

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1. IDENTIFICAÇÃO DO(S) REQUISITANTE(S)

Departamento/Setor/Assessoria requisitante:	Gabinete
Servidor(a) responsável pela elaboração do ETP:	Jociele Winter
Cargo do(a) servidor(a) responsável pela elaboração do ETP:	Agente Administrativo
Coordenação/Assessoria requisitante:	Gabinete
Servidor(a) responsável pela Coordenação/Assessoria:	Cléo Lelis Pereira
Diretoria do(a) requisitante:	Diretoria Geral
Diretor(a) da área:	Paulo Roberto Kopschina

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa a satisfação do interesse público, em razão de que a COMUSA necessita de fornecimento de alimentos e bebidas prontos para consumo, tipo “coffee break”, para os intervalos dos eventos realizados pela Autarquia, como workshops, cursos, palestras, encontros técnicos, reuniões e demais eventos realizados, com serviço de montagem de mesa e garçons/copeiras, quando necessário. Todos os eventos serão na cidade de Novo Hamburgo/RS.

Esses eventos são diretamente vinculados às atividades finalísticas da COMUSA, contribuindo para o fortalecimento das relações institucionais, a divulgação de políticas públicas e a promoção da imagem da Autarquia.

A ausência desse fornecimento impacta na experiência dos participantes dos eventos, compromete a imagem institucional e dificulta a fluidez das atividades administrativas.

Fornecer *coffee break* em eventos é recomendado para:

- 1) Recuperação de Energias: Os participantes precisam de um intervalo para recarregar suas energias e se preparar para o próximo conteúdo.
- 2) Estímulo ao Foco: Após longos períodos de exposição a informações técnicas, um *coffee break* ajuda a manter o foco e a concentração.
- 3) Networking: O tempo livre permite que os participantes interajam e troquem experiências, promovendo conexões valiosas.
- 4) Engajamento: Um *coffee break* bem planejado pode aumentar o engajamento dos participantes, tornando o evento mais memorável e produtivo.
- 5) Organizar um *coffee break* é uma prática que demonstra cuidado com os participantes e fortalece a cultura organizacional.

Destaca-se que não houve licitação anterior do mesmo objeto, de modo que o presente ETP teve como ponto de partida a pesquisa em contratações de outros órgãos públicos.

Os serviços não estão inseridos nas atribuições dos cargos dos servidores da COMUSA, pois não existe cargo para trabalho em cozinha, e nem se amoldam às outras vedações trazidas pelo artigo 48 da Lei Federal n.º 14.133/21.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos necessários ao atendimento da necessidade são os descritos abaixo.

3.1. Quais são os padrões mínimos de qualidade relativos ao objeto?

Sobre a qualidade dos produtos: Os alimentos devem ser preparados, preferencialmente, no próprio dia do evento ou antecipadamente, quando necessário, mantendo em refrigeração adequada. As bebidas devem ser de marcas de ampla aceitação no mercado. A contratada deve garantir que as bebidas quentes (café/água) sejam servidas em garrafas térmicas pressurizadas e limpas, mantendo a temperatura adequada, e que bebidas frias estejam devidamente refrigeradas.

Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – para assegurar a preservação dos nutrientes. A CONTRATADA providenciará a identificação da composição dos alimentos servidos com plaquinhas ou outro meio sugerido, se necessário, desde que aprovado pela COMUSA.

Ainda, sobre as condições higienicossanitárias, a empresa contratada deverá possuir Alvará Sanitário vigente, emitido pela Vigilância Sanitária competente. Solicitamos o cumprimento de Boas Práticas de Manipulação, através da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e a PORTARIA SES Nº 799/2023 do Governo do Estado Rio Grande do Sul (ou regulamentação equivalente local), garantindo o transporte adequado dos alimentos em caixas térmicas higienizadas e hermeticamente fechadas.

Os profissionais que realizarão a montagem das mesas e o serviço de garçons/copeiras, devem utilizar uniformes limpos, cabelos presos (com rede/touca) e unhas aparadas, além de portarem crachá de identificação.

A contratada deve manter uma margem de tempo mínima de 30 a 50 minutos de antecedência para a montagem completa da estrutura antes do horário previsto para o início do *coffee break*, evitando atrasos na programação do evento corporativo. Cada *coffee break* terá duração média de 30 minutos

O fornecimento é de alimentos prontos para o consumo e a quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados e ao período de duração do evento, não deve ser excessiva nem tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

Os materiais de apoio, como copos e pratos descartáveis, devem seguir o conceito de sustentabilidade, utilizando opções biodegradáveis ou louças/vidros, devendo estar limpos, secos e sem trincas.

Obrigatoriedade de fornecimento de guardanapos de papel de folha dupla, açúcar, adoçante estévia/sucralose, mexedores descartáveis, travessas, bandejas, talheres, pratinhos, conforme o cardápio servido e de forma proporcional ao número de participantes.

Os itens citados não são exaustivos, podendo ser modificados e substituídos por produtos de nível, qualidade e preço equivalentes, segundo o entendimento da COMUSA e dependendo das necessidades circunstanciais do evento.

É de responsabilidade integral da contratada o recolhimento das sobras, limpeza das mesas de apoio utilizadas e destinação correta do lixo gerado pelo serviço imediatamente após o encerramento do *coffee break*.

Os eventos poderão ocorrer em qualquer dia da semana, incluindo sábados, domingos e feriados e em qualquer hora do dia. Havendo alterações de datas, horário e quantidades a CONTRATADA será informada com antecedência de no mínimo 48 horas.

O pedido mínimo para fornecimento será destinado a eventos com participação a partir de 10 (dez) pessoas, e o pedido máximo será de até 100 pessoas.

Os alimentos não consumidos devem ser embalados e entregues para a COMUSA.

3.2. A solução deverá ser disponibilizada sem interrupções, implicando em uma possível contratação ou fornecimento continuado?

O serviço é enquadrado como continuado, tendo em vista a permanência da necessidade pública a ser satisfeita de fornecimento de *coffee break*, e o registro de preços se mostra mais eficaz e eficiente, pois há imprevisibilidade da demanda (momento e quantidade exata).

3.3. Por quanto tempo a solução deverá ficar disponível à COMUSA (informação que influenciará a duração do contrato)?

O prazo de vigência do registro de preços é de 01 (um) ano, contado da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos, conforme art. 61 do Decreto Municipal n.º 10.652/2023.

3.4. Garantia da execução do Contrato

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei Federal n.º 14.133/2021, pois o fornecimento não envolve alta complexidade tecnológica, investimentos vultosos de longo prazo ou riscos estruturais que justifiquem a retenção de garantia.

3.5. Garantia Contratual

Em consulta ao edital n.º 01/2026 do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Santa Catarina, PE nº 21/2025 do Município de Rondinha / RS, constatei que a praxe de mercado não exige garantia contratual, cabendo a adoção da redação abaixo:

GARANTIA CONTRATUAL

O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei n.º 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), durante o qual subsistirá sua responsabilidade:

- a) Pela solidez, segurança e quantidade do objeto contratado;
- b) Pela eleição e emprego dos insumos e/ou matérias-primas utilizadas;
- c) Pelos danos pessoais e materiais causados à **COMUSA** e aos seus servidores, bem assim a terceiros em geral, por empregados ou prepostos da **CONTRATADA**, verificados durante a vigência da contratação, ou dela decorrentes;
- d) Pelo pagamento de todas as quantias devidas e/ou decorrentes de mão de obra, materiais, tributos, serviços de terceiros, obrigações trabalhistas e previdenciárias, deslocamentos, transporte e descarga, alimentação, instalações, equipamentos, seguros, licenças, dentre outros, pertinentes à execução do objeto contratado;
- e) Pelos defeitos e imperfeições verificados nos bens fornecidos, total e/ou parcialmente, não relacionados com a segurança e solidez do objeto contratado;
- f) Pelos danos causados por fato do produto ou vício oculto, a contar da verificação do dano.

A garantia implica em imediata substituição do bem que não atender às especificações exigidas, sem qualquer ônus para a **COMUSA**, bem assim imediato ressarcimento de todo e

qualquer dano causado à **COMUSA** e/ou aos seus servidores.

O prazo para reparação dos defeitos, danos, riscos, imperfeições e/ou substituições, será definido pela Equipe Técnica da COMUSA, considerando a gravidade, complexidade e potencialidade de risco dos prejuízos ocorridos.

A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado na Ata de Registro de Preços, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO: ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS

Identificou-se as seguintes alternativas disponíveis no mercado:

1) Compra dos insumos para elaboração dos alimentos pelos servidores da COMUSA, servidos pelos servidores da Autarquia.

2) Contratação de fornecimento de alimentos e bebidas prontas, com serviço de montagem de mesa e serviço de garçom/copeira.

Nesse sentido, segue indicação de potenciais fornecedores, conforme documentos anexos ao presente ETP:

- Doulos Service Ltda (ME) – CNPJ: 49.424.137/0001-62 – 51.980391078 – doulos.service@gmail.com – dados consultados no Termo de Homologação do PE 90086/2024 do Município de Santa Maria e consulta no site <https://casadosdados.com.br/solucao/cnpj/doulos-service-ltda-49424137000162> - acesso em 10/06/2026;
- G.N. Silva Moraes & Cia Ltda (EPP) – CNPJ: 05.348.430/0001-12 – 55.32262076 - concordiapadaria@hotmail.com - dados consultados no Termo de Homologação do PE 90086/2024 do Município de Santa Maria e na Ata de RP deste PE - acesso em 10/06/2026;
- Singulary – Organização e Produção de Eventos Ltda (ME) – CNPJ: 23.334.215/0001-44 – 51.983541717 – atendimento@singulary.com.br; dados consultados no Relatório de Dispensa 10.2025 do Município de Guaíba e consulta no site <https://casadosdados.com.br/solucao/cnpj/singulary-organizacao-e-producao-de-eventos-ltda-23334215000144> - acesso em 10/06/2026;

Conforme item 5 deste ETP, a alternativa viável é a 2. Portanto, deixou-se de relacionar os fornecedores para a alternativa 1.

Na mesma pesquisa, identificou-se que há no mercado pelo menos 3 (três) empresas competitivas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte, localizadas local ou regionalmente, capazes de cumprir as exigências.

5. JUSTIFICATIVAS DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Segue abaixo comparativo das soluções:

Soluções	Vantagens (pontos fortes)	Desvantagens (riscos, limitações, problemas)
Solução 1	*Compra dos insumos por um valor mais baixo. *Sem custo com cozinheira, garçom e copeira.	*Falta de estrutura tanto para o manuseio quanto para o armazenamento alimentos, uma vez que a COMUSA não dispõe de uma cozinha estruturada para a elaboração e armazenamento desses alimentos e bebidas. *A COMUSA não tem em seu quadro de pessoal um cargo com atribuição para trabalhar com alimentos em cozinha. *O cargo Serviços Gerais, que possuía atribuição de copeira, está extinto com a aposentadoria da última servidora. *A terceirização dos serviços gerais não possui tarefas em cozinha e copeiragem. *A COMUSA não tem os materiais para servir o <i>coffee break</i> (copos, xícaras, talheres, guardanapos, toalhas, ...).
Solução 2	*Podem ser utilizados materiais reutilizáveis para servir (vidro). *Empresas especializadas em <i>coffee break</i> oferecem uma variedade de opções, desde cafés e chás até lanches e doces, garantindo uma experiência gastronômica de alta qualidade. *Ao terceirizar o serviço, as empresas garantem um atendimento profissional e dedicado, proporcionando um ambiente agradável para os participantes do evento. *A terceirização libera os servidores da COMUSA para se concentrarem em suas tarefas principais, economizando tempo e recursos que seriam dedicados à organização do <i>coffee break</i>. *Empresas especializadas podem adaptar o menu do <i>coffee break</i> às preferências e restrições alimentares dos participantes, proporcionando uma experiência personalizada. *A terceirização permite que o <i>coffee break</i> seja apresentado de maneira	*Preço superior por estimar uma quantidade com margem de sobra. *Custo com pessoa disponível para reposição. *Falta na flexibilização na gestão do contrato. *Ao terceirizar o fornecimento de <i>coffee break</i>, a COMUSA perde controle direto sobre a rotina da cozinha. Isso pode resultar em atrasos, baixa qualidade dos alimentos ou insatisfação dos participantes do evento, especialmente se o fornecedor não tiver experiência ou estrutura adequada. *Se o fornecedor não cumprir obrigações legais, como pagamento de salários ou condições seguras de trabalho, pode haver atraso nas entregas. *Terceirizar pode dificultar a adaptação a preferências regionais ou restrições alimentares, e reduzir a percepção de cuidado com a equipe.

Soluções	Vantagens (pontos fortes)	Desvantagens (riscos, limitações, problemas)
	elegante e profissional, contribuindo para a imagem da COMUSA durante eventos corporativos.	

Conforme pesquisa de mercado realizada e após análise comparativa para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico, a contratação de empresa para fornecimento de *coffee break* com montagem de mesa, incluindo serviço de garçom/copeira, pois, além da COMUSA não ter estrutura para esse fornecimento, a qualidade, a variedade e o profissionalismo de uma empresa contratada será muito superior. As vantagens fazem da terceirização de *coffee break* uma escolha estratégica para a COMUSA valorizar a qualidade e a eficiência em seus eventos corporativos.

6. INFORMAÇÕES BÁSICAS SOBRE A SOLUÇÃO ESCOLHIDA, A DEFINIÇÃO DE SUA NATUREZA E MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

6.1. Descrição

O objeto é o registro de preços para fornecimento de alimentação para eventos institucionais, para suprir as necessidades da COMUSA - Serviços de Água e Esgoto de Novo Hamburgo.

6.2. Natureza

O objeto tem a natureza de bem comum, cujos padrões de desempenho e qualidade serão objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado.

6.3. Modalidade da contratação

Constatada a viabilidade de competição, a contratação será realizada por meio de dispensa de licitação, para Registro de Preços, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, com fundamento no art. 75, inc. II, da Lei Federal n. 14.133/2021.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

A solução proposta é a contratação, através de registro de preços, de empresa para fornecimento de alimentação para eventos institucionais, na qual será solicitada sob demanda, informando o número de pessoas a serem atendidas, com no mínimo 10 pessoas e máximo de 80 pessoas. Este fornecimento deve incluir, além de alimentos e bebidas prontos para consumo, a mão de obra (copeiro/garçom) que deverá montar as mesas e estar presente durante todo intervalo do evento, para reposição dos itens dispostos. A empresa também deverá fazer a retirada dos utensílios e prever o recolhimento dos resíduos sólidos, alimentos descartados e materiais descartáveis.

8. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM

A COMUSA irá contratar pela primeira vez esse objeto, não tendo como parâmetro

contratações anteriores com o mesmo objeto.

Estima-se precisar de alimentos e bebidas para os intervalos dos eventos realizados pela Autarquia, como workshops, cursos, palestras, encontros técnicos, reuniões. A estimativa das quantidades é para aproximadamente 5 eventos em um ano. Para a definição dos quantitativos, foi observado a média de participantes por tipo de evento.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza variável e imprevisível da demanda, permitindo o atendimento conforme a necessidade efetiva da Autarquia, evitando desperdícios e garantindo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Considerando a diversidade de eventos promovidos, bem como a variação do quantitativo de participantes e da forma de atendimento necessária, a solução foi estruturada em itens, com as seguintes especificações e quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE
1	Coffee break – Cardápio 1 • 2 minis salgados fritos (bolinha de queijo e rosolis de carne); • 2 minis salgados assados (pastel frango, mini pizza calabresa); • 1 mini salgado sem glúten (pão de queijo); • 1 mini salgado vegetariano (empada de vegetais); • 1 mini sanduíche; • 2 doces (bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de baunilha); • Café preto (100 ml), com copo, mexedor, adoçante e açúcar. • Suco de fruta natural (laranja ou uva, 300 ml), com copo. • Chá (cidreira ou ervas, 100 ml), com copo, mexedor, adoçante e açúcar. • Serviço de montagem de mesa com todos utensílios necessários para servir, com garçom/copeira para reposição.	200	Unid.
2	Coffee break – Cardápio 2 • 1 mini salgado frito (risolis carne); • 1 mini salgado assado (pastel frango); • 1 mini salgado sem glúten (pão de queijo); • 1 mini salgado vegetariano (empada de vegetais); • 1 mini sanduíche; • 2 doces (bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de baunilha); • Café preto (100 ml), com copo, mexedor, adoçante e açúcar. • Serviço de montagem de mesa com todos utensílios necessários para servir, com garçom/copeira para reposição.	120	Unid.

A solução estruturada em itens distintos mostrou-se mais vantajosa à Administração, permitindo atender diferentes necessidades de fornecimento, conforme o tipo de evento.

9. ESTIMATIVAS PRELIMINARES DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Com base no levantamento de mercado, estima-se preliminarmente o valor global de R\$ 9.498,80 para a contratação almejada, com os seguintes valores unitários:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Coffee break – Cardápio 1 • 2 minis salgados fritos (bolinha de queijo e rosolis de carne); • 2 minis salgados assados (pastel frango, mini pizza calabresa); • 1 mini salgado sem glúten (pão de queijo);	200	Unid.	40,00	

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	• 1 mini salgado vegetariano (empada de vegetais); • 1 mini sanduíche; • 2 doces (bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de baunilha); • Café preto (100 ml), com copo, mexedor, adoçante e açúcar. • Suco de fruta natural (laranja ou uva, 300 ml), com copo. • Chá (cidreira ou ervas, 100 ml), com copo, mexedor, adoçante e açúcar. • Serviço de montagem de mesa com todos utensílios necessários para servir, com garçom/copeira para reposição.				9.498,80
2	Coffee break – Cardápio 2 • 1 mini salgado frito (risolis carne); • 1 mini salgado assado (pastel frango); • 1 mini salgado sem glúten (pão de queijo); • 1 mini salgado vegetariano (empada de vegetais); • 1 mini sanduíche; • 2 doces (bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de baunilha); • Café preto (100 ml), com copo, mexedor, adoçante e açúcar. • Serviço de montagem de mesa com todos utensílios necessários para servir, com garçom/copeira para reposição.	120	Unid.	12,49	

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, em razão do valor proposto no edital consultado em anexo.

A montagem do cardápio varia muito de Entidade para Entidade, não sendo possível encontrar composições exatamente como a definida na tabela acima. Assim, optou-se por utilizar como referência os valores de duas composições mais perto da definida neste ETP, da Ata de Registros de Preços do Pregão Eletrônico nº 86/2024, da Prefeitura Municipal de Santa Maria.

O cálculo do valor total foi realizado considerando a quantidade de pessoas estimadas, ou seja 320.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Nos termos do artigo 47, inciso II, da Lei Federal n.º 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o §1º do referido artigo 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.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que eventual divisão do objeto causaria inviabilidade técnica, pois este fornecimento exige perfeita sincronia na pontualidade, apresentação e reposição. O parcelamento poderia acarretar na não padronização visual e qualidade do objeto ofertado.

Além disso, se houver qualquer problema de contaminação ou intoxicação alimentar, com um contratado a fiscalização da Administração sabe exatamente quem responsabilizar.

10.1 ADJUDICAÇÃO

Menor valor global.

11. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA COMUSA

O objeto está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026, conforme detalhamento a seguir:

- a) Id do PCA no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP): 09509569000151-0-000005/2026;
- b) Data de Publicação no PNCP: 04/12/2025;
- c) Id do item no PCA: 26 e 27.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

Na contratação do fornecimento de *Coffee Break* pode-se definir como um dos resultados pretendidos a otimização de tempo institucional, bem como estabelecer um padrão único de qualidade e hospitalidade na recepção de públicos estratégicos.

Além disso, pretende-se, com o presente processo, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para a COMUSA.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre as empresas, bem como a justa competição, assim como evitar contratação com sobrepreço, com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente deste processo exigirá da CONTRATADA o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais. Para isso será solicitado uso de materiais biodegradáveis.

13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS DA COMUSA AO CONTRATO

13.1. Há necessidade de adequação do ambiente?

Não há necessidade de adequação do ambiente para esta demanda.

13.2. Há necessidade de contratações/aquisições 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 operacionalização dos fornecimentos podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os fornecimentos que se pretende, portanto, são autônomos e dispensam de contratações correlatas ou interdependentes.

14. ANÁLISE DE RISCOS

IDENTIFICAÇÃO E TRATAMENTO DOS PRINCIPAIS RISCOS ASSOCIADOS AO OBJETO						
Se (causa)	Riscos identificados	Então (consequência)	Probabilidade	Impacto	Medida do risco	Controle do risco
Falha na logística da contratada	Descumprimento de horário ou não entrega do produto	Atraso no cronograma e fragilização do evento	1	3	3	Solicitar confirmação prévia da CONTRATADA, além da exigência de um canal de comunicação direto.
Alimentos em desconformidade com normas sanitárias	Armazenamento e transporte inadequado, falta de higiene na manipulação	Risco de intoxicação alimentar, insatisfação dos participantes	1	4	4	Inclusão de cláusula contratual vinculando as obrigações da empresa às normas da ANVISA (como a RDC nº 216/2004 sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação). Exigência de transporte adequado e acondicionamento correto para cada tipo de alimentação. Fiscalização e recusa de itens inadequados.
A quantidade de itens for insuficiente	Erro no dimensionamento ou fornecimento, atendimento inadequado ao evento	Atraso no cronograma, fragilização do evento, insatisfação dos participantes	1	3	3	Conferência prévia, possibilidade de ajuste emergencial.
Variação na demanda (maior)	Eventos não previstos ou alterações de público	Registro de preços sem saldo para compra antes de 1 ano	1	1	1	Monitorar o consumo e iniciar fazer novo processo antes do término do atual.
Variação na demanda (menor)	Eventos previstos não realizados ou alterações de público	Sem consumo em 1 ano	1	1	1	Utilização do SRP, pedidos sob demanda.
Certame deserto ou fracassado	Ausência de vencedor	Atraso na contratação, custo com repetição do processo	1	2	2	Divulgação do certame, acompanhamento do número de propostas no Portal de Compras Públicas.

LEGENDA:

ITEM	DESCRIÇÃO
Probabilidade	Probabilidade do evento de risco ocorrer. Preencher com: 1 (Baixa); 2 (Média); 3 (Alta); (4) Muito Alta.
Impacto	Impacto causado no resultado pretendido, caso o evento de risco ocorra (se materialize). Preencher com: 1 (Baixo); 2 (Médio); 3 (Alto); (4) Muito Alto.
Medida do risco	Resultado da multiplicação entre o impacto e a probabilidade de ocorrência do risco. Preencher com: resultado de 1 a 3 – baixo risco; resultado de 4 a 5 – médio risco; resultado de 6 a 9 – alto risco; resultado de 10 a 16 – muito alto risco.
Controle do risco	Descrever o tratamento (a ação) usado(a) para mitigar/eliminar/evitar o risco identificado.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação, mencionados na tabela abaixo juntamente com as medidas de tratamento a serem adotadas pela CONTRATADA:

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Geração de resíduos sólidos de plástico	A CONTRATADA deverá adotar a utilização de materiais biodegradáveis para copos e pratos.
Descarte de resíduos sólidos alimentos, papeis e plástico	A CONTRATADA deverá orientar seus empregados para o recolhimento dos resíduos, prevendo destinação ambientalmente adequada conforme cada tipo. Os alimentos não consumidos devem ser embalados e entregues para a COMUSA.
Consumo de água e energia	A CONTRATADA deverá observar a racionalização do consumo de energia e água durante o preparo e transporte dos alimentos.
Descarte de óleo utilizado no preparo de alimentos fritos	A CONTRATADA deverá realizar o descarte ambientalmente adequado do óleo utilizado no preparo de alimentos fritos, em conformidade com a legislação ambiental e sanitária aplicável, vedado o descarte em pias, redes de esgoto ou solo.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO

Declaro VIÁVEL a contratação de empresa para fornecimento de alimentação para eventos institucionais, sob demanda, incluindo a mão de obra, os materiais e os equipamentos necessários para esse fim, com base neste Estudo Técnico Preliminar, pois a contratação visa suprir a demanda de eventos institucionais (workshops, cursos, palestras, reuniões), garantindo condições adequadas de acolhimento e organização. Foi considerada a solução mais adequada para otimizar o tempo institucional e estabelecer um padrão de qualidade na recepção de públicos estratégicos.

Novo Hamburgo/RS, 28 de julho de 2026.

Jociele Winter, Agente Administrativo, matrícula n.º 101791-1
Responsável pela elaboração deste Estudo Técnico Preliminar