

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRA/SERVIÇO Nº287 /2025

Município de Espumoso

Secretarias Municipais

Objeto da Contratação: **Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios (doces e salgados) e bebidas, para as secretarias solicitantes, em eventos, cursos, cerimônias, entre outras atividades desenvolvidas.**

#### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

**Conforto e bem-estar:** O serviço de coffee break é essencial para garantir um mínimo de conforto aos participantes durante eventos longos ou de capacitação.

**Produtividade:** O fornecimento de alimentos e bebidas durante o evento evita longas pausas e o deslocamento de pessoas, mantendo o maior número de participantes no local e a produtividade.

**Integração e networking:** A pausa para o café proporciona um momento para os participantes interagirem, fortalecerem relações profissionais e promoverem o networking.

**Melhor aproveitamento do evento:** Ao proporcionar um ambiente propício para descanso e interação, o coffee break contribui para um melhor aproveitamento do conteúdo e das discussões do evento.

**Motivação:** A oferta de um serviço de qualidade reforça o compromisso do órgão com o bem-estar de seus servidores e parceiros, contribuindo para um ambiente de trabalho saudável.

Os serviços objetos deste estudo, deverão ser entregues em local designado pelo departamento solicitante, conforme necessidade solicitada pela Secretaria.

**Quantidade de alimentos:** Calcula-se cerca de cinco salgados e três doces por pessoa, além de aproximadamente 300 ml de bebidas por participante.

#### 2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A necessidade da administração está prevista no PCA do exercício de 2026, aprovado pelo decreto municipal nº3.900 de 30/12/2025.

#### 3. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

O credenciamento é um processo em que a Administração Pública habilita prestadores de serviços que atendam aos requisitos estabelecidos, sem a necessidade de um processo licitatório complexo.

Entre os principais benefícios dessa modalidade estão a agilidade e a flexibilidade no processo de contratação. Ao invés de realizar uma licitação para cada necessidade, o órgão pode recorrer a uma lista de prestadores já habilitados, economizando tempo e recursos.

Além disso, o credenciamento promove uma competição saudável entre os prestadores de serviços, já que qualquer interessado pode se habilitar, desde que atenda aos critérios definidos. Isso pode levar a uma melhoria na qualidade dos serviços prestados e a uma redução nos custos, pois o mercado se ajusta e ajusta seus preços de acordo com a concorrência.

O credenciamento pode ser uma alternativa viável à licitação, especialmente em situações onde a demanda é imprevisível ou quando se busca flexibilidade para atender a diferentes necessidades ao longo do tempo.

Optar pelo credenciamento e pela contratação de diversos particulares pode ser vantajoso por diversas razões.

Em primeiro lugar, permite uma adaptação mais rápida às necessidades emergentes da Administração Pública. Ao ter uma lista de prestadores habilitados, o órgão pode responder mais ágil e efetivamente a situações imprevistas, evitando o longo processo de uma nova licitação. Além disso, a contratação de múltiplos prestadores de serviços oferece a vantagem de reduzir a dependência de um único fornecedor, o que pode mitigar riscos relacionados à falta de capacidade técnica ou problemas financeiros de um único prestador.

Promove uma maior diversidade de soluções e inovações, à medida que diferentes empresas trazem diferentes abordagens e tecnologias. Em contraste, a seleção de um único prestador através de licitação pode limitar a flexibilidade e a adaptabilidade da Administração Pública.

Embora a licitação garanta a escolha do prestador mais qualificado ao momento da contratação, ela não necessariamente garante a melhor resposta a mudanças nas necessidades ou condições ao longo do contrato. Ademais, o art. 74, inciso IV da Lei nº 14.133/2021 fala diretamente da hipótese da inexigibilidade para a contratação de objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento.

#### **4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A distribuição dos serviços entre as empresas credenciadas deve ser feita de forma objetiva e transparente, as demandas serão distribuídas de forma alternada e sequencial entre todas as empresas credenciadas, por meio de sistema de rodízio. Isso assegura que todas as empresas tenham a mesma oportunidade de receber os chamados.

##### **Natureza da Contratação:**

Serviços de natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021;

##### **Duração Inicial do Contrato:**

O contrato terá duração de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**Do pagamento:**

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a certificação da Nota Fiscal Eletrônica, correspondente aos serviços fornecidos, mediante transferência na conta corrente da contratada ou emissão de boleto bancário.

**Para a contratação pretendida os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível como objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62 e 66, da lei n.º 14.133/2021.**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Registro Comercial no caso de empresa individual ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
- d) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Nacional;
- e) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Estadual;

Certidão Negativa de Débitos Municipais da sede da empresa, e com o Município de Espumoso/RS;

- f) Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em vigor (Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-lei nº.452, de 1º de maio de 1943 e Lei Federal nº 12.4040/2021);
- h) Certidão Negativa de Falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência;
- i) Declaração que atende ao disposto no artigo 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme o modelo do Decreto Federal nº. 4.358/02; (via assinada original).

**Obrigações das partes:**

**4.1. São obrigações do CONTRATANTE:**

- I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA;
- II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato, principalmente acesso a informações e documentos necessários para a realização do objeto contratado;
- III - Determinar as providências necessárias quando a execução do objeto não observar a forma estipulada no presente termo, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;

IV - Designar servidor pertencente ao quadro do CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do contrato;

V - Cumprir todas as demais cláusulas do contrato.

#### **4.1.2. São obrigações da CONTRATADA:**

I – Prestar o serviço de acordo com as especificações, e prazos estabelecidos;

II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o serviço contratado, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), sendo o caso;

IV – Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI), sendo o caso;

V - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

VI - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, o serviço em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VII - Executar as obrigações assumidas no contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação.

#### **4.2 Hipóteses de sanções:**

O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações: (**Art.155 da Lei n.º 14.133/2021**)

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

#### **4.3 A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades:**

I - Multa de 1% sobre o valor total atualizado do contrato, por dia de atraso na prestação do serviço, limitada está a 1 (um) dia, após o qual será considerada caracterizada a inexecução parcial do contrato.

II - Multa de 3% sobre o valor total atualizado do contrato, pela inexecução parcial do contrato.

III - multa de 10% sobre o valor total atualizado do contrato, pela inexecução total do contrato;

IV - Advertência ou suspensão do direito de participar em licitação do CONTRATANTE, por prazo não superior a 02 (dois) anos, e ainda, declará-lo inidôneo para contratar ou transacionar com o Município.

##### **a. Hipóteses de Descredenciamento:**

- Descumprimento das Obrigações Contratuais: A falha na execução dos serviços conforme as especificações do contrato, como, por exemplo, o fornecimento de itens de qualidade inferior, quantidades incorretas ou atrasos na entrega do coffee break.

##### **Irregularidades na Documentação;**

- Envolvimento em atos fraudulentos, conluio com outros fornecedores ou qualquer outra prática ilícita durante o processo de contratação ou execução contratual.

- O descredenciamento pode ser uma consequência da aplicação de sanções como a advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública.

- A recusa injustificada em assinar o contrato ou em aceitar as condições estabelecidas em eventuais aditivos, quando cabíveis.

- Declaração de inidoneidade pela Administração Pública ou por outro órgão, que impede o fornecedor de contratar com o Poder Público.

## **5. DOS CRITÉRIOS OBJETIVOS PARA ESCOLHA DO CREDENCIADO**

Em razão da natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo exato a ser demandado pela Administração, ficando a contratada ciente do fornecimento a ser realizado quando da comunicação feita pela contratante.

Tendo em vista que o objeto não permite a contratação imediata e simultânea de todos os credenciados, deverão ser adotados os seguintes critérios objetivos de contratação e distribuição da demanda:

- a) Ordem cronológica de credenciamento para contratação e distribuição da demanda.
- b) Havendo mais de um contratado, a CONTRATANTE terá a obrigação de alternar a execução do objeto da contratação obedecendo a ordem cronológica, até o último contratado, retornando ao primeiro contratado quando o último proceder com o fornecimento requisitado. Excepcionalmente, a ordem de que tratam os itens anteriores pode ser alterada caso a contratada não possa atender solicitação feita pela Contratante no prazo estabelecido neste Edital e seus anexos.

**Requisitos da contratação:**

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro a estimativa realizada pelas Secretarias Municipais.

A contratada deverá oferecer serviço de Coffee Break e bebidas para os eventos que serão agendados e comunicados, sendo informado a quantidade de pessoas em cada serviço.

Os eventos poderão ser realizados em qualquer horário do dia.

**Para o lote 01 – Salgados**

Os mesmos deverão ser entregues, no local e horário designado pela secretaria solicitante.

Os mesmos deverão entregues, o mais próximo possível da hora agendada, para que os mesmos ainda se encontrem quentes. Os mesmos deverão ser entregues em bandejas, podendo ser de papelão.

**Para o lote 02 - Doces** Os mesmos deverão ser entregues, no local e horário designado pela secretaria solicitante. Os mesmos deverão ser entregues, o mais próximo possível da hora agendada. Os mesmos deverão ser entregues em bandejas, podendo ser de papelão.

Os mesmos deverão estar acondicionados em forminhas próprias.

**Para o item 03 – Bebidas** Os mesmos deverão ser entregues, no local e horário designado pela secretaria solicitante. Os mesmos deverão entregues, o mais próximo possível da hora agendada. Os mesmos deverão ser entregues gelados, pronto para o consumo.

Os alimentos e bebidas deverão estar em quantidades suficientes para atender a demanda do dia.

A contratada deverá entregar o coffee break com no máximo 30 minutos antes do horário marcado para o coffee break.

A quantidade e os itens solicitando serão disponibilizados

Quando ocorrer eventos no mesmo dia, porém em turno diferentes, a contratada deverá oferecer tipos diferentes de salgados e doces por turnos; ou conforme cardápio estabelecido pelo fiscal do contrato.

Os locais para fornecimento do serviço e a quantidade de itens solicitados, serão estimados de acordo com a quantidade de participantes de cada evento, sendo solicitado pelo fiscal do contrato da secretaria solicitante, através de ordem de serviço, com no mínimo 3 (três) dias úteis de antecedência do início do evento. Sendo que a confirmação final da quantidade de participantes se dará 02 (dois) dias úteis antes da realização do evento.

O fiscal do contrato poderá, sempre que entender necessário, visitar o local de elaboração e acondicionamento dos alimentos, visando verificar se a contratada está cumprindo com as exigências da vigilância sanitária.

## 6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro a estimativa realizada pelas Secretarias Municipais.

### Lote 1 SALGADOS

Item	Descrição	Qntt.	Valor un. R\$	Valor total R\$
01	<b>Coxinhas</b> – é um salgado composto com uma massa cremosa de farinha de trigo, superfície dourada e crocante (sal, água, caldo de galinha, margarina), recheio de peito de frango desfiado, temperados com cebola, salsinha, alho, sal. Deverá ser frito.	5.600 und	1,50	8.400,00
02	<b>Quibe</b> – é um salgado composto de farinha de trigo, carne bovina, sal, óleo, alho, tomates, água, amido de milho, temperadas com cebola, salsinha, entre outros. Deverá ser frito.	5.400 und	1,50	8.100,00
03	<b>Rissoles</b> – é um salgado composto por massa em formato de meia lua (farinha de trigo, ovos, farinha de rosca, sal, óleo, caldo de frango, leite, água), com recheio de frango ou carne bovina. Deverá ser frito.	6.000 und	1,46	8.760,00
04	<b>Pastel frito</b> – é um salgado composto de Massa: farinha de trigo, água, sal e gordura vegetal. Crocante por fora e macia por dentro, de cor dourada Recheio: Frango desfiado refogado com temperos como cebola, alho, pimenta e ervas. Carne: Carne moída temperada com cebola, alho, salsa e outros condimentos.	5.800 und	1,50	8.700,00
05	<b>Enroladinho de salsicha</b> – é um salgado composto de massa de farinha de trigo, agua, sal, leite, margarina ou manteiga, gordura, bem temperado, com recheio de salsichas. Massa macia, leve e aerada com textura suave e sabor neutro.	4.000	1,50	6.000,00

06	<b>Bolinha de queijo</b> – é um salgado composto de massa de farinha de trigo, ovos, leite, manteiga ou margarina, sal, fermento em pó, com recheio de queijo mozarela ou queijo de preferência, pode conter temperos a gosto (salsinha, cebola, alho...) massa leve, aerada e crocante por fora, macia por dentro, de cor dourada. Recheio queijo derretido e cremoso, frito.	5.000	1,50	7.500,00
07	<b>Pão de queijo</b> – é composto de polvilho azedo ou doce, queijos, ovos, leite, óleo ou manteiga, sal. Com uma textura crocante por fora e macio por dentro, com uma consistência elástica e arejada, sabor levemente salgado, com um aroma irresistível de queijo derretido. Assado.	5.500	2,00	11.000,00
08	<b>Empadinhas</b> – é um salgado composto por farinha de trigo, ovos, sal, margarina. Massa: Firme, delicada e quebradiça, de cor dourada ou branca. Recheio: Saboroso e suculento, com uma mistura equilibrada de ingredientes e temperos. Variedade de recheios possíveis, como frango desfiado, carne moída, queijo, entre outros. Temperos e condimentos conforme o recheio escolhido, como cebola, alho, salsinha.	3.800	2,00	7.600,00
09	<b>Pastel assado</b> – é um salgado composto Farinha de trigo, Água, Sal, Óleo vegetal ou azeite. Massa: Crocante por fora e macia por dentro, com uma textura levemente mais densa do que a massa de pastel frito. Recheio: Saboroso e suculento, com uma combinação equilibrada de ingredientes e temperos. Variedade de recheios possíveis, como carne moída, frango desfiado, queijo, presunto, palmito, espinafre, entre outros. Temperos e condimentos conforme o recheio escolhido, como cebola, alho, salsinha.	4.800	2,00	9.600,00
10	<b>Mini pizza de calabresa</b> Produto alimentício do tipo <b>mini pizza salgada</b> , preparada com massa assada, de textura macia e bordas regulares, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, óleo vegetal e sal. Recheio composto por molho de tomate, linguiça calabresa fatiada ou triturada, cebola, queijo mozarela e orégano. Produto com coloração uniforme, aroma característico,	5.500	2,00	11.000,00

	livre de odores estranhos, sujidades, fungos ou corpos estranhos.			
11	<b>Mini Pizza de Frango</b> Produto alimentício do tipo mini pizza salgada, preparada com massa assada, de textura macia e bordas regulares, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, óleo vegetal e sal. Recheio composto por molho de tomate, frango cozido e desfiado, temperado de forma suave, queijo muçarela e orégano. Produto com coloração uniforme, aroma característico, livre de odores estranhos, sujidades, fungos ou corpos estranhos.	5.500	2,00	11.000,00
12	<b>Bolo salgado</b> Produto de panificação do tipo bolo salgado, elaborado com massa macia e assada, preparado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal, fermento químico e sal. Recheio composto por ingredientes salgados variados (como frango desfiado, legumes, milho, ervilha, queijo ou presunto), distribuídos de forma homogênea na massa, com temperos suaves. Apresenta coloração uniforme, aroma e sabor característicos, isento de odores estranhos, bolores, sujidades ou corpos estranhos.	430 kg	40,00	17.200,00

### Lote 2 Doces

01	<b>Brigadeiro</b> – é um docinho composto de leite condensado, achocolatado, margarina e chocolate granulado para cobertura. Os ingredientes são cozidos em fogo baixo até a mistura atingir uma consistência firme, capaz de ser moldada em pequenas bolinhas. Mínimo 20g cada	5.200	2,00	10.400,00
02	<b>Beijinhos</b> – é um docinho composto de leite condensado, coco ralado e manteiga, cozidos até obter uma consistência firme e moldados em pequenas bolinhas. A textura dos beijinhos é macia e cremosa por dentro, com um sabor doce e agradável de coco. Eles são frequentemente servidos em forminhas de papel	4.700	2,00	9.400,00

	colorido, tornando-os uma adição decorativa em mesas de sobremesas em festas. Mínimo 20g cada			
03	<b>Camafeu de nozes</b> - é um docinho composto de miolo de noz moído leite condensado, creme de leite. Para preparar os docinhos ingredientes são misturados até formar uma massa homogênea. Em seguida, para o Foundant, açúcar de confeiteiro, leite, nozes partidas ao meio, pigmento dourado. Conferindo uma camada crocante e saborosa por fora. Mínimo 20g cada	4.800	2,10	10.080,00
04	<b>Bem-casado</b> – composto com amido de milho, leite em pó, margarina, leite condensado, doce de leite, açúcar de confeiteiro. Mínimo 20g cada	5.600	2,00	11.200,00
05	<b>Grostoli</b> composto por Farinha de trigo, Ovos, Manteiga ou gordura vegetal, Sal, Água ou leite. Textura: Crocante por fora e macia por dentro, com uma consistência leve e aerada. Sabor: Delicadamente salgado, realçado por temperos e condimentos. Frito ou assado.	170 kg	40,00	6.800,00
06	<b>Mini Sonho recheado</b> com creme de baunilha ou doce de leite Produto de panificação do tipo mini sonho recheado, elaborado a partir de massa fermentada, macia, de coloração dourada uniforme, preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite ou derivados, fermento biológico e óleo vegetal. Recheado com creme doce (sabor a definir, como doce de leite ou creme de baunilha), de textura homogênea e sabor característico.  Produto isento de odores estranhos, bolores, sujidades ou corpos estranhos, apresentando características sensoriais adequadas ao consumo.	1.900 unidades	4,00	7.600,00
07	<b>Bolo de chocolate com cobertura de chocolate</b>  Produto de confeitaria do tipo bolo de chocolate, elaborado com massa macia e úmida, preparado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal, cacau em pó ou chocolate em pó e fermento químico. Apresenta coloração marrom uniforme, aroma e sabor característicos.  Cobertura composta por calda ou ganache de	360 kg	38,00	13.680,00

	chocolate, de textura lisa e homogênea, aplicada de forma uniforme sobre o bolo. Produto isento de odores estranhos, bolores, sujidades ou corpos estranhos, atendendo às características sensoriais adequadas ao consumo.			
08	<b>Bolo de cenoura com cobertura</b> Produto de confeitoraria do tipo bolo de cenoura, elaborado com massa macia e úmida, preparado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo vegetal, cenoura fresca ralada ou processada e fermento químico. Apresenta coloração alaranjada uniforme, aroma e sabor característicos. Produto isento de odores estranhos, bolores, sujidades ou corpos estranhos, atendendo às características sensoriais adequadas ao consumo.	340 kg	38,00	12.920,00

### LOTE 3 BEBIDAS

01	<b>Sucos</b> - bebidas refrescantes feitas a partir do líquido extraído de frutas ou vegetais frescos. Eles são populares por sua variedade de sabores. Os sucos podem ser classificados em diferentes categorias, como sucos de frutas cítricas (como laranja, limão e lima), sucos de frutas tropicais (como abacaxi, manga e maracujá), sucos de frutas vermelhas (como morango, framboesa). 1 litro.	2.700 unidades	12,00	R\$32.400,00
02	<b>Água mineral</b> - é uma bebida natural que é extraída de fontes subterrâneas e é conhecida por sua pureza e composição mineral única. Algumas águas minerais são naturalmente efervescentes. Sem gás. Embalagem de 500 ml.	5.200 unidades	2,50	R\$13.000,00
03	Refrigerantes - São bebidas carbonatadas e geralmente adoçadas, que vêm em uma variedade de sabores e estilos. Os refrigerantes são frequentemente classificados em várias categorias com base em seus sabores, incluindo coca-cola, limão-lima, laranja, framboesa, uva, entre outros. Litros pet composto de 2 litros.	1.150 unidades	10,00	R\$11.500,00
04	Café Produto alimentício do tipo café torrado e moído, destinado ao preparo por filtração (café passado), obtido de grãos de café selecionados, 100% café, com torra média a escura, moagem adequada para coador ou filtro. Apresenta aroma e sabor característicos, sem adição de açúcares, aromatizantes ou outras substâncias estranhas.	210 pacotes 500g	38,00	R\$7.980,00

	Produto isento de impurezas, sujidades, fungos ou matérias estranhas, atendendo aos padrões de qualidade e identidade estabelecidos pela legislação vigente.			
--	--	--	--	--

## 7. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, o credenciamento de empresas especializadas para fornecer serviço de coffee break.

Diante da necessidade do objeto deste estudo, foi realizado o levantamento de mercado no intuito de prospectar e analisar soluções para a pretensa contratação, que atendam aos critérios de vantajosidade para a Administração sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência.

Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros previstos em contratações similares de outros entes públicos.

As soluções possíveis para a referida demanda seriam:

- Solução 1: terceirização dos serviços com empresa para fornecimento de coffee break, bebidas, almoços e frutas.
- Solução 2: preparo dos itens pelo próprio município.

Em análise da solução, terceirização dos serviços com empresa para fornecimento de coffee break e bebidas, foi verificado que tal opção seria viável, pois os serviços seriam prestados de forma objetiva e por profissionais qualificados para tal finalidade.

Em análise da solução preparo dos itens pelo próprio município, foi verificado que tal serviço a ser contrato, não é atividade fim do órgão, não dispomos de mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço

O credenciamento de diversas empresas permite ter uma ampla base de prestadores de serviço, garantindo a cobertura da demanda sem a necessidade de um contrato com empresa única, o que otimiza os recursos e flexibiliza a operação.

Nesse sentido, segue indicação de potenciais fornecedores: SUSANA KAUFMANN CONFEITARIA FINA – INSCRITA NO CNPJ SOB O N.º 30.114.097/0001-24; GM PADARIA E CONFEITARIA – INSCRITA NO CNPJ: 24.183.919/0001-26, EDY DOCES E SALGADOS, INSCRITA NO CNPJ SOB O N.º 26.483.565/0001-60.

Tais referências foram obtidas por meio de consulta ao cadastro de fornecedores do Município, credenciamentos e contratos realizados anteriormente por outros órgãos públicos, com contratações semelhantes.

## 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Qntt.</b>	<b>Valor un.</b> R\$	<b>Valor total</b> R\$
01	<b>Coxinhas</b> – é um salgado composto com uma massa cremosa de farinha de trigo, superfície dourada e crocante (sal, água, caldo de galinha, margarina), recheio de peito de frango desfiado, temperados com cebola, salsinha, alho, sal. Deverá ser frito.	5.600 und	1,50	8.400,00
02	<b>Quibe</b> – é um salgado composto de farinha de trigo, carne bovina, sal, óleo, alho, tomates, água, amido de milho, temperadas com cebola, salsinha, entre outros. Deverá ser frito.	5.400 und	1,50	8.100,00
03	<b>Rissoles</b> – é um salgado composto por massa em formato de meia lua (farinha de trigo, ovos, farinha de rosca, sal, óleo, caldo de frango, leite, água), com recheio de frango ou carne bovina. Deverá ser frito.	6.000 und	1,46	8.760,00
04	<b>Pastel frito</b> – é um salgado composto de Massa: farinha de trigo, água, sal e gordura vegetal. Crocante por fora e macia por dentro, de cor dourada Recheio: Frango desfiado refogado com temperos como cebola, alho, pimenta e ervas. Carne: Carne moída temperada com cebola, alho, salsa e outros condimentos.	5.800 und	1,50	8.700,00
05	<b>Enroladinho de salsicha</b> – é um salgado composto de massa de farinha de trigo, agua, sal, leite, margarina ou manteiga, gordura, bem temperado, com recheio de salsichas. Massa macia, leve e aerada com textura suave e sabor neutro.	4.000	1,50	6.000,00
06	<b>Bolinha de queijo</b> – é um salgado composto de massa de farinha de trigo, ovos, leite, manteiga ou margarina, sal, fermento em pó, com recheio de queijo mozarela ou queijo de preferência, pode conter temperos a gosto (salsinha, cebola, alho...) massa leve, aerada e crocante por fora, macia por dentro, de cor dourada. Recheio queijo derretido e cremoso, frito.	5.000	1,50	7.500,00
07	<b>Pão de queijo</b> – é composto de polvilho azedo ou doce, queijos, ovos, leite, óleo ou manteiga, sal. Com uma textura crocante por fora e macio por dentro, com uma consistência elástica e arejada, sabor levemente salgado, com um aroma irresistível de queijo derretido. Assado.	5.500	2,00	11.000,00

08	<b>Empadinhas</b> – é um salgado composto por farinha de trigo, ovos, sal, margarina. Massa: Firme, delicada e quebradiça, de cor dourada ou branca. Recheio: Saboroso e suculento, com uma mistura equilibrada de ingredientes e temperos. Variedade de recheios possíveis, como frango desfiado, carne moída, queijo, entre outros. Temperos e condimentos conforme o recheio escolhido, como cebola, alho, salsinha.	3.800	2,00	7.600,00
09	<b>Pastel assado</b> – é um salgado composto Farinha de trigo, Água, Sal, Óleo vegetal ou azeite. Massa: Crocante por fora e macia por dentro, com uma textura levemente mais densa do que a massa de pastel frito. Recheio: Saboroso e suculento, com uma combinação equilibrada de ingredientes e temperos. Variedade de recheios possíveis, como carne moída, frango desfiado, queijo, presunto, palmito, espinafre, entre outros. Temperos e condimentos conforme o recheio escolhido, como cebola, alho, salsinha.	4.800	2,00	9.600,00
10	<b>Mini pizza de calabresa</b> Produto alimentício do tipo <b>mini pizza salgada</b> , preparada com massa assada, de textura macia e bordas regulares, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, óleo vegetal e sal. Recheio composto por molho de tomate, linguiça calabresa fatiada ou triturada, cebola, queijo mozarela e orégano. Produto com coloração uniforme, aroma característico, livre de odores estranhos, sujidades, fungos ou corpos estranhos.	5.500	2,00	11.000,00
11	<b>Mini Pizza de Frango</b> Produto alimentício do tipo mini pizza salgada, preparada com massa assada, de textura macia e bordas regulares, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, óleo vegetal e sal. Recheio composto por molho de tomate, frango cozido e desfiado, temperado de forma suave, queijo muçarela e orégano. Produto com coloração uniforme, aroma característico, livre de odores estranhos, sujidades, fungos ou corpos estranhos.	5.500	2,00	11.000,00
12	<b>Bolo salgado</b> Produto de panificação do tipo bolo salgado, elaborado com massa macia e assada,	430 kg	40,00	17.200,00

	<p>preparado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal, fermento químico e sal. Recheio composto por ingredientes salgados variados (como frango desfiado, legumes, milho, ervilha, queijo ou presunto), distribuídos de forma homogênea na massa, com temperos suaves.</p> <p>Apresenta coloração uniforme, aroma e sabor característicos, isento de odores estranhos, bolores, sujidades ou corpos estranhos.</p>			
--	---	--	--	--

### Lote 2 Doces

01	<b>Brigadeiro</b> – é um docinho composto de leite condensado, achocolatado, margarina e chocolate granulado para cobertura. Os ingredientes são cozidos em fogo baixo até a mistura atingir uma consistência firme, capaz de ser moldada em pequenas bolinhas. Mínimo 20g cada	5.200	2,00	10.400,00
02	<b>Beijinhos</b> – é um docinho composto de leite condensado, coco ralado e manteiga, cozidos até obter uma consistência firme e moldados em pequenas bolinhas. A textura dos beijinhos é macia e cremosa por dentro, com um sabor doce e agradável de coco. Eles são frequentemente servidos em forminhas de papel colorido, tornando-os uma adição decorativa em mesas de sobremesas em festas. Mínimo 20g cada	4.700	2,00	9.400,00
03	<b>Camafeu de nozes</b> - é um docinho composto de miolo de noz moído leite condensado, creme de leite. Para preparar os docinhos ingredientes são misturados até formar uma massa homogênea. Em seguida, para o Foundant, açúcar de confeiteiro, leite, nozes partidas ao meio, pigmento dourado. Conferindo uma camada crocante e saborosa por fora. Mínimo 20g cada	4.800	2,10	10.080,00
04	<b>Bem-casado</b> – composto com amido de milho, leite em pó, margarina, leite condensado, doce de leite, açúcar de confeiteiro. Mínimo 20g cada	5.600	2,00	11.200,00
05	<b>Grostoli</b> composto por Farinha de trigo, Ovos, Manteiga ou gordura vegetal, Sal, Água ou leite. Textura: Crocante por fora e macia por dentro, com uma	170 kg	40,00	6.800,00

	consistência leve e aerada. Sabor: Delicadamente salgado, realçado por temperos e condimentos. Frito ou assado.			
06	<b>Mini Sonho recheado</b> com creme de baunilha ou doce de leite Produto de panificação do tipo mini sonho recheado, elaborado a partir de massa fermentada, macia, de coloração dourada uniforme, preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite ou derivados, fermento biológico e óleo vegetal. Recheado com creme doce (sabor a definir, como doce de leite ou creme de baunilha), de textura homogênea e sabor característico.  Produto isento de odores estranhos, bolores, sujidades ou corpos estranhos, apresentando características sensoriais adequadas ao consumo.	1.900 unidades	4,00	7.600,00
07	<b>Bolo de chocolate com cobertura de chocolate</b>  Produto de confeitoraria do tipo bolo de chocolate, elaborado com massa macia e úmida, preparado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal, cacau em pó ou chocolate em pó e fermento químico. Apresenta coloração marrom uniforme, aroma e sabor característicos.  Cobertura composta por calda ou ganache de chocolate, de textura lisa e homogênea, aplicada de forma uniforme sobre o bolo.  Produto isento de odores estranhos, bolores, sujidades ou corpos estranhos, atendendo às características sensoriais adequadas ao consumo.	360 kg	38,00	13.680,00
08	<b>Bolo de cenoura com cobertura</b> Produto de confeitoraria do tipo bolo de cenoura, elaborado com massa macia e úmida, preparado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo vegetal, cenoura fresca ralada ou processada e fermento químico. Apresenta coloração alaranjada uniforme, aroma e sabor característicos.  Produto isento de odores estranhos, bolores, sujidades ou corpos estranhos, atendendo às características sensoriais adequadas ao consumo.	340 kg	38,00	12.920,00

### LOTE 3 BEBIDAS

01	<b>Sucos</b> - bebidas refrescantes feitas a partir do líquido extraído de frutas ou vegetais frescos. Eles são populares por sua variedade de sabores. Os sucos podem ser classificados em diferentes categorias, como sucos de frutas cítricas (como laranja, limão e lima), sucos de frutas tropicais (como abacaxi, manga e maracujá), sucos de frutas vermelhas (como morango, framboesa). 1 litro.	2.700 unidades	12,00	R\$32.400,00
02	<b>Água mineral</b> - é uma bebida natural que é extraída de fontes subterrâneas e é conhecida por sua pureza e composição mineral única. Algumas águas minerais são naturalmente efervescentes. Sem gás. Embalagem de 500 ml.	5.200 unidades	2,50	R\$13.000,00
03	Refrigerantes - São bebidas carbonatadas e geralmente adoçadas, que vêm em uma variedade de sabores e estilos. Os refrigerantes são frequentemente classificados em várias categorias com base em seus sabores, incluindo coca-cola, limão-lima, laranja, framboesa, uva, entre outros. Litros pet composto de 2 litros.	1.150 unidades	10,00	R\$11.500,00
04	Café Produto alimentício do tipo café torrado e moído, destinado ao preparo por filtração (café passado), obtido de grãos de café selecionados, 100% café, com torra média a escura, moagem adequada para coador ou filtro. Apresenta aroma e sabor característicos, sem adição de açúcares, aromatizantes ou outras substâncias estranhas.  Produto isento de impurezas, sujidades, fungos ou matérias estranhas, atendendo aos padrões de qualidade e identidade estabelecidos pela legislação vigente.	210 pacotes 500g	38,00	R\$7.980,00

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 261.820,00 (duzentos e sessenta e um mil, oitocentos e vinte reais)**

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o Disposto no Decreto Municipal n.º 3.595 de 29/03/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Espumoso-RS, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021”.

### 9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste no credenciamento para eventual e futura contratação de empresas para o fornecimento de coffee break.

Essa solução permite à entidade contratante ter uma lista de fornecedores já verificados e qualificados, agilizando o processo de contratação no momento da necessidade.

As contratações não são imediatas nem garantidas para todos os credenciados. Elas ocorrerão apenas quando houver demanda real por serviços de coffee break (por exemplo, para reuniões, eventos, cursos, etc.).

## **10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

O parcelamento teve como base o aumento da competitividade, permitindo a participação de mais licitantes, especialmente empresas menores que poderiam atender partes específicas do objeto. Além disso, o parcelamento pode gerar maior eficiência econômica ao possibilitar a contratação de fornecedores especializados em cada item ou serviço. Desta forma, o princípio do parcelamento deverá ser aplicado no presente expediente.

## **11. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Os benefícios a serem alcançados com a contratação referem-se principalmente ao atendimento da demanda das secretarias municipais quanto o serviço de Coffee Break e bebidas para os eventos que serão agendados e comunicados, sendo informado a quantidade de pessoas em cada serviço.

Almeja-se igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível superfaturamento na execução do contrato.

## **12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Para a contratação pretendida é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam: realização de certificação de disponibilidade orçamentária; designação do fiscal do contrato. As secretarias indicam os servidores para atuarem como gestor e fiscais do contrato, conforme segue:

**Fiscal Secretaria da Educação Cultura e Turismo – Ketty Roberta Pinto**

**Fiscal: Secretaria da Assistência Social e Habitação - Camila Bertani Cerutti**

**Fiscal: Secretaria Geral de Governo – Tauana Wenning**

**Fiscal: Secretaria de Obras e Serviços Urbanos – Betânia Basso Vieira**

**Fiscal: Secretaria de Transporte e Trânsito – Adriana Paim de Souza**

**Fiscal: Secretaria de Saúde – Daiane de Moraes Pereira**

**Gestor: Odirllei Comin**

## **13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a contratação do transporte, podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

## **14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Espumoso, 28 de janeiro de 2026.

---

Ketty Roberta Pinto  
Nutricionista

**VIABILIDADE DECLARADA PELA AUTORIDADE SUPERIOR**

DATA: 28 de janeiro de 2026.

---

**GERSON LOPES RODRIGUES MACHADO**  
**PREFEITO MUNICIPAL**