

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica da contratação proposta, bem como fornecer as informações necessárias para subsidiar a elaboração do Termo de Referência e demais documentos relacionados que integram o processo de contratação, nos termos da legislação vigente.

Este estudo constitui a etapa inicial do planejamento da contratação pública, visando assegurar a adequação da solução às necessidades da Administração, bem como fundamentar a definição do objeto, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

2. DO OBJETO

Contratação de serviços de coffee break, em virtude da realização de capacitações, seminários, conferências, palestras, solenidades oficiais, congressos, cursos ou eventos correlatos, conforme as especificações constantes no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de serviços de coffee break mostra-se necessária para atender às demandas das reuniões técnicas, capacitações e demais atividades institucionais promovidas pela Secretaria do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho, garantindo suporte alimentar adequado aos participantes durante a realização dos encontros.

A oferta de coffee break contribui para a adequada condução das atividades institucionais, favorecendo a permanência, a atenção e o bem-estar dos participantes, especialmente em eventos com duração prolongada. A inexistência desse suporte pode comprometer o andamento das reuniões e capacitações, impactando negativamente os objetivos institucionais pretendidos.

Nesse contexto, a contratação dos serviços de coffee break apresenta-se como solução adequada e necessária para assegurar condições apropriadas à realização das



atividades administrativas e técnicas da Secretaria, observando padrões de qualidade, segurança alimentar e conformidade com as normas higiênico-sanitárias vigentes.

Assim, a contratação proposta atende ao interesse público, contribuindo para a eficiência administrativa, a organização das atividades institucionais e o adequado atendimento às necessidades operacionais da Secretaria do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho.

4. ORGÃO REQUISITANTE

É órgão requisitante da contratação dos serviços de coffee break a Secretaria do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho.

5. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

Os descritivos do objeto foram elaborados com base em características que contêm especificações técnicas suficientes para permitir a verificação do atendimento às exigências estabelecidas, possibilitando a adequada definição do objeto e sua padronização. Dessa forma, os serviços de fornecimento de coffee break são classificados como serviços comuns, nos termos da legislação vigente, uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos no mercado.

A futura contratação será precedida da análise da documentação exigida e da apresentação de amostras dos cardápios, que serão avaliadas pelo setor requisitante. A avaliação considerará critérios objetivos de qualidade, relacionados à análise sensorial dos produtos, tais como aparência, cor, odor, consistência e sabor, com o objetivo de verificar a conformidade dos itens com as especificações técnicas previamente definidas.

Serão estabelecidos valores máximos aceitáveis por cardápio, que servirão como parâmetro de referência para a contratação, assegurando a compatibilidade dos preços com os praticados no mercado e a economicidade da contratação.

O fornecimento deverá ocorrer exclusivamente dentro do município de Itapecerica da Serra, em locais a serem informados pela Administração com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da data do evento. As solicitações deverão conter, obrigatoriamente, informações referentes aos dados do evento, local, horários de fornecimento, quantitativo estimado de pessoas e o respectivo cardápio a ser disponibilizado.





Os produtos deverão ser acondicionados e transportados em condições adequadas, de modo a preservar suas características, qualidade e segurança alimentar, evitando qualquer risco de perecimento. Os gêneros não perecíveis deverão possuir prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da entrega.

Os alimentos deverão ser preparados com matéria-prima e insumos de primeira qualidade, observando-se as boas práticas de manipulação de alimentos. Os itens preparados para cada evento deverão ser consumidos no respectivo período de realização e, havendo eventual excedente, a destinação será definida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

Os alimentos prontos, tais como bolos, salgados e doces, deverão ser entregues em embalagens apropriadas, compatíveis com o volume da encomenda, devidamente lacradas, sem fissuras ou danos, sendo obrigatoriamente descartáveis e não reutilizáveis pela contratada.

Os alimentos e bebidas deverão ser fornecidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado em cada solicitação, conforme o tipo de cardápio definido, respeitando os quantitativos e especificações estabelecidos.

A contratada deverá recolher seus pertences ao término do evento. Eventualmente, o serviço poderá ser prestado fora do horário comercial, mas sempre dentro dos limites do município, assim também a contratada deverá estar apta a atender, quando necessário, mais de um evento simultaneamente e em locais distintos.

A contratada garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita a penalidades quando entregar os produtos em desconformidade com o que foi contratado.

Os cardápios abaixo descritos referem-se ao fornecimento de coffee break, destinado ao atendimento das demandas institucionais da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho, conforme as especificações técnicas, os quantitativos estimados e as condições definidas neste Estudo Técnico Preliminar.

Cada cardápio contempla a descrição dos itens a serem fornecidos, as quantidades estimadas por evento, bem como as condições de preparo, apresentação e acondicionamento, devendo ser observadas, em sua execução, as boas práticas de manipulação de alimentos e as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.



Tabela 1 – Descritivo dos Cardápios

Nº do Cardápio	Descrição dos Itens que Compõem o Cardápio	Pessoas Atendidas
Cardápio nº 01	<ul style="list-style-type: none"> • 01 bolo caseiro (chocolate, cenoura com ou sem cobertura de chocolate, mesclado de baunilha com chocolate, baunilha, limão, laranja, fubá, banana) – aprox. 1,5 kg • 01 bolo gelado (coco ou brigadeiro) – aprox. 900 g • 01 kg de pão de queijo • 02 sucos naturais (laranja, maracujá ou abacaxi) – 1 litro cada 	Serve 8 pessoas
Cardápio nº 02	<ul style="list-style-type: none"> • 01 bolo caseiro – aprox. 1,5 kg • 01 bolo gelado (coco ou brigadeiro) – aprox. 900 g • 01 kg de pão de queijo • 03 sucos naturais – 1 litro cada • 01 sanduíche de metro (Queijo, alface, tomate/salpicão de frango/maionese, milho, ervilha, cenoura ralada, peito de frango) 	Serve 15 pessoas
Cardápio nº 03	<ul style="list-style-type: none"> • 01 bolo caseiro – aprox. 1,5 kg • 01 bolo gelado (coco ou brigadeiro) – aprox. 900 g • 01 kg de pão de queijo • 03 sucos naturais – 1 litro cada • 01 sanduíche de metro • 50 salgados fritos (coxinha, quibe, bolinho de queijo, mini pastéis de carne, queijo ou presunto com queijo) • 50 enroladinhos de presunto com queijo 	Serve 15 pessoas
Cardápio nº 04	<ul style="list-style-type: none"> • 01 bolo caseiro – aprox. 1,5 kg • 01 bolo gelado – aprox. 900 g • 01 cento de salgados fritos • 50 enroladinhos de presunto com queijo • 02 sucos naturais – 1 litro cada 	Serve 10 pessoas
Cardápio nº 05	<ul style="list-style-type: none"> • 01 bolo caseiro – aprox. 1,5 kg • 01 bolo gelado – aprox. 900 g • 01 cento de salgados fritos • 01 torta de frango – 1,5 kg • 01 torta de palmito – 1,5 kg • 03 sucos naturais – 1 litro cada 	Serve 15 pessoas
Cardápio nº 06	<ul style="list-style-type: none"> • 02 bolos caseiros – aprox. 1,5 kg cada • 02 bolos gelados – aprox. 900 g cada • 01 cento de salgados fritos • 01 torta de frango – 1,5 kg • 01 torta de palmito – 1,5 kg • 04 sucos naturais – 1 litro cada • 02 sanduíches de metro 	Serve 20 pessoas
Cardápio nº 07	<ul style="list-style-type: none"> • 01 torta de frango – 1,5 kg • 01 torta de palmito – 1,5 kg • 01 torta de carne seca – 1,5 kg • 01 quiche de brócolis – 1,5 kg • 01 sanduíche de metro • 04 sucos naturais – 1 litro cada 	Serve 20 pessoas
Cardápio nº 08	<ul style="list-style-type: none"> • 50 salgados fritos • 50 salgados assados 	Serve 20 pessoas



Nº do Cardápio	Descrição dos Itens que Compõem o Cardápio	Pessoas Atendidas
	<ul style="list-style-type: none"> • 50 mini pizzas (coquetel, 50 g cada) • 50 mini hambúrgueres (aprox. 90 g cada) • 50 mini hot dogs (aprox. 70 g cada) • 04 sucos naturais – 1 litro cada 	
Cardápio nº 09	<ul style="list-style-type: none"> • 01 torta de frango – 1,5 kg • 01 torta de palmito – 1,5 kg • 01 quiche de brócolis – 1,5 kg • 01 sanduíche de metro • 01 torta de limão – 1,2 kg • 03 sucos naturais – 1 litro cada 	Serve 15 pessoas
Cardápio nº 10	<ul style="list-style-type: none"> • 1,5 kg de bolo decorado (mousse de chocolate, mousse de maracujá, doce de leite com ou sem ameixa, abacaxi, morangos) • 01 cento de salgados fritos • 01 cento de doces de festa (brigadeiro e beijinho) • 03 sucos naturais – 1 litro cada 	Serve 15 pessoas
Cardápio nº 11	<ul style="list-style-type: none"> • 01 cento de salgados fritos • 50 mini tortas (limão, maracujá e chocolate) • 50 muffins salgados (ervilha, milho, cenoura ralada, queijo parmesão) • 03 sucos naturais – 1 litro cada 	Serve 20 pessoas
Cardápio nº 12	<ul style="list-style-type: none"> • 50 salgados fritos • 50 salgados assados • 01 kg de pão de queijo • 01 kg de carolinas • 01 sanduíche de metro • 03 sucos naturais – 1 litro cada 	Serve 18 pessoas
Cardápio nº 13	<ul style="list-style-type: none"> • 50 salgados fritos • 50 salgados assados • 01 kg de pão de queijo • 01 sanduíche de metro • 03 sucos naturais – 1 litro cada • 15 potes de salada de frutas 	Serve 15 pessoas

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de obter informações sobre os preços praticados e as condições de fornecimento dos produtos, de modo a assegurar que a Administração Pública obtenha as melhores condições de preço e qualidade. Para tanto, foram realizadas cotações junto a **03 (três) empresas atuantes no ramo do objeto licitado**, possibilitando uma análise detalhada do mercado e garantindo a observância dos princípios da transparência e da competitividade no processo de aquisição.

A partir das cotações obtidas, procedeu-se à apuração do valor médio por cardápio, conforme relacionado abaixo:



Cardápio	Valor Unid.	Quantidade	Valor Total
Cardápio 01	R\$ 351,86	400	R\$ 140.744,00
Cardápio 02	R\$ 719,05	400	R\$ 287.618,67
Cardápio 03	R\$ 922,02	400	R\$ 368.809,33
Cardápio 04	R\$ 513,14	400	R\$ 205.256,00
Cardápio 05	R\$ 988,78	400	R\$ 395.512,00
Cardápio 06	R\$ 1.679,23	400	R\$ 671.690,67
Cardápio 07	R\$ 1.067,02	400	R\$ 426.808,00
Cardápio 08	R\$ 1.144,04	400	R\$ 457.617,33
Cardápio 09	R\$ 1.002,66	400	R\$ 401.065,33
Cardápio 10	R\$ 848,05	400	R\$ 339.220,00
Cardápio 11	R\$ 1.204,69	400	R\$ 481.874,67
Cardápio 12	R\$ 1.203,05	400	R\$ 481.220,00
Cardápio 13	R\$ 1.065,82	400	R\$ 426.329,33
Total	R\$ 12.709,41	Total	R\$ 5.083.765,33

A previsão de consumo considera o quantitativo estimado de 400 (quatrocentas) unidades de cada cardápio, para atendimento das demandas ao longo do período de 12 (doze) meses.

De acordo com o levantamento de valores praticados no mercado, o valor médio total estimado é de R\$ 5.083.765,33 (Cinco Milhões, Oitenta e três mil, setecentos e sessenta e cinco reais e trinta e três centavos) para aquisição do objeto em sua integralidade, conforme preços unitários e totais orçados constantes na tabela em anexo, que servirão como valores referenciais para que a contratação não exceda ao limite estipulado, sem que haja obrigação de acionamento da Ata de Registro de Preços em sua totalidade durante sua vigência.

Tal procedimento contribui para a otimização dos recursos públicos, a melhoria da qualidade dos produtos adquiridos e o fortalecimento da transparência nas contratações administrativas.

7. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO ADOTADA

A contratação de serviços de coffee break mostra-se a solução mais adequada e eficaz para atender às demandas das reuniões técnicas, capacitações e demais atividades institucionais promovidas pela Secretaria do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho, garantindo suporte alimentar adequado aos participantes e contribuindo para a boa condução dos trabalhos, bem como para o conforto e o bem-estar dos envolvidos.

Considerando a necessidade de padronização, qualidade, segurança alimentar e atendimento às normas higiênico-sanitárias, torna-se essencial que a contratação seja realizada de forma planejada, eficiente e transparente, assegurando a disponibilidade dos serviços sempre que demandados ao longo do período contratual.

Após a análise da necessidade administrativa, das soluções disponíveis no mercado e da natureza do objeto, verifica-se que os serviços de coffee break caracterizam-se como serviço comum, uma vez que suas especificações podem ser objetivamente definidas, com base em padrões usuais de mercado.

Nesse contexto, a modalidade de pregão eletrônico mostra-se a mais adequada para a contratação pretendida, por possibilitar ampla competitividade entre os fornecedores, maior transparência do certame e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública. A adoção dessa modalidade contribui para a eficiência do processo de contratação, garantindo o atendimento às demandas institucionais da Secretaria, com observância aos princípios da economicidade, isonomia e interesse público.

Ademais, a contratação deverá ser realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, tendo em vista que os acionamentos ocorrerão conforme o surgimento das demandas, as quais possuem periodicidade e quantitativos variáveis e de difícil previsão. Tal procedimento possibilita maior celeridade nas contratações, evita o comprometimento desnecessário do saldo orçamentário e assegura maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

8. DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER ADQUIRIDA

As quantidades de serviços de coffee break serão solicitadas conforme a demanda da Secretaria do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho, observando-se que os quantitativos previstos no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar – ETP correspondem a



uma estimativa para o período de 12 (doze) meses.

A Administração não se obrigará a contratar quantidades totais ou mínimas constantes no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar – ETP, servindo apenas como informação referencial de estimativa de consumo para o período, sem que haja necessidade de utilização do quantitativo constante na Ata de Registro de Preços em sua totalidade, portanto o quantitativo a ser utilizado poderá ser inferior, não indicando qualquer compromisso futuro para a Prefeitura, sem implicar em alteração dos valores ajustados.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base na quantidade estimada de participantes por evento, no número de diárias previstas e na demanda anual estimada da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho.

Considerando que a licitação será realizado na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo Os quantitativos informados possuem caráter meramente estimativo, não gerando obrigação de contratação ou consumo integral, sendo o fornecimento realizado de forma parcelada e sob demanda, conforme necessidade da Administração., o valor estimado corresponde ao somatório dos custos previstos para o fornecimento dos cardápios de coffee break, conforme quantitativos estimados e preços unitários máximos previamente definidos.

Os quantitativos informados possuem caráter meramente estimativo, não gerando obrigação de contratação ou consumo integral, sendo o fornecimento realizado de forma parcelada e sob demanda, conforme necessidade da Administração.

10. CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que a contratação do serviço de fornecimento de coffee break mostra-se necessária, adequada e vantajosa para atender às demandas da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho, garantindo o suporte às atividades institucionais, eventos, reuniões e ações desenvolvidas ao longo do exercício.

A solução proposta atende aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, estando devidamente caracterizada como serviço comum, o que justifica a adoção da modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por valor global, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

Av. Eduardo Roberto Daher, 1.285 – Centro – Itapeçerica da Serra – SP - CEP: 06850-040





Os quantitativos e valores estimados foram definidos com base em critérios técnicos e pesquisa de mercado, possuindo caráter estimativo, sem obrigatoriedade de consumo integral, assegurando flexibilidade à Administração e melhor gestão dos recursos públicos.

Dessa forma, resta comprovada a viabilidade técnica, econômica e legal da contratação, recomendando-se o prosseguimento dos trâmites administrativos para a realização do certame licitatório.

Itapecerica da Serra, 14 de Janeiro de 2026.



ANALI JACOB CORSINI

Secretária do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho