



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.

1.1. Suprimento de lanche tipo *coffee break* e coquetel nos eventos institucionais realizados pelo Gabinete do Prefeito (GP). Justifica-se a necessidade pois, ao longo do ano, são realizados eventos de repercussão nacional e internacional, a exemplo de encontros, congressos, palestras, recepções a autoridades públicas, entre outros. Destaca-se que a demanda é de interesse público, pois garante conforto mínimo aos participantes dos eventos que tratam de assuntos afetos às atividades finalísticas do Município.

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração.

2.1. A demanda em tela consta no PCA, publicado no [Portal Nacional de Compras Públicas](#) e demonstrado em relatório anexado no processo 24.0.000133882-6, comprovando o alinhamento da contratação pretendida com o planejamento estratégico do órgão.

3. Requisitos da contratação.

3.1. Requisitos necessários ao atendimento da demanda:

3.1.1. Gêneros alimentícios preparados no dia do consumo, de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

3.1.2. Embalagens adequadas para evitar o esfarelamento dos itens servidos.

3.1.3. Identificação dos itens do cardápio.

3.1.4. Bebidas frias entregues refrigeradas e acondicionadas em caixa térmica com gelo.

3.1.5. Bebidas quentes entregues acondicionadas em garrafas térmicas.

3.1.6. Fornecimento de utensílios e materiais necessários para o serviço.

3.1.7. Composição do *coffee break*:

Itens	Especificações	Quantidades Mínimas
Suco natural industrializado	Sabores variados, escolhidos dentre os de laranja, abacaxi, uva, pêssego, manga e maracujá.	02 (dois) sabores 300 ml por pessoa
Água mineral com e/ou sem gás		300 ml por pessoa

Sanduíche natural frio	Pão de forma (cortado em pedaços individuais e uniformes).	02 (dois) por pessoa
Salgados	Croissants, folhados, pão de queijo, empadinhas, quiches, pasteis assados ou fritos, bolinha de queijo, rissoles, coxinhas, croquetes, enroladinhos assados, empanadas, esfihas, mini pizza e torta salgada (cortada em pedaços individuais e uniformes).	03 (três) tipos 06 (seis) unidades por pessoa
	Recheios para os salgados: requeijão tipo catupiry, queijo prato, provolone, muçarela de vaca, muçarela de búfala, ricota, presunto, salame, patê de presunto, patê de azeitona, patê de tomate seco, patê de ervas finas, frango desfiado, copa, calabresa, carne, salsicha, palmito.	No máximo 02 (dois) fritos
Doces	a) Bolo sem recheio, em pedaços individuais e uniformes, nos sabores: laranja, cenoura, coco, fubá, abacaxi, chocolate, limão ou banana; b) Croissant recheado de goiabada, chocolate ou creme; c) Tortinha recheada de chocolate, maracujá, morango, goiabada com requeijão, limão ou branquinho; d) Folhado com recheio de creme, maçã com canela, goiabada e queijo ou chocolate; e) Mini churros; f) Mini brownie.	03 (três) tipos 04 (quatro) unidades por pessoa

3.1.8. Composição do coquetel:

Itens	Especificações	Quantidades Mínimas
Suco natural industrializado	Sabores variados, escolhidos dentre os de laranja, abacaxi, uva, pêssego, manga e maracujá.	02 (dois) sabores 300 ml por pessoa
Água mineral com e/ou sem gás		300 ml por pessoa
Refrigerante	Refrigerante de primeira linha.	02 (dois) tipos 300 ml por pessoa
Salgados	Canapés finos (queijo do reino, ricota, camarão, tomate seco); pão de queijo; pastel assado: queijo, palmito e carne (pode ser doce); camarão empanado; mini quiche de alho poró; mini porção de salpicão; mini sanduíche natural; coxinha; folhado de queijo.	03 (três) tipos
		06 (seis) unidades por pessoa

	Recheios para os salgados: requeijão tipo catupiry, queijo prato, provolone, muçarela de vaca, muçarela de búfala, ricota, presunto, salame, patê de presunto, patê de azeitona, patê de tomate seco, patê de ervas finas, frango desfiado, copa, calabresa, carne, salsicha, palmito.	No máximo 02 (dois) fritos
Doces	a) Minipastel de belém; b) Croissant recheado de goiabada, chocolate ou creme; c) Tortinha recheada de chocolate, maracujá, morango, goiabada com requeijão, limão ou branquinho; d) Folhado com recheio de creme, maçã com canela, goiabada e queijo ou chocolate; e) Tortinhas de frutas frescas; f) Trufas.	03 (três) tipos 04 (quatro) unidades por pessoa

3.1.9. Estimativa de público:

Coffee break

ESTIMATIVA DE PÚBLICO	ESTIMATIVA DE EVENTOS	ESTIMATIVA DE COFFEE BREAK
Até 10 pessoas	17	170
De 11 a 30 pessoas	30	900
Acima de 30 pessoas	40	1200
Total		2270

*O pedido mínimo será para eventos a partir de 10 pessoas.

Coquetel

ESTIMATIVA DE PÚBLICO	ESTIMATIVA DE EVENTOS	ESTIMATIVA DE COQUETEL
Até 10 pessoas	10	100
De 11 a 30 pessoas	10	300
Acima de 30 pessoas	10	300
Total		700

*O pedido mínimo será para eventos a partir de 10 pessoas.

3.1.10. O fornecedor obriga-se a possuir sede ou filial na cidade de Porto Alegre ou na região metropolitana de Porto Alegre, bem como disponibilizar para o município um número de telefone para atendimento em horário comercial pois os produtos fornecidos são perecíveis e é exigido que os alimentos sejam elaborados no dia de consumo, em função da segurança alimentar.

3.2. Critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou

como obrigação da empresa contratada:

3.2.1. A empresa contratada deve seguir critérios e práticas de sustentabilidade atendendo ao disposto no [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#).

4. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

4.1. Abaixo, quadro com as soluções de mercado que atendem aos requisitos especificados:

Solução	Descrição da solução
1	Execução do serviço pelo próprio Município PRÓS: aproveitamento dos servidores do quadro e redução do gasto CONTRAS: inexistência de servidores especializados para o objeto pretendido, acarretando ineficiência da solução
2	Contratação de empresa para prestar serviço de <i>coffee break</i> e coquetel por demanda PRÓS: atendimento da demanda por mão de obra especializada CONTRAS: imprecisão na estimativa de eventos a serem realizados ao longo do ano e repetição de trâmites para contratação
3	Contratação de empresa para prestar serviço de <i>coffee break</i> e coquetel pelo Sistema de Registro de Preços PRÓS: atendimento da demanda por mão de obra especializada, realização de pedidos à medida que surgem as necessidades e economia de trabalho e gasto por não precisar repetir os trâmites da contratação CONTRAS: não foram identificados
4	Aquisição dos itens para que o <i>coffee break</i> /coquetel seja preparado pelo Município. PRÓS: Possibilidade de aquisição por preços reduzidos, pela antecipação da compra. CONTRAS: Indisponibilidade de pessoal para o preparo. Incerteza da data de realização dos eventos, o que ocasionaria desperdício de insumos comprados para a preparação.

4.2. Foram pesquisados ETPs de outros órgãos e entidades públicos como forma de identificar soluções semelhantes que possam adequar-se à demanda do Município. Não foi possível a consulta ao Sistema ETP Digital nos termos do artigo 12 da [Instrução Normativa SEGES nº 58/2022](#).

4.2.1. Justifica-se em razão da impossibilidade de acesso ao sistema por problemas técnicos no credenciamento de acesso.

5. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.

5.1. Fornecimento de *coffee break* e/ou coquetel em eventos do município, em conformidade com os critérios estabelecidos.

5.2. Exigências relacionadas ao impacto ambiental:

5.2.1. Aquisição sustentável dos itens que compõem o objeto.

5.2.2. Evitar desperdícios.

5.2.3. Correto descarte dos resíduos oriundos da prestação dos serviços.

6. Estimativa das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

6.1. Estimativa de quantidades:

Item	Descrição da demanda	Unidade	Quantidade
1	Serviço de <i>Coffee Break</i>	Pessoa	2270
2	Serviço de Coquetel	Pessoa	700

6.2. O método para a estimativa das quantidades a serem contratadas está balizado no histórico de necessidade de fornecimento de *coffee break* e/ou coquetel e, também, em função da perspectiva de eventos que se pretende realizar ao longo da vigência da próxima ata de registro de preços.

7. Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.

Abaixo, quadro com as estimativas de valor para as soluções de mercado que atendem aos requisitos especificados:

Solução	Descrição da solução	Preço global estimado (R\$)
3	Contratação de empresa para prestar serviço de <i>coffee break</i> e coquetel pelo Sistema de Registro de Preços	114.389,80 (33710453)

7.2. Das soluções viáveis acima, conclui-se pela contratação de empresa para prestar serviço de *coffee break* e coquetel pelo SRP, pois atende objetivamente as necessidades do órgão. Assim, essa é a solução mais vantajosa para a Administração.

7.2.1. Não é vantajosa a realização de dispensa de licitação nos termos do artigo 75, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021 porque a demanda é incerta e pode surgir sem prazo suficiente para a realização dos trâmites licitatórios até a data de realização do evento.

7.3. Os documentos que dão suporte (cotações com fornecedores, entre outros) à precificação constam nos autos deste expediente.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação.

8.1. Os itens de serviços não serão parcelados, pois é necessário que tanto *coffee break* quanto coqueteis sejam fornecidos pela mesma empresa pois podem ocorrer situações em que ambos são necessários, otimizando, assim, a prestação dos serviços. Além disso, obtém-se o ganho de economia de escala, uma vez que é mais interessante para as empresas a participação no certame em que a empresa poderá fornecer os dois tipos de serviços, bem como otimizam-se as compras, pela empresa, sendo provável a obtenção de melhores preços

para ambas as partes envolvidas. Portanto, é inviável o parcelamento.

9. Contratações correlatas e/ou interdependentes.

9.1. Tal informação é imprevisível, mas, eventualmente, os serviços poderão estar relacionados com a contratação de serviços de realização de eventos, em outras ocasiões pode não ter contratação correlata.

10. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

10.1. Os resultados pretendidos são o fornecimento de *coffee break* e/ou coquetel em eventos realizados pelo Município.

11. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

11.1. As providências a serem tomadas serão a capacitação da fiscalização, a fim de que os serviços sejam executados adequadamente.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

12.1. Os possíveis impactos ambientais e as medidas mitigadoras são os seguintes:

12.1.1. Aquisição, pela empresa, de insumos obtidos de fornecedores sem preocupação com a sustentabilidade.

12.1.1.1. Aquisição sustentável dos itens que compõem o objeto.

12.1.2. Produtos de baixa qualidade, desperdício na produção e/ou na disponibilização dos itens, quantidades mal estimadas.

12.1.2.1. Evitar desperdícios adquirindo produtos de qualidade, elaborar os alimentos com zelo para que sejam apetitosos, estimar adequadamente as quantidades de cada produto.

12.1.3. Descarte inadequado de resíduos alimentares e dos utilizados para consumo dos alimentos.

12.1.3.1. Correto descarte dos resíduos oriundos da prestação dos serviços.

12.2. A empresa contratada deve seguir critérios e práticas de sustentabilidade atendendo ao disposto no [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#).

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

13.1. O presente estudo técnico preliminar evidenciou a viabilidade aos critérios estabelecidos. Nesse sentido, as soluções se mostraram passíveis de contratação, conforme explicitado no levantamento de mercado (item 5 deste estudo), sendo a mais vantajosa para a administração pública a solução número 3, que é a contratação de empresa para prestar serviço de *coffee break* e coquetel pelo Sistema de Registro de Preços. Portanto, opta-se pelo prosseguimento do planejamento, com a posterior contratação de empresa para prestação dos referidos serviços.

13.2. A licitação se dará pelo sistema de registro de preços, pois tem demanda imprevisível e necessidade de entrega rápida. Nesse sentido, conforme Decreto Municipal 22.357/2023, há o enquadramento em um, ou mais, dos incisos abaixo:

- I – quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes
- II – quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida;
- III – quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade; ou
- IV – quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

13.3. Regime de empreitada/execução: por preço unitário.

13.4. O critério de julgamento da licitação será menor preço por lote.



Documento assinado eletronicamente por **Adriano de Moraes Fagundes, Servidor Público**, em 15/05/2025, às 13:02, conforme o art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006, e o Decreto Municipal 18.916/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.procempa.com.br/autenticidade/seipmpa> informando o código verificador **33685954** e o código CRC **297ABAAB**.