Grande do Norte (PR/RN), como treinamentos, audiências públicas, reuniões, palestras e outros encontros institucionais,	Pregão eletrônico Lei 14.133/2021, Art. 28, I - Registro de Preços
2	Justiça Federal de Santa Catarina	Edital nº 90015/2024 ³	Registro de preços para serviços de coffee break (com fornecimento de alimentos e bebidas) para eventos diversos na sede da Subseção Judiciária de Florianópolis.	Pregão eletrônico Lei 14.133/2021, Art. 28, I - Registro de Preços
3	Tribunal Regional Federal da 3ª Região	Edital nº 90006/2024 ⁴	Registro de preços para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios tipo coffee break, lanches e coquetel para	Pregão eletrônico Lei 14.133/2021, Art. 28, I - Registro de Preços

²Portal Nacional de Compras Públicas. Edital nº 90006/2024. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/26989715000102/2024/2064>>. Acesso em: 24 fev. 2025.

³Portal Nacional de Compras Públicas. Edital nº 90015/2024. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/00508903000188/2024/2208>>. Acesso em: 24 fev. 2025.

⁴Portal Nacional de Compras Públicas. Edital nº 90006/2024. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/59949362000176/2024/72>>. Acesso em: 24 fev. 2025.



Câmara Municipal de Curitiba

			atendimento em eventos institucionais e atividades de capacitação promovidos por este E. Tribunal Regional Federal da 3ª Região.	
4	Tribunal de Contas do Estado do Acre	Edital nº 90002/2024 ⁵	Registro de Preço visando a futura ou eventual contratação de empresa especializada em fornecimento, sob demanda, de Coffee break, kits lanche e afins, visando atender as ações educacionais promovidas pela Escola de Contas do Tribunal de Contas do Estado do Acre, tais como: cursos, oficinas, seminários, simpósios, reuniões técnicas, cursos de especialização e extensão, entre outras atividades de cunho pedagógico; no município de Rio Branco, pelo período de 12 (doze) meses.	Pregão eletrônico Lei 14.133/2021, Art. 28, I - Registro de Preços
5	Assembleia Legislativa do Estado do Paraná	Edital nº 21/2023 ⁶	Contratação de empresa especializada no fornecimento de Coffee Break, Coquetel, Kit Lanche e Refeições Prontas tipo Marmitex, para a Assembleia Legislativa do Estado do Paraná	Pregão eletrônico Lei 14.133/2021, Art. 28, I - Registro de Preços
6	Câmara Municipal de São José dos Pinhais	Edital nº 02/2024 ⁷	Registro de Preços para eventual e futura aquisição de itens para coquetel ou coffee break - incluindo salgados, doces e bebidas - para eventos a serem realizados na Câmara Municipal de São José dos Pinhais.	Pregão eletrônico Lei 14.133/2021, Art. 28, I - Registro de Preços
7	Tribunal Superior Eleitoral	Edital nº 90031/2024 ⁸	Contratação de empresa especializada para fornecimento, sob demanda, de alimentação tipo COFFEE BREAK.	Pregão eletrônico Lei 14.133/2021, Art. 28, I
8	Tribunal Superior Eleitoral	Aviso de Contratação Direta nº	Contratação de empresa especializada para fornecimento contínuo, sob demanda, de	Dispensa Lei 14.133/2021, Art. 75, II

⁵Portal Nacional de Compras Públicas. Edital nº 90002/2024. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/04035135000143/2024/2>>. Acesso em: 24 fev. 2025.

⁶Portal Nacional de Compras Públicas. Edital nº 21/2023. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/77799542000109/2023/10>>. Acesso em: 24 fev. 2025.

⁷Portal Nacional de Compras Públicas. Edital nº 02/2024. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/78173648000157/2024/1>>. Acesso em: 24 fev. 2025.

⁸Portal Nacional de Compras Públicas. Edital nº 90031/2024. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/00509018000113/2024/2746>>. Acesso em: 24 fev. 2025.



Câmara Municipal de Curitiba

		90005/2025 ⁹	lanche (coffee break) pelo período de 12 meses. Detalhamento do serviço e condições de contratação: conforme TR (Anexo I da D.E.) Quantidade total estimada de fornecimento: 1400 lanches.	
9	Superior Tribunal Militar	Ato que autoriza a Contratação Direta nº 29/2024 ¹⁰	Contratação de fornecimento contínuo de buffet e coffee break sob demanda para atendimento aos eventos a serem realizados pela Auditoria da 6ª Circunscrição Judiciária Militar.	Dispensa Lei 14.133/2021, Art. 75, II
10	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná	Ato que autoriza a Contratação Direta nº 275/2024 ¹¹	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços, sob demanda, para fornecimento de refeições (lanches salgados e/ou doces) - coffee break, durante a realização de eventos institucionais do Campus Jaguariaíva.	Dispensa Lei 14.133/2021, Art. 75, II
11	Ministério da Fazenda	Ato que autoriza a Contratação Direta nº 93/2025 ¹²	Contratação de pessoa jurídica especializada para prestação de serviços de coffee break para atender ao evento "Seminário Presencial do Mestrado em Fazenda Pública e Administração Tributária", que acontecerá na DRF/Santos, entre os dias 24 e 28 de fevereiro de 2025.	Dispensa Lei 14.133/2021, Art. 75, II
12	Governo do Estado do Paraná - Secretaria de Estado do Trabalho, Qualificação e Renda	Ato que autoriza a Contratação Direta nº 3195/2025 ¹³	Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de Coffee Break 3.600 unidades com fundamento no art 74 inciso I da Lei Federal de nº 14133 2021 para atender a demanda do no evento Paraná Mais Cidades 2025 nos dias 12 a 14 de fevereiro.	Inexigibilidade Lei 14.133/2021, Art. 74, I

7.2. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS POSSÍVEIS

7.2.1. DE SOLUÇÃO

⁹ Portal Nacional de Compras Públicas. Aviso de Contratação Direta nº 90005/2025. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/00509018000113/2025/291>>. Acesso em: 24 fev. 2025.

¹⁰ Portal Nacional de Compras Públicas. Aviso de Contratação Direta nº 29/2024. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/00497560000101/2024/717>>. Acesso em: 24 fev. 2025.

¹¹ Portal Nacional de Compras Públicas. Aviso de Contratação Direta nº 275/2024. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/10652179000115/2024/346>>. Acesso em: 24 fev. 2025.

¹² Portal Nacional de Compras Públicas. Aviso de Contratação Direta nº 93/2025. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/00394460000141/2025/124>>. Acesso em: 24 fev. 2025.

¹³ Portal Nacional de Compras Públicas. Aviso de Contratação Direta nº 3195/2025. Disponível em: <<https://pncp.gov.br/app/editais/49179281000180/2025/4>>. Acesso em: 24 fev. 2025.



7.2.1.1. Contratação de Empresa Especializada em Fornecimento de Coffee Break

7.2.1.1.1. Cardápio Personalizado

- **Descrição:** Esta alternativa consiste na contratação de empresa terceirizada especializada para fornecer coffee breaks completos, incluindo cardápio diversificado, itens para celíacos e intolerantes à lactose e produtos industrializados conforme exigências técnicas e legais.
- **Prós:**
 - Garantia de qualidade e segurança alimentar, com expertise em dietas restritivas e normas sanitárias.
 - Redução de custos operacionais para a instituição, que não precisará alocar recursos internos para planejamento, produção e logística.
 - Flexibilidade para atendimento conforme demanda, com capacidade de escalonar fornecimentos para eventos de diferentes portes.
- **Contras:**
 - Custo inicial potencialmente elevado, dependendo do mercado e da concorrência.
 - Dependência externa.
 - Risco de dependência de um único fornecedor, caso não haja cláusulas de substituição ou multas por descumprimento.
- **Viabilidade: Alta.** A contratação especializada alinha-se às exigências técnicas, legais e de segurança alimentar, além de otimizar recursos humanos e financeiros da administração pública. Ademais, já foram realizadas contratações de mesmo objeto no âmbito da CMC, com resultados positivos.

7.2.1.1.2. Compra De Kits Individuais

- **Descrição:** Consistiria na aquisição de kits pré-montados de coffee break, com produtos industrializados e embalados individualmente, distribuídos diretamente aos participantes.
- **Prós:**



- **Conveniência:** Os kits são fáceis de armazenar e distribuir, exigindo planejamento mínimo.
- **Padronização:** Cada kit conteria os mesmos itens, garantindo consistência entre os eventos.
- **Economia de escala:** Comprar em grandes quantidades pode reduzir o custo por unidade.
- **Contras:**
 - **Incompatibilidade com a escala dos eventos:** Para eventos maiores, gerenciar e distribuir um grande número de kits individuais poderia ser logisticamente desafiador.
 - **Personalização limitada:** Os kits podem não atender a requisitos ou preferências dietéticas específicas, como para celíacos e intolerantes à lactose.
 - **Falta de frescor:** Impossibilidade de incluir itens perecíveis, como salada de frutas, que demandam preparo higiênico e imediato.
- **Viabilidade: Baixa.** A alternativa não atende às exigências de diversidade, inclusão e qualidade técnica, além de ser incompatível com a dimensão e o caráter institucional dos eventos.

7.2.1.1.3. Contratações Esporádicas Por Evento

- **Descrição:** Envolveria a seleção de fornecedores distintos para cada coffee break, por meio de processos simplificados ou dispensas de licitação, conforme a urgência.
- **Prós:**
 - Flexibilidade momentânea para ajustar fornecedores conforme a natureza do evento.
 - Custo unitário aparentemente reduzido por evento isolado.
- **Contras**
 - **Inconsistência na qualidade:** Variação de padrões entre fornecedores, prejudicando a experiência dos participantes.
 - **Custos cumulativos elevados:** A soma de contratos pontuais tende a



superar o valor de um contrato global, devido à falta de planejamento estratégico.

- **Risco de indisponibilidade:** Dificuldade de garantir fornecedores em períodos de alta demanda (ex.: nova Legislatura) ou emergências.
- **Fracionamento de demanda:** O volume previsível de eventos (33 em 2024) caracteriza demanda contínua, tornando contratações esporádicas passíveis de questionamento.
- **Viabilidade: Baixa.** A alternativa gera insegurança jurídica, custos operacionais elevados e riscos de interrupção do fornecimento, além de conflitar com a legislação de licitações.

7.2.1.2. Preparação Interna

- **Descrição:** Esta alternativa envolveria a produção dos coffee breaks pela própria Câmara Municipal de Curitiba (CMC), utilizando recursos humanos e infraestrutura interna para planejamento, compra de insumos, preparo e distribuição dos alimentos.
- **Prós:**
 - Controle direto sobre o processo de produção.
 - Potencial redução de custos em cenários ideais de escala.
- **Contras:**
 - **Inviabilidade técnica:** Ausência de setor especializado, equipamentos adequados (ex.: cozinha industrial) e pessoal treinado em segurança alimentar e dietas restritivas, bem como com amplo conhecimento em normas sanitárias.
 - **Riscos sanitários:** Falta de certificações e protocolos para manipulação de alimentos, especialmente para celíacos, aumentando a exposição a contaminações cruzadas.
 - **Custos ocultos:** Necessidade de investimento inicial em infraestrutura, contratação de nutricionistas e cozinheiros, além de desvio de foco das atividades-fim da instituição.
- **Viabilidade: Nula.** A ausência de estrutura física, expertise técnica e suporte legal torna a alternativa impraticável, configurando risco operacional e sanitário inaceitável.



7.2.2. DE MODALIDADE

7.2.2.1. Pregão Eletrônico – Sem Adoção do Sistema de Registro de Preços

- **Descrição:** Modalidade de licitação para aquisição de bens e serviços comuns, sendo que o item sob análise poderia assim ser enquadrado, tendo em vista que os seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.
- O objeto da presente contratação pode ser classificado como comum e de natureza contínua.
 - O caráter contínuo dessa contratação se dá pelo fato de ser uma demanda frequente neste Legislativo, visto que a Câmara Municipal de Curitiba realiza eventos institucionais regularmente, como capacitações, encontros e solenidades, o que torna a necessidade de serviços de coffee break uma constante. Conforme o artigo 6º, inciso XV da Lei 14.133/2021, configuram-se como serviços e fornecimentos contínuos aqueles “serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas
 - Neste contexto, em eventual contratação mediante pregão eletrônico, com consequente formalização de contrato, poder-se-ia observar o disposto nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133/2021, quanto à duração dos contratos.
 - Importante destacar que eventual contratação nesses moldes deve sempre atentar para a continuidade da vantagem econômica e a disposição de créditos orçamentários para o prosseguimento do contrato, bem como a prerrogativa de sua extinção pela Câmara caso estes critérios não estejam mais sendo atendidos, conforme previsto na Lei nº 14.133/21.”
 - Em suma, o contrato resultante do Pregão pode definir um período de vigência ou uma quantidade fixa de eventos a serem atendidos. O fornecedor vencedor atenderá a todas as demandas dentro do escopo do contrato, sem a necessidade de novos



processos licitatórios para cada solicitação de coffee break.

- **Prós:**

- Processo simplificado.
- Possibilidade de obter melhores preços devido à competição entre os licitantes durante a sessão de lances.
- Possibilidade de formalização de contrato com vigência mais longa.

- **Contras:**

- **Menor flexibilidade:** Alterações nas quantidades ou necessidades além do previsto no contrato podem exigir aditivos contratuais ou até um novo pregão, o que pode ser burocrático.
- **Dependência de um único fornecedor:** A administração fica vinculada ao fornecedor vencedor, o que pode ser um risco caso o serviço apresente problemas.
- Dificuldade para estimativa exata dos itens a serem demandados ao longo da vigência da contratação, considerando possibilidade de aumento ou redução de eventos, que impliquem em necessidade de acréscimos ou supressões acima do limite legal de 25%.

- **Viabilidade: Alta.** Essa modalidade é indicada para contratação de bens e serviços comuns. Adequada para situações em que a demanda por coffee breaks é previsível e estável, permitindo que o contrato abranja todas as necessidades sem ajustes frequentes.

7.2.2.2. Pregão Eletrônico – Com Adoção do Sistema de Registro de Preços

- **Descrição:** O sistema de registro de preços é um instrumento auxiliar previsto na Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021).
 - Conforme o Decreto Federal nº 11.462/2023, tem-se que o registro de preços poderá ser utilizado quando:
 - Pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;
 - For conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de



- serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;
- For conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;
- For atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão;
- Pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.
- Durante o período de validade da ata, a administração pode contratar os serviços conforme a demanda surge, sem necessidade de novos pregões. O SRP permite flexibilidade para ajustar o volume e a frequência das contratações dentro dos limites registrados.
- Com base no artigo 84 da Lei 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos):
 - *“Art. 84. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso”.*
- A utilização do Sistema de Registro de Preços, apesar da vigência limitada, possui a conveniência da entrega parcelada, sob demanda, sem excessos ou aquisições a menor, evitando-se o desperdício, possibilitando uma maior adequação entre a demanda e o fornecimento parcelado dos itens ao longo da vigência da Ata.
- **Prós:**
 - **Flexibilidade:** A administração contrata apenas o necessário, ajustando-se à demanda real sem prever tudo antecipadamente.
 - Quantitativo estimado.
 - **Agilidade:** Após o pregão, as contratações são feitas rapidamente com base na ata, sem novos processos licitatórios.
 - **Possibilidade de múltiplos fornecedores:** Dependendo da estrutura do SRP, mais de um fornecedor pode ter preços registrados, oferecendo opções à administração.
- **Contras:**
 - **Dependência do compromisso dos fornecedores:** Alguns fornecedores podem



não honrar os preços registrados, gerando atrasos ou necessidade de sanções.

- Vigência de 1 (um) ano, prorrogável apenas por mais 1 (um) ano, desde que comprovado o preço vantajoso.
- **Viabilidade: Alta.** Ideal para demandas variáveis ou recorrentes, como eventos institucionais frequentes, pois combina competitividade com a praticidade de contratações sob demanda. Ademais, verificou-se, pelo levantamento de contratações similares, que se trata de prática comum de contratação na Administração Pública.

7.2.2.3. Contratação Direta por Dispensa de Licitação

- **Base Legal:** Art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, assumindo que o preço estabelecido no PCA 2025 seja compatível com o de mercado.
 - É dispensável a licitação para contratações de serviços e compras cujo valor seja inferior a **R\$ 62.725,59** (sessenta e dois mil setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), valor atualizado pelo Decreto nº 12.343/2024¹⁴, com vigência a partir de 30 de dezembro de 2024.
- **Prós:**
 - **Rapidez e simplicidade:** O processo é direto, sem as etapas de uma licitação.
 - **Flexibilidade total:** Permite escolher fornecedores diferentes para cada evento, adaptando-se a necessidades específicas.
 - **Adequação para pequeno porte:** Funciona bem para demandas isoladas de baixo valor.
- **Contras:**
 - **Limite de valor:** Só é aplicável a contratações pequenas, inviabilizando seu uso para demandas maiores ou contínuas, que venham a ultrapassar o valor previsto em lei.
 - **Limitação de competição:** Sem disputa mais ampla, pode não garantir o melhor custo-benefício ou qualidade.
 - **Inconsistência no fornecimento:** A troca frequente de fornecedores pode levar a variações na qualidade do coffee break.
- **Viabilidade: Moderada, condicionada ao cumprimento de requisitos legais** (valor do

¹⁴ Decreto nº 12.343/2024. Disponível em:

<https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2024/decreto/d12343.html>



contrato abaixo do limite estabelecido para serviços comuns na Nova Lei de Licitações).

7.3. CONCLUSÃO

A **Contratação de Empresa Especializada em Fornecimento de itens de coffee break (Cardápio Personalizado)**, portanto, é a alternativa para garantir eficiência, segurança alimentar e conformidade legal. As outras opções de solução analisadas foram rejeitadas devido a falhas críticas em atender aos requisitos técnicos, legais e operacionais da CMC. A preparação interna esbarra na falta de infraestrutura e expertise; a compra de kits desconsidera a necessidade de alimentos frescos e personalização; e as contratações esporádicas ampliam riscos financeiros e jurídicos.

Por outro lado, o **Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP)** destaca-se como a modalidade mais adequada, garantindo equilíbrio entre eficiência econômica, segurança jurídica e atendimento à demanda regular da CMC.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de uma empresa especializada para fornecer itens de coffee break personalizados em eventos institucionais da Câmara Municipal de Curitiba. Esse processo será conduzido por meio de um Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP), assegurando padronização técnica, agilidade operacional e conformidade com exigências legais e sanitárias.

- **Escopo e composição dos itens**

Um coffee break é uma pausa estratégica em eventos como reuniões, capacitações ou solenidades, projetada para oferecer aos participantes um momento de descontração, interação e reposição de energia por meio de alimentos e bebidas leves. Originalmente associado ao café, o serviço evoluiu para atender às demandas contemporâneas, incluindo:

- **Cardápio Diversificado e Inclusivo**

- Itens do Grupo 1 e 2 – Alimentos Frescos, Bebidas e Itens Complementares:

- Alimentos Frescos: Incluem salgados, sanduíches, doces e salada de frutas, preparados na sede da CONTRATADA com rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar, a serem elaborados no dia da entrega, salvo especificação contrária no pedido.
 - Bebidas: Compreendem sucos e refrigerantes (incluindo versões com açúcar, light e diet). Estes produtos devem ser entregues nas condições ideais para



- consumo imediato, mantendo as temperaturas recomendadas.
- Itens Complementares: Incluem materiais essenciais para a organização e apresentação do coffee break, como guardanapos de papel, sachês de açúcar, adoçante, mexedores e etc.
- Itens do Grupo 3 – Produtos Industrializados:
 - Os produtos industrializados são aqueles que já são fornecidos prontos para consumo, embalados individualmente, com validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega, e que cumprem rigorosamente as especificações técnicas.
- **Inclusão Alimentar:** A solução garante a oferta de alternativas adaptadas para participantes com restrições alimentares, promovendo a inclusão e a segurança dos alimentos consumidos.
- **Logística prática:** Permite flexibilidade na organização de eventos (pedido conforme a demanda), sem interromper completamente a programação.
- **Outros aspectos relevantes**
 - Qualificação
 - Conformidade com normas: A CONTRATADA deverá observar rigorosamente as resoluções da ANVISA e demais dispositivos legais pertinentes à prestação de serviços e/ou fornecimento de itens de alimentação.
 - Experiência comprovada: Histórico de contratos similares e capacidade para atender eventos de mesma escala.
 - Vigência e Renovação
 - A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período conforme artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que seja mantida a vantajosidade da contratação.
 - O contrato prevê pagamento por pedido executado¹⁵, assegurando que a Câmara pague apenas pelos itens e serviços efetivamente utilizados.
 - Marcas e Rotulagem
 - Marcas de referência: Indicação de marcas para facilitar a compreensão da demanda e como parâmetro de qualidade, conforme artigo 41, I, “d”, da Lei nº 14.133/2021.

¹⁵ A estipulação de “pedido mínimo” não gera o direito subjetivo ao fornecimento de quantitativo mínimo de cada item à CONTRATADA.



- Licitantes poderão oferecer equivalentes ou superiores em qualidade.
- Rotulagem obrigatória (em certos casos): Identificação clara de alergênicos (glúten e lactose) conforme o caso, alinhada às Leis nº 10.674/2003 e 13.305/2016.
- Garantia Contratual:
 - Considerando que o fornecimento ocorrerá sob demanda e com pagamento por pedido, não será exigida garantia contratual da execução.

Em síntese, a solução proposta integra qualidade técnica, segurança alimentar e eficiência operacional, atendendo integralmente às necessidades da Câmara Municipal de Curitiba. A manutenção do fornecimento especializado evitará interrupções na realização desses eventos institucionais, garantindo que mantenham padrão elevado de atendimento, inclusão alimentar e conformidade legal, reforçando a credibilidade da instituição perante parceiros e sociedade.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A divisão do objeto em dois lotes distintos justifica-se pelas diferenças técnicas, operacionais e logísticas entre os itens propostos, bem como pela necessidade de atrair fornecedores especializados em cada segmento. A estruturação em lotes visa assegurar maior competitividade, qualidade e conformidade com as especificações exigidas para cada categoria de produtos.

9.1. Lote 01 – ITENS DE COFFEE BREAK (CARDÁPIO FECHADO)

Este lote abrange produtos que demandam cuidados específicos em seu preparo, manipulação, armazenamento e transporte, como salgados, sanduíches, doces frescos, salada de frutas e bebidas. Tais itens exigem:

- Controle sanitário rigoroso, em conformidade com normas vigentes;
- Infraestrutura especializada para produção e transporte (ex.: refrigeração, embalagens adequadas);
- Mão de obra qualificada para manipulação de alimentos perecíveis;
- Coordenação logística ágil para garantir frescor e segurança alimentar.

A contratação específica para este lote permite selecionar empresas com expertise em serviços de alimentação, aptas a cumprir exigências técnicas e sanitárias complexas.

9.2. Lote 02 – INDUSTRIALIZADOS

Este lote inclui produtos prontos e embalados (ex.: salgados e doces individuais, com opções sem glúten e sem lactose), cuja cadeia de fornecimento é padronizada e simplificada, devido a:



- Validade estendida dos produtos;
- Menor necessidade de manipulação (já entregues prontos para consumo);
- Logística simplificada, compatível com empresas de distribuição em larga escala.

9.3. Vantagens da Divisão em Lotes

- **Especialização dos fornecedores:** Atrai empresas com perfis distintos (preparo artesanal × comércio de industrializados), garantindo propostas técnicas e financeiras mais adequadas a cada realidade;
- **Redução de riscos** de contaminação cruzada;
- **Otimização de custos:** Permite comparar propostas segmentadas, evitando sobrepreço por inclusão de itens com exigências técnicas divergentes.

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E MEDIDAS PARA A CONTRATAÇÃO

A estimativa de quantidades e medidas foi elaborada com base no histórico de demandas da Câmara Municipal de Curitiba, considerando a média de eventos realizados nos últimos anos, as projeções para a nova Legislatura (2025-2026) e os requisitos técnicos do cardápio. Os dados foram ajustados para refletir a necessidade de atendimento contínuo e seguro, além de uma margem de segurança, conforme detalhado abaixo:

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL	QUANTIDADE TOTAL (PARA DOIS ANOS)
Coffee breaks	Evento	30	60
Número estimado de pessoas (LOTE 1 - Cardápio Tipo 1)	Unidade	1.200	2.400
Número estimado de pessoas (LOTE 1 - Cardápio Tipo 2)	Unidade	1.200	2.400
Produtos industrializados (LOTE 2)	Unidade	1.200	2.400

10.1. Detalhamento das Medidas e Premissas

- **Quantidade de eventos:**
 - Baseada na média aproximada de 30 (trinta) eventos/ano (dados de 2023 e 2024).
 - **Pedido mínimo por evento:** 10 (dez) pessoas, com flexibilidade para atender variações (ex.: eventos com cinquenta a cem participantes).
- **Itens por pessoa:**
 - **Cardápio fechado tipo 1**
 - **Salgados:** 7 (sete) unidades por pessoa.



Câmara Municipal de Curitiba

- **Doces:** 4 (quatro) unidades por pessoa.
- **Bebidas:** 500mL por pessoa.
- **Salada de frutas:** 1 (uma) porção individual de 150g por pessoa.
- **Cardápio fechado tipo 2**
 - **Sanduíches:** 4 (quatro) unidades por pessoa.
 - **Salgados:** 3 (três) unidades por pessoa.
 - **Doces:** 4 (quatro) unidades por pessoa.
 - **Bebidas:** 500mL por pessoa.
 - **Salada de frutas:** 1 (uma) porção individual de 150g por pessoa.
- **Produtos industrializados:** Sob demanda.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação é de R\$80.698,10 (oitenta mil, seiscentos e noventa e oito reais e dez centavos). Seguem abaixo os valores estimados:

LOTE 1 - ITENS DE COFFEE BREAK						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	PEDIDO MÍNIMO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Cardápio fechado de coffee break tipo 1 sob demanda , para eventos realizados pela Câmara Municipal de Curitiba (CMC).	Unidade (por pessoa)	10	1200	R\$ 28,40	R\$ 34.080,00
2	Cardápio fechado de coffee break tipo 2 sob demanda , para eventos realizados pela Câmara Municipal de Curitiba (CMC).	Unidade (por pessoa)	10	1200	R\$ 31,60	R\$ 37.920,00

LOTE 2 - ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS ¹⁶						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	PEDIDO MÍNIMO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3	Biscoito de maisena - Peso líquido do sachê entre 9g e 11g. - Sachê com 2 (duas) unidades	Sachê	30	150	R\$ 1,38	R\$ 207,00

¹⁶Os produtos aqui listados devem apresentar prazo de validade mínimo de 3 (três) meses no momento da entrega.



Câmara Municipal de Curitiba

	de biscoito. Marcas de referência: Bauducco, Renata, Bom Sabor, similar, equivalente ou de melhor qualidade.					
4	Biscoito tipo cream cracker - Peso líquido do sachê entre 9g e 10g. - Sachê com 2 (duas) unidades de biscoito. Marcas de referência: SP, Bauducco, Renata, Bom Sabor, Marilan, similar, equivalente ou de melhor qualidade.	Sachê	30	150	R\$ 1,36	R\$ 204,00
5	Biscoito tipo cream cracker, versão integral - Peso líquido do sachê entre 9g e 10g. - Sachê com 2 (duas) unidades de biscoito. Marcas de referência: Renata, Bom Sabor, similar, equivalente ou de melhor qualidade.	Sachê	30	120	R\$ 1,46	R\$ 175,20
6	Biscoito amanteigado, sabor chocolate - Peso líquido do sachê entre 8g e 12g; - Sachê com 2 (duas) unidades de biscoito. Marcas de referência: SP, Bauducco, Renata, Marilan, similar, equivalente ou de melhor qualidade.	Sachê	30	150	R\$ 1,38	R\$ 207,00
7	Biscoito amanteigado, sabor leite - Peso líquido do sachê entre 8g e 12g; - Sachê com 2 (duas) unidades de biscoito. Marcas de referência: SP, Bauducco, Renata,	Sachê	30	150	R\$ 1,29	R\$ 193,50



Câmara Municipal de Curitiba

	Marilan, Bom Sabor, similar, equivalente ou de melhor qualidade.					
8	Salgadinho tipo 1 (chips), sabores sortidos - Peso líquido do pacote entre 30g e 45g; - À base de mandioca ou batata-doce. Marcas de referência: UNIfood, Popai, DaColônia, FHOM, similar, equivalente ou de melhor qualidade.	Pacote	20	120	R\$ 9,95	R\$1.194,00
9	Salgadinho tipo 2 (snack), sabores sortidos - Peso líquido do pacote entre 35g e 55g; - À base de milho ou arroz; - Sem glúten; - Sem lactose. Marcas de referência: Believe, FHOM, similar, equivalente ou de melhor qualidade.	Pacote	20	240	R\$ 10,22	R\$ 2.452,80
10	Minibolo, sabor chocolate - Peso líquido do sachê entre 30 e 50g; - Sachê com 1 (uma) unidade. - Sem glúten; - Sem lactose. Marcas de referência: Grani Amici, Believe similar, equivalente ou de melhor qualidade.	Sachê	20	280	R\$ 6,70	R\$ 1.876,00
11	Mix de castanhas - Peso líquido do pacote entre 30g e 40g; - Sem glúten. Marcas de referência: Juaa, Raiz do bem, similar, equivalente ou de melhor qualidade.	Sachê	20	200	R\$ 7,50	R\$ 1.500,00



12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Os estudos iniciais não identificaram necessidade de contratações acessórias ou correlatas.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

- **Garantia de Segurança Alimentar e Conformidade Legal:**
 - Assegurar que todos os alimentos fornecidos, especialmente os destinados a celíacos e pessoas com restrições alimentares, estejam em estrita conformidade com a legislação aplicável. Isso inclui a eliminação de riscos de contaminação cruzada, certificação de produtos industrializados e preparo adequado de itens frescos, como salada de frutas e salgados.
- **Continuidade e Estabilidade do Fornecimento:**
 - Manter a oferta de coffee breaks durante os 12 (doze) meses de vigência do contrato. Isso evitará falhas na logística de eventos estratégicos, como solenidades de posse, reuniões técnicas e parcerias institucionais, preservando a imagem da Câmara como entidade organizada e confiável.
- **Inclusão e Acessibilidade Alimentar:**
 - Oferecer opções diversificadas e seguras para participantes com restrições alimentares, cumprindo o princípio constitucional da igualdade e promovendo a inclusão. A disponibilização de produtos sem glúten e sem lactose, além de outros industrializados certificados, garantirá que todos os convidados tenham acesso a alimentos adequados às suas necessidades.
- **Flexibilidade e Adaptação a Demandas Variáveis:**
 - Atender eventos de diferentes portes (desde reuniões reduzidas até solenidades com centenas de participantes) com cardápio ajustável, garantindo padrão de qualidade independentemente do tamanho do público. A cláusula de "entregas conforme demanda" assegurará eficiência logística, evitando dimensionamentos imprecisos.
- **Fortalecimento da Imagem Institucional:**
 - Consolidar a Câmara Municipal de Curitiba como referência em organização de eventos públicos, oferecendo serviços de alimentação que combinem qualidade, segurança e inclusão. Isso contribuirá para a satisfação de parceiros, autoridades e sociedade civil, fortalecendo a credibilidade da instituição.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

- **Criar formulário padronizado** para solicitação do serviço, contendo campos obrigatórios como: itens selecionados do cardápio, quantidades, número de participantes, data, horário e local do evento.



- **Elaborar protocolo de recebimento e verificação** dos alimentos entregues, incluindo checklist para conferência de itens, quantidades e condições de apresentação.
- **Definir responsáveis pela fiscalização do contrato**, incluindo servidores que farão o acompanhamento direto das entregas e avaliação da qualidade dos alimentos.
- **Estabelecer mecanismos de feedback** dos participantes dos eventos, permitindo ajustes e melhorias contínuas no serviço.

15. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

15.1. Geração de Resíduos Sólidos

- **Impacto:** A utilização de embalagens descartáveis (copos, pratos, talheres) e produtos industrializados individualizados pode aumentar a produção de resíduos plásticos e orgânicos, contribuindo para a sobrecarga de aterros sanitários e poluição ambiental.
- **Medidas Mitigadoras:**
 - Disponibilizar coletores adequados para separação de resíduos nos locais dos eventos, facilitando a destinação correta após o consumo.

V – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO DA ÁREA DEMANDANTE SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando o estudo realizado, conclui-se que o modelo de contratação aqui proposto atende às necessidades desta Casa Legislativa e, especificamente, o Departamento de Administração e Finanças.

Curitiba, 12 de março de 2025.

FLAVIA F. M. RIBEIRO

Setor de Planejamento e Desenvolvimento
de Projetos

EDUARDO SILVA LEROY

Setor de Planejamento e
Desenvolvimento de Projetos

ERICA CARDOSO LEAL ARSIE

Setor de Planejamento e Desenvolvimento
de Projetos

GUILHERME EDUARDO PIANOVSKI

Setor de Planejamento e
Desenvolvimento de Projetos

JOSÉ RAFAEL DE MORAES CUSTÓDIO

Setor de Planejamento e Desenvolvimento
de Projetos

NATÁLIA MELO SILVA

Setor de Planejamento e
Desenvolvimento de Projetos

JUSSANA CARLA MARQUES

Departamento De Administração e Finanças

ISABEL CRISTINA PINTO

Diretoria De Patrimônio E Serviços



Câmara Municipal de Curitiba

ANEXO I

ANÁLISE DE RISCO

Fase	Interna		
Situação	Especificações inadequadas no cardápio ou nas condições de fornecimento (ex.: ausência de itens para dietas restritivas ou quantidades insuficientes).		
Probabilidade	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impacto	☐ Baixo	☒ Médio	☐ Alto
Plano de mitigação	Elaborar especificações técnicas detalhadas, incluindo cardápio diversificado, itens frescos, opções para celíacos e outras restrições alimentares, alinhadas às normas sanitárias e às práticas de mercado.		

Fase	Externa		
Situação	Fracasso na licitação, seja por ausência de propostas ou recebimento de propostas inadequadas (ex.: empresas sem experiência em coffee break ou incapazes de atender às exigências).		
Probabilidade	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto	☐ Baixo	☒ Médio	☐ Alto
Plano de mitigação	Realizar ampla divulgação do instrumento convocatório em veículos apropriados, esclarecer dúvidas de potenciais fornecedores e revisar restrições excessivas que possam limitar a participação.		

Fase	Execução		
Situação	Atraso na entrega dos coffee breaks ou não cumprimento dos horários acordados para os eventos.		
Probabilidade	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto	☒ Baixo	☐ Médio	☐ Alto
Plano de mitigação	Estabelecer cronograma detalhado no contrato, com prazos específicos para entrega e montagem do coffee break. Fiscalizar o cumprimento dos horários por parte do responsável designado.		

Fase	Execução		
Situação	Fornecimento de alimentos de qualidade inferior ou em desacordo com o cardápio contratado (ex.: itens industrializados vencidos ou ausência de opções frescas).		
Probabilidade	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Plano de mitigação	Incluir cláusula contratual exigindo conformidade com o cardápio especificado e padrões de qualidade (frescor, validade e segurança alimentar), com previsão de penalidades por descumprimento. Realizar inspeções no momento da entrega.		

Fase	Execução		
Situação	Contaminação dos alimentos ou falta de higiene durante o preparo, manuseio ou montagem do coffee break.		
Probabilidade	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Plano de mitigação	Exigir que a contratada possua certificações de boas práticas de manipulação de alimentos (como BPF).		

Fase	Execução		
Situação	Problemas no transporte que resultem em atrasos na entrega ou danos aos produtos (ex.: alimentos deteriorados ou embalagens danificadas).		



Câmara Municipal de Curitiba

Probabilidade	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Plano de mitigação	Incluir penalidades contratuais por atrasos ou danos.		

Fase	Execução		
Situação	Descumprimento de normas sanitárias.		
Probabilidade	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Plano de mitigação	Exigir no contrato o cumprimento das normas sanitárias vigentes, com comprovação documental quando solicitado.		

Fase	Execução		
Situação	Interrupção do fornecimento devido a problemas financeiros ou logísticos da contratada (ex.: falência ou falta de insumos).		
Probabilidade	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto	☐ Baixo	☐ Médio	☒ Alto
Plano de mitigação	Avaliar a capacidade da empresa durante a habilitação. Prever mecanismos contratuais de rescisão em caso de interrupção do serviço.		

Fase	Execução		
Situação	Comunicação insuficiente entre a contratante e a contratada, resultando em desalinhamento sobre datas, quantidades ou especificidades do cardápio.		
Probabilidade	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto	☐ Baixo	☒ Médio	☐ Alto
Plano de mitigação	Estabelecer canais de comunicação regulares entre as partes, com registro formal de todas as solicitações e ajustes no cardápio ou cronograma.		