

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

De acordo com a legislação de compras públicas, as contratações de serviços, obras e aquisições de materiais devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP), que é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza determinada necessidade, descreve as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COFFEE BREAK E AQUISIÇÃO DE BOLOS CONFEITADOS E SALGADOS PARA AS SECRETARIAS SOLICITANTES DO MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ / MG**, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência de forma a melhor atender às necessidades da Administração, do Município de Santa Rita do Sapucaí - MG, bem como fornecer informações necessárias para subsidiar o respectivo processo.

Neste contexto, o presente documento apresenta não apenas os estudos preliminares realizados que serve, essencialmente, para conhecer de forma mais aprofundada a demanda e identificar a viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida, mas também traz o estudo de gerenciamento de riscos, materializado no mapa de riscos.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Descrição do Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COFFEE BREAK, FORNECIMENTO DE BOLOS CONFEITADO E SALGADOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS SOLICITANTES DO MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ / MG.**

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela Equipe abaixo relacionada:

- ✓ Juliana Cristina Moreira, Nutricionista;
- ✓ Patrícia Scodeler Azevedo, Chefe de Compras em Saúde Pública;
- ✓ Bruna de Fátima Teixeira, Coordenadora de Cultura e Lazer;
- ✓ Giovana Barbosa Silva, Coordenadora da Divisão de Empreendedorismo e Inovação.

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

Os normativos que disciplinam os serviços a serem contratados são:

- ✓ Lei Federal N.º 14.133, de 01 de abril de 2021, "*Lei de Licitações e Contratos Administrativos*".

Ainda, esta contratação sem realização do Estudo Técnico Preliminar, pode levar à contratação que não produz resultados capazes de atender à necessidade da administração, com consequente desperdício de recursos públicos; ou à impossibilidade de contratar, com consequente não atendimento da necessidade que originou a contratação; ou levar às especificações indevidamente restritivas, com consequente diminuição da competição e aumento indevido do custo da contratação.

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO *(Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)*

A realização de eventos institucionais, como treinamentos, capacitações, reuniões técnicas, solenidades e encontros intersetoriais, demanda estrutura adequada para recepção e acolhimento dos participantes. O serviço de coffee break é um recurso amplamente utilizado nessas ocasiões, proporcionando conforto e favorecendo a integração entre os presentes, além de contribuir para o bom andamento das atividades.

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de coffee break garante a qualidade, variedade e apresentação dos alimentos, bem como o atendimento às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes. Profissionais qualificados asseguram que os produtos sejam preparados e servidos de forma adequada, evitando riscos à saúde pública e garantindo a satisfação dos participantes.

A contratação do serviço de *coffee break* e fornecimento de salgados justifica-se pela necessidade de atender aos eventos de capacitação, treinamento, solenidades entre outros promovidos pelas Secretarias da Administração Pública Municipal. Estes serviços especializados são importantes para adequação dos eventos à realidade exigida pelo público-alvo, proporcionando condições adequadas aos participantes.

A oferta de coffee break durante eventos da Administração Pública Municipal também se justifica por seu papel estratégico na manutenção do engajamento e da atenção dos participantes. Pequenas pausas com oferta de alimentos e bebidas contribuem para o bem-estar físico, estimulam a socialização e tornam os encontros mais produtivos e dinâmicos.

No âmbito das ações sociais e comemorativas, destaca-se a necessidade de fornecimento de bolos confeitados para a celebração da Semana da Criança. Trata-se de um momento especial de valorização e confraternização, em que estudantes da rede municipal de ensino e participantes de programas sociais são contemplados. O bolo confeitado, além de seu valor simbólico, reforça o sentimento de pertencimento e reconhecimento por parte das crianças e famílias atendidas.

Portanto, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de coffee break e bolos confeitados representa uma medida necessária e coerente com o interesse público. Essa iniciativa assegura qualidade, conformidade legal e atendimento adequado aos eventos e comemorações realizadas pelo município, fortalecendo o compromisso da Administração Pública com o bem-estar e a valorização dos cidadãos.

5. SECRETARIAS REQUISITANTES (Marcar as Secretarias)

☐	Secretaria Municipal de Governo
☐	Secretaria Municipal de Educação
☐	Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Finanças
☐	Procuradoria Geral do Município
☐	Secretaria Municipal de Saúde
☐	Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos
☐	Controladoria Interna
☐	Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente
☐	Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico
☐	Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo
☐	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social
☐	Secretaria Mun. Segurança Pública, Transporte, Trânsito, Rodoviário e Mobilidade Urbana

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

6.1. DOS REQUISITOS

6.1.1. O bolo deverá vir em embalagem plástica descartável, não retornável, que envolva toda a parte do bolo.

6.1.2. Os salgados deverão ser transportados embalados, em embalagem adequada, de papelão, própria para transporte de salgados, com tampa. A embalagem deverá ser descartável e não reutilizável.

6.1.3. Os produtos devem ser frescos, estarem em temperatura adequada e de acordo com as características organolépticas próprias.

6.1.5. Bolo macio com recheio, cobertura e decorado para festas.

6.1.6. Salgados tradicionais para festas fritos e assados, quentes, sequinhos e leves, acondicionados adequadamente com entrega 1 hora antes do evento.

6.1.7. Os produtos que não estiverem rigorosamente dentro dos padrões estabelecidos no contrato serão prontamente devolvidos.

6.1.8. Verificada a não-conformidade dos produtos/serviços, as correções necessárias e/ou reposição, troca dos produtos/serviços deverão ser promovidas de forma imediata ou em acordo com o gestor do contrato; do contrário, serão aplicadas as penalidades cabíveis previstas na legislação pertinente, no Edital e nos Instrumentos Vinculantes firmados.

6.1.9. A contratada deverá arcar com toda mão de obra que se aplique a carga, descarga e transporte dos produtos, não cabendo nenhum ônus ao Município além do valor estabelecido no Processo Licitatório.

6.1.10. O(s) produto(s) e/ou serviço(s) deverá(ão) ser entregue(s) e/ou executado(s) após o recebimento do pedido, em local, data e horário determinados, com antecedência, pela Secretaria Solicitante.

6.1.11. E de responsabilidade da empresa contratada a montagem e desmontagem de toda a

infraestrutura necessária para a realização do coffe break/coquetel, incluindo o serviço de transporte do material necessário para o local do evento.

6.1.12. O fornecedor deverá cumprir com os prazos e horários previamente estabelecidos pela Secretaria Solicitante e providenciar a organização, devendo estar pronta 1 (uma) hora antes da realização de cada evento.

6.1.13. O fornecedor deverá realizar a montagem das mesas, reposição dos produtos, desmontagem ao final do evento e recolhimento de resíduos e acessórios utilizados.

6.1.14. Todos os colaboradores da empresa deverão utilizar equipamentos adequados para manuseio dos alimentos, sendo: avental limpo, luvas descartáveis, redes ou toucas para cobertura dos cabelos, que devem estar presos. Deverão, ainda devidamente estar uniformizados.

6.1.15. Os espaços utilizados deverão ser entregues nas mesmas condições em que foram recebidos, livres e desembaraçados de coisas e objetos, inclusive recolhimento do lixo produzido durante o evento em função do serviço oferecido.

6.1.16. O(s) produto(s) e/ou serviço(s) deverá(ão) ser entregue(s) e/ou executado(s) após o recebimento do pedido, em local, data e horário determinados, com antecedência, pela secretaria solicitante.

6.1.16.1. Para a Secretaria Municipal de Educação, o bolo confeitado deverá ser entregue nos endereços abaixo, em data e horário previamente definidos pela secretaria, a fim de suprir toda demanda das comemorações da Semana da Criança.

Local de Aplicação	Endereço de Entrega
CAPE CENTRO (Centro de Atendimento Psicopedagógico ao Estudante)	Rua Comendador custódio Ribeiro, nº 563, Centro
CAPE NOVA CIDADE (Centro de Atendimento Psicopedagógico ao Estudante)	Rua Otilia Vilela, nº 145, Bairro São Roque
E. M. Vicente Ribeiro do Valle	Rua Loreto Garcia, nº 12, Bairro Eletrônica (Portal lateral da ETE)
E. M. Rodolfina Zordan E. M. Francisco Falcão E. M. Mariquinha Capistrano E. M. Francisco Silvério Filho E. M. Valéria Junqueira Paduan	Praca Santa Rita, nº 62, Centro (Antigo Forum)
E. P. M. Mariléa Freitas Moreira Pinto	Rua Maria Conceição Ribeiro, s/n, Jardim das Palmeiras (Centro de Eventos)
E. M. Dr. José Ribeiro de Carvalho	Rua das Hortências, nº 90, Recanto das Margaridas
E. P. M. Navantino Dionísio Barbosa	Rua José Rodrigues dos Santos, nº 267, Bairro Luiz Rennó Mendes
E. M. Cel. Joaquim Inácio	Rua Sancho Vilela, nº 200, Juquita
CESU Joaquim Domingos Simões	Rua Sancho Vilela, nº 200, Juquita
CMEI Professora Cassirene Aparecida	Rua das Hortências, nº 88, Recanto das Margaridas
CMEI Prefeito Jefferson Gonçalves Mendes	Rua José Rodrigues dos Santos, s/n, Bairro Luiz Rennó Mendes
CMEI Maria Terezinha Barude	Rua Ver. Joaquim Mendes Ribeiro, nº 264, Bairro Anchieta
CMEI Maria da Conceição Rennó Mendes	Rua Comendador Custódio Ribeiro, nº 563, Bairro Beira Ria
Creche Hespanha del Castillo	Av. João de Camargo, nº 377, Bairro Inatel
CMEI Dona Therezinha Cardoso Capistrano	Rua Cincinato Marques Pereira, nº 103, Bairro Centro (prox. Academia Futuro Fitness)
Centro Educacional Edgar Azevedo – APAE	Av. Francisco Bilac M. Pinto, nº 229, Bairro Monte Belo

6.1.17. Segue as descrições dos eventos:

Serviços de Coffe Break (para 15 pessoas com 1 hora e meia de duração), conforme descrição:	
1	Bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado.
2	Bebidas frias: água mineral, suco de laranja, suco de uva ou pêssego.
3	Salgados: pão de queijo, 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (por ex., queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura).
4	Doces: 01 opção de bolo (por ex., laranja, chocolate, cenoura e chocolate).
5	Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícara de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem.
6	Equipe de Trabalho: 01 auxiliar

Serviços de Coffe Break (para 30 pessoas com 2 hora de duração), conforme descrição:	
1	Bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado.
2	Bebidas frias: água mineral, suco de laranja (Néctar), suco de uva ou pêssego (Néctar).
3	Salgados: pão de queijo, 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (por ex., queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura).
4	Doces: 01 opção de bolo (por ex., laranja, chocolate, cenoura e chocolate).
5	Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícara de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem.
6	Equipe de Trabalho: 01 auxiliar

Serviços de Coffe Break (para 50 pessoas com 1 hora de duração), conforme descrição:	
1	Bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado.
2	Bebidas frias: água mineral, suco de laranja (Néctar), suco de uva ou pêssego (Néctar).
3	Salgados: pão de queijo, 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (por ex., queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura).
4	Doces: 01 opção de bolo (por ex., laranja, chocolate, cenoura e chocolate).
5	Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícara de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem.
6	Equipe de Trabalho: 01 auxiliar

Serviços de Coquetel (para 30 pessoas com 1 hora e meia de duração), conforme descrição:	
1	Bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado.
2	Bebidas frias: água mineral, suco de laranja, suco de uva ou pêssego.
3	Salgados: pão de queijo, 01 opção de salgado quente (coxinha de frango ou empadinha de frango), 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura).
4	Doces: 01 opção de bolo (laranja, chocolate, cenoura e chocolate).
5	Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, arranjo floral decorativo com flores da estação, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícara de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem.
6	Equipe de trabalho: 01 auxiliar

Serviços de Coquetel (para 100 pessoas com 3 horas de duração), conforme descrição:	
1	Bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar.
2	Bebidas frias: água mineral, refrigerante de cola, refrigerante de cola zero, refrigerante de guaraná, refrigerante de guaraná zero, suco de laranja, suco de uva.
3	Mesa de frios: 04 tipos de queijo, presunto sem capa de gordura, peito de peru defumado, salaminho 30 milanes, copa, torradas, 03 tipos de pão, requeijão cremoso, manteiga, pasta de ricota, pasta de atum, 02 tipos de patê.
4	Canapés frios: espetinho de queijo minas com tomate cereja, ovos de codorna cozidos servidos acompanhados com molho rosé, barquete de mussarela de búfala com tomate e manjeriço, barquete de ervas finas, barquete de azeitonas pretas com ricota.
5	Canapés quentes (fritos e assados): mini quibe, mini esfiha de carne, bolinha de queijo, coxinha de frango, empadinha de palmito, empadinha de queijo, empadinha de frango, rissole de camarão, rissole de milho, folheado

	de bacon com ameixa, empada de camarão.
6	Doces: biscoitos sequilho para acompanhar o café.
7	Itens inclusos: 04 mesas, toalhas de mesa, sobre toalhas, 04 arranjos florais decorativo com flores da estação, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, misturadores para café, espátulas e garfinhos para mesa de frios, montagem e desmontagem.
8	Equipe de trabalho: 01 coordenador, 02 auxiliares de cozinha, 04 ou mais garçons.

6.2. DOS REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Com relação aos critérios de sustentabilidade, os produtos/serviços deverão respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente.

Devendo utilizar, sempre que possível e disponível tecnologias e materiais ecologicamente corretos, bem como promover o descarte correto, com reciclagem e a racionalização de recursos naturais.

6.3. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Não será necessária a apresentação de amostras para os itens que se pretende adquirir neste Processo Licitatório.

6.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.4.1. Geral:

6.4.1. Juntamente com os documentos de habilitação deverá ser apresentado Atestado de Capacidade Técnica, expedido por Pessoa Jurídica de direito público ou privado, comprovando que a proponente executou de forma satisfatória os Contratos assumidos, cujos Objetos tenham sido similares ao deste Processo Licitatório.

6.4.1.1. Não serão considerados os atestados que tenham sido emitidos por empregados ou terceirizados da pessoa jurídica ou que não atendam ao acima disposto.

6.4.2. Específica:

6.4.2.1. Alvará sanitário, do ano vigente, expedido pela vigilância sanitária municipal.

6.5. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

Juntamente com os documentos de Habilitação, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da proponente, quando for o caso.

7. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

O objeto a ser adquirido enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado.

Ressalta-se que, devido a natureza do objeto, a pretendida contratação não possui natureza continuada.

Em relação à vigência da contratação, a mesma terá vigência de 12 (doze) meses.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

Previamente à elaboração do Estudo Técnico Preliminar, buscou-se nos sites de compras governamentais e nos sites dos Municípios, quais soluções de contratações os órgãos públicos vêm adotando a este tipo de contratação, a partir de análise dos editais de licitação, visando a prospecção de novas modelagens/metodologias oferecidas pelo mercado.

8.1. DA IDENTIFICAÇÃO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES NO MERCADO

A Comissão de Planejamento identificou 2 (duas) modelagens de solução existente no mercado para o atendimento da demanda das secretarias solicitantes, conforme quadro abaixo.

SOLUÇÃO	DESCRIÇÃO
01	Contratação de empresa especializada no fornecimento de bolo confeitado, salgados e serviços de coffee break.
02	Utilizar de funcionários do quadro de servidores municipais.

Solução 1: Contratação de empresa especializada no fornecimento de bolo confeitado, salgados e serviços de coffee break.

Vantagens:

1. Produtos com padrão profissional e apresentação adequada;
2. Cumprimento integral das normas sanitárias e de segurança alimentar;
3. Variedade de cardápios adaptados ao tipo de evento;
4. Planejamento, preparo, transporte e montagem sob responsabilidade da empresa;
5. Capacidade de atender eventos de diferentes portes e simultâneos;
6. Riscos e responsabilidades operacionais assumidos pela contratada;
7. Valorização da imagem institucional da Administração.

Desvantagens:

1. Custo unitário geralmente mais elevado;
2. Dependência de terceiros para execução;
3. Necessidade de gestão e fiscalização contratual.

Solução 2: Utilizar de funcionários do quadro de servidores municipais.

Vantagens:

1. Aparente economia inicial com mão de obra interna;
2. Maior controle direto sobre o processo e insumos;
3. Possibilidade de personalização simples conforme demanda.

Desvantagens:

1. Qualidade e apresentação limitadas à habilidade dos servidores;
2. Risco maior de não conformidade às normas sanitárias;
3. Desvio de servidores de suas funções principais;
4. Maior tempo de organização e preparo;
5. Dificuldade para atender eventos simultâneos ou de grande porte;
6. Custos indiretos com insumos, horas extras e desgaste de pessoal;
7. Riscos e responsabilidades assumidos integralmente pelo Município.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

9.1. DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO DE MERCADO

Após a análise das alternativas disponíveis no mercado para atender à demanda de prestação de serviços de coffee break e aquisição de bolos confeitados e salgados destinados à comemoração da Semana da Criança, execução de programas sociais e realização de reuniões e capacitações promovidas pelo Município de Santa Rita do Sapucaí/MG, a solução 1 mostrou-se a mais vantajosa sob os aspectos técnico, organizacional e de qualidade.

A contratação de empresa especializada garante:

1. Qualidade e padronização dos produtos, com cardápios compatíveis com o perfil dos eventos;
2. Serviço completo que inclui preparo, montagem, atendimento, reposição e desmontagem, eliminando a necessidade de mobilização da equipe municipal para essas tarefas;

3. Cumprimento de prazos e logística estruturada, assegurando que os eventos ocorram dentro do planejamento e sem prejuízos à programação;
4. Apresentação profissional, fator relevante para a imagem institucional e para o acolhimento adequado dos participantes, sejam crianças, famílias, autoridades ou servidores;
5. Segurança alimentar, com fornecedores que seguem as normas sanitárias vigentes, reduzindo riscos à saúde dos participantes.

Considerando que os eventos abrangem públicos diversos e ocorrem em diferentes locais e datas, muitas vezes de forma simultânea, a solução escolhida garante maior eficiência operacional, rapidez na execução e qualidade consistente, sem sobrecarregar a estrutura administrativa e operacional do Município.

Assim, com base nos princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021, opta-se pela contratação de empresa especializada como forma de assegurar o êxito das atividades, otimizar recursos e manter o padrão de excelência esperado para as ações institucionais.

9.2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

As demandas relacionadas ao fornecimento de coffee break, bolos confeitados e salgados no âmbito da Administração Pública Municipal apresentam variações significativas conforme o tipo, a finalidade e o porte de cada evento. Essas demandas podem envolver desde encontros de pequeno porte, voltados a reuniões internas, até eventos institucionais de grande alcance, como capacitações, treinamentos, conferências, solenidades e comemorações de cunho social. Diante desse cenário, a contratação de empresa especializada se mostra como medida estratégica, pois permite a adequação dos serviços de forma flexível e personalizada, garantindo a eficiência e a qualidade exigidas pelo serviço público.

Empresas especializadas em serviços de alimentação dispõem de estrutura logística, equipamentos, mão de obra qualificada e protocolos padronizados que asseguram a execução de todas as etapas do serviço com alto padrão técnico. Isso inclui desde o planejamento do cardápio, seleção e aquisição de insumos de qualidade, preparo e armazenamento, até o transporte, montagem e serviço no local do evento. Essas empresas operam de acordo com as regulamentações vigentes de segurança alimentar e sanitária, garantindo que todos os alimentos sejam preparados e manuseados em condições higiênico-sanitárias adequadas, minimizando riscos à saúde pública e assegurando conformidade legal.

No caso dos serviços de coffee break e fornecimento de salgados, a contratação profissional permite atender a eventos institucionais de forma mais eficiente e organizada, sem sobrecarregar o quadro de servidores municipais, que permanecem dedicados às suas funções administrativas e técnicas. Além disso, a diversidade e a apresentação dos alimentos, quando executadas por profissionais do ramo, contribuem para transmitir uma imagem institucional positiva, refletindo planejamento, cuidado e organização por parte da Administração Pública Municipal.

Quanto à aquisição de bolos confeitados, esta se destina especialmente à celebração da Semana da Criança, ocasião em que a Administração Pública Municipal promove eventos comemorativos voltados a estudantes da

rede municipal de ensino e a beneficiários de programas sociais mantidos pelo município. O fornecimento de bolos confeitados com padrão profissional garante uniformidade no atendimento, qualidade sensorial adequada e conformidade com as exigências sanitárias, atendendo ao caráter simbólico da celebração, fortalecendo vínculos comunitários, estimulando a integração social e valorizando o público atendido.

Dessa forma, os resultados pretendidos com a contratação de empresa especializada para o fornecimento de coffee break, bolos confeitados e salgados incluem a garantia de atendimento eficiente e seguro às demandas das diversas Secretarias Municipais, assegurando qualidade e conformidade com as normas vigentes, além de otimizar os recursos humanos e logísticos disponíveis. Essa contratação contribui para a melhoria da imagem institucional, valorizando os eventos promovidos pelo Município e fortalecendo ações sociais e comemorativas de relevância pública. Portanto, a medida se apresenta como técnica e operacionalmente adequada, plenamente alinhada ao interesse público, necessária para assegurar que os eventos e ações da Administração Pública Municipal sejam realizados com qualidade, segurança, pontualidade e conformidade legal, promovendo a satisfação e o bem-estar dos participantes.

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

As especificações e a estimativa das quantidades a serem contratadas constam no Quadro abaixo, conforme Documento de Formalização de Demanda (DFD).

Para a estipulação dos quantitativos foram considerados o histórico de demandas anteriores e o levantamento atual de alunos da Rede Municipal de Ensino e demais usuários dos programas municipais.

Item	PRODUTO	Unid. medida	Valor médio	Quant. Total	Total
1	Bolinha de Queijo, peso de 25 a 30g	Unidade	R\$ 1,03	15.550	R\$ 16.016,50
2	Bolo recheado e confeitado - Bolo recheado e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Brigadeiro (leite condensado e chocolate em pó) com chocolate granulado. Recheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate.	Kg	R\$ 62,72	680	R\$ 42.649,60
3	Bolo recheado e confeitado (tipo aniversário de chocolate). Cobertura: Brigadeiro (leite condensado e chocolate em pó) com chocolate granulado. Recheio: Beijinho (coco ralado e leite condensado).	Kg	R\$ 62,93	70	R\$ 4.405,10
4	Bolo recheado e confeitado (tipo aniversário), sem leite de vaca e sem açúcar. Destinado a pessoas que apresentam intolerância à lactose, APLV ou Diabetes. Massa: chocolate. Cobertura: Brigadeiro (preparado sem leite de vaca e com chocolate para atender todos esses públicos). Recheio: gotas de chocolate ou beijinho apropriados ao público.	Kg	R\$ 80,68	25	R\$ 2.017,00

5	Bolo recheado e confeitado- (tipo aniversário - branco). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açúcar americano e essência de baunilha) .Recheio: creme de leite condensado com abacaxi ou pessego.	Kg	R\$ 62,20	88	R\$ 5.473,60
6	Bolo Salgado e Confeitado, Recheio: Patê de Frango com Maionese, Milho, Ervilha e Azeitona, Cobertura: Maionese, Tomate Cereja e Batata Palha.	Kg	R\$ 53,24	175	R\$ 9.317,00
7	Bolo simples com cobertura. Massa sabor cenoura. Cobertura: chocolate (brigadeiro ou cobertura de chocolate). Bolo simples, assado, de formato retangular/redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e com cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 2 kg.	Unidade	R\$ 61,47	10	R\$ 614,70
8	Bolo simples sem cobertura. Massa mesclada sabores baunilha e chocolate (tipo mármore). Bolo simples, assado, de formato retangular /redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e sem cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 1,5 Kg	Unidade	R\$ 47,52	10	R\$ 475,20
9	Bolo simples sem cobertura. Massa sabor fubá. Bolo simples, assado, de formato retangular /redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e sem cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 1,5 Kg	Unidade	R\$ 47,52	10	R\$ 475,20
10	Bolo simples sem cobertura. Massa sabor laranja. Bolo simples, assado, de formato retangular /redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e sem cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 1,5 Kg	Unidade	R\$ 47,52	10	R\$ 475,20
11	Bolo simples, assado, de formato retangular/redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e COM cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: proximadamente 1,5 Kg	Unidade	R\$ 47,66	50	R\$ 2.383,00
12	Bolo simples, assado, de formato retangular/redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e sem cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: proximadamente 1,5 Kg	Unidade	R\$ 38,00	50	R\$ 1.900,00
13	Bolo tipo caseirinho. Sabor: Cenoura. Embalagem de acetato transparente. Peso: 500 grs.	Unidade	R\$ 27,16	15	R\$ 407,40
14	Bolo tipo caseirinho. Sabor: Chocolate. Embalagem de acetato transparente. Peso: 500 grs.	Unidade	R\$ 27,16	15	R\$ 407,40
15	Bolo tipo caseirinho. Sabor: Fubá. Embalagem de acetato transparente. Peso: 500 grs.	Unidade	R\$ 27,16	15	R\$ 407,40
16	Cigarrete de presunto e queijo, peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,03	5.000	R\$ 5.150,00
17	Coxinha de Frango peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,19	16.560	R\$ 19.706,40
18	Empada de Frango, peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,28	11.760	R\$ 15.052,80
19	Enroladinho de Presunto e Queijo, peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,37	16.060	R\$ 22.002,20

20	Esfirra fechada de azeitona e tomate, sem adição de leite ou derivados, peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,41	1.500	R\$ 2.115,00
21	Esfirra fechada de brocolis e alho frito, sem adição de leite ou derivados, peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,49	3.000	R\$ 4.470,00
22	Esfirra Fechada de Carne, peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,36	15.710	R\$ 21.365,60
23	Esfirra fechada de Frango peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,44	5.000	R\$ 7.200,00
24	Kit-Lanche - Pão de Hambúrguer redondo, com no mínimo 11cm de diâmetro, 1 carne (bovino) tipo hambúrguer com no mínimo 100g e 11cm de diâmetro, 1 fatia de queijo (muçarela), 1 fatia de presunto, 1 folha de alface, 2 rodela de tomate, milho, batata palha, 1 ovo, bacon em cubos e maionese (lanche vedado com plástico de fácil remoção); 01 refrigerante de 350ml em lata (gelado).	Kit	R\$ 33,51	800	R\$ 26.808,00
25	Pão Cheio Assado, Recheio Carne de Porco, Queijo e azeitona	Kg	R\$ 57,09	168	R\$ 9.591,12
26	Pão de queijo peso 25 a 30g	Unidade	R\$ 1,14	6.000	R\$ 6.840,00
27	Pastel Folhado de Frango, peso de 150 a 200g, Recheio Frango Desfiado com Catupiry.	Unidade	R\$ 7,50	396	R\$ 2.970,00
28	Quibe peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,04	11.860	R\$ 12.334,40
29	Risole de Catupiry e Milho - Peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,17	6.000	R\$ 7.020,00
30	Risole de presunto e queijo, peso de 25 a 30g.	Unidade	R\$ 1,08	4.100	R\$ 4.428,00
31	Rosca doce de padaria. Redonda. Peso: 1 kg.	Unidade	R\$ 32,08	15	R\$ 481,20
32	Sanduche Natural Ingredientes : Pão de Sal, Recheio: Frango Desfiado, Maionese, Muçarela, Tomate Picado, Cenoura Ralada. Embalado Individualmete com Plástico Filme.	Unidade	R\$ 11,15	3.910	R\$ 43.596,50
33	SERVICO DE COFFEE BREAK PARA 15 PESSOAS, com 1 hora e meia de duracao - bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado. bebidas frias: água mineral, suco de laranja, suco de uva ou pêssego. Salgados: pão de queijo, 01 opção de sanduiche frio em pão de forma (por ex., queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura). Doces: 01 opção de bolo (por ex., laranja, chocolate, cenoura e chocolate). Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícara de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem. equipe de trabalho: 01 auxiliar	Serviço	R\$ 1.361,21	26	R\$ 35.391,46
34	SERVIÇOS DE COFFE BREAK PARA 30 PESSOAS, com 2 horas de duração, conforme descrição: bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado. Bebidas frias: água mineral, suco de laranja, suco de uva ou pêssego. Salgados: pão de queijo, 01 opção de sanduiche frio em pão de forma (por ex., queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura). doces: 01 opção de bolo (por ex., laranja, chocolate, cenoura e chocolate). Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícara de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem. Equipe de trabalho: 01 auxiliar	Serviço	R\$ 1.859,42	18	R\$ 33.469,56

35	SERVIÇOS DE COFFE BREAK PARA 50 PESSOAS, com 1 hora de duração, conforme descrição: bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado. Bebidas frias: água mineral, suco de laranja (néctar), suco de uva ou pêssego (néctar). Salgados: pão de queijo, 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (por ex., queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura). Doces: 01 opção de bolo (por ex., laranja, chocolate, cenoura e chocolate). Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícara de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem. Equipe de trabalho: 01 auxiliar.	Serviço	R\$ 2.304,53	14	R\$ 32.263,42
36	SERVIÇOS DE COQUETEL PARA 30 PESSOAS, com 1 hora e meia de duração, conforme descrição: Bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado. Bebidas frias: água mineral, suco de laranja, suco de uva ou pêssego. Salgados: pão de queijo, 01 opção de salgado quente (coxinha de frango ou empadinha de frango), 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura). Doces: 01 opção de bolo (laranja, chocolate, cenoura e chocolate). Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, arranjo floral decorativo com flores da estação, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícara de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem. Equipe de trabalho: 01 auxiliar	Serviço	R\$ 2.667,10	12	R\$ 32.005,20
37	SERVIÇOS DE COQUETEL PARA 100 PESSOAS, com 3 horas de duração, conforme descrição: Bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar. Bebidas frias: água mineral, refrigerante de cola, refrigerante de cola zero, refrigerante de guaraná, refrigerante de guaraná zero, suco de laranja, suco de uva. Mesa de frios: 04 tipos de queijo, presunto sem capa de gordura, peito de peru defumado, salaminho 30 milanês, copa, torradas, 03 tipos de pão, requeijão cremoso, manteiga, pasta de ricota, pasta de atum, 02 tipos de patê. Canapés frios: espetinho de queijo minas com tomate cereja, ovos de codorna cozidos servidos acompanhados com molho rosé, barquete de muçarela de búfala com tomate e manjerição, barquete de ervas finas, barquete de azeitonas pretas com ricota. Canapés quentes (fritos e assados): mini quibe, mini esfirra de carne, bolinha de queijo, coxinha de frango, empadinha de palmito, empadinha de queijo, empadinha de frango, rissole de camarão, risole de milho, folheado de bacon com ameixa, empada de camarão Doces: biscoitos sequinho para acompanhar o café. Itens inclusos: 04 mesas, toalhas de mesa, sobre toalhas, 04 arranjos florais decorativo com flores da estação, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, misturadores para café, espátulas e garfinhos para mesa de frios, montagem e desmontagem. Equipe de trabalho: 01 coordenador, 02 auxiliares de cozinha, 04 ou mais garçons.	Serviço	R\$ 12.985,07	8	R\$ 103.880,56

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

O quadro acima demonstra que a estimativa do valor da contratação é de **R\$ 535.565,72 (quinhentos e trinta e cinco mil, quinhentos e sessenta e cinco reais e setenta e dois centavos)**, onde constam os preços unitários referenciais.

Ressalta-se que, os valores foram levantados mediante pesquisa de preços de mercado, que podem ser acessadas no Anexo I deste documento.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

O inciso II do § 2º do art. 40 da Lei 14.133/2021 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas.

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

Como regra geral, devemos seguir o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (Art. 40, V, b). A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a Súmula n. 247, transcrita a seguir:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

Diante do exposto, esta contratação será feita por ITEM, para garantir uma maior competitividade e economicidade da contratação.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)

Em relação às contratações correlatas e/ou interdependentes, verificou-se que, não existem contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. GERENCIAMENTO DE RISCOS

No curso da contratação em tela, assim como em toda contratação, vislumbra-se a possibilidade de ocorrência de eventos negativos (riscos) que podem frustrar ou dificultar o atingimento do objetivo pretendido.

O gerenciamento de riscos aqui implementado tem por finalidade mitigar a possibilidade de ocorrência desses eventos negativos.

Risco		Probabilidade	Impactos
Nº	Descrição		
01	Impugnação ao processo licitatório	Baixa	Médio
02	Atraso na entrega dos itens.	Média	Médio
03	Problemas de logística durante o transporte.	Média	Médio
04	Escassez de fornecedores disponíveis.	Baixa	Médio
05	Não conformidade com as normas sanitárias.	Baixa	Médio
Descrição da Classificação da Probabilidade e Impactos: Baixa, Média e Alta.			

Sendo assim, após levantamentos dos riscos conforme Quadro acima, faz-se necessário apresentar os principais riscos selecionados pela Equipe de Planejamento da Contratação.

Risco 01:	Impugnação ao processo licitatório.		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impactos:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Danos			
Paralisação do processo de contratação.			
Ações Preventivas			
	Descrição	Responsável	
1.	Realizar uma análise minuciosa da documentação exigida antes da publicação do edital.	Equipe de Planejamento	
Ações de Contingências			
	Descrição	Responsável	
1.	Designar uma equipe técnica especializada para ajudar a responder às impugnações e contestações de forma rápida e eficaz.	Equipe de Apoio Técnico	

Risco 02:	Atraso na entrega dos itens.		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impactos:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Danos			
Interrupção e atrasos nos eventos do Município.			
Ações Preventivas			
	Descrição	Responsável	
1.	Estabelecer prazos realistas e margens de segurança na definição do cronograma de entrega.	Responsável pela Elaboração do Termo de Referência.	
Ações de Contingências			
	Descrição	Responsável	
1.	Negociar prazos de entrega alternativos com fornecedores e ajustar o cronograma dos programas do Município, se necessário.	Secretaria solicitante.	

Risco 03:	Problemas de logística durante o transporte itens.		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impactos:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Danos			
Danos físicos aos alimentos solicitados para os eventos.			
Ações Preventivas			
	Descrição	Responsável	
1.	Acondicionar os alimentos de forma adequada.	Fornecedor contratado.	
Ações de Contingências			
	Descrição	Responsável	
1.	Estabelecer planos de contingência para casos de avarias durante o transporte e garantir reposição imediata dos produtos.	Fornecedor contratado.	

Risco 04:	Escassez de fornecedores disponíveis.		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impactos:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Danos			
Dificuldade em encontrar fornecedores.			
Ações Preventivas			
	Descrição	Responsável	
1.	Realizar um mapeamento prévio do mercado e identificar múltiplos fornecedores potenciais.	Secretaria solicitante.	
Ações de Contingências			
	Descrição	Responsável	
1.	Ampla divulgação do Edital de Licitação.	Equipe do setor de licitação.	

Risco 05:	Não conformidade com as normas sanitárias.		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impactos:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Danos			
Risco de danos à saúde dos beneficiários.			
Ações Preventivas			
	Descrição	Responsável	
1.	Exigir documentos de conformidade sanitária dos fornecedores.	Secretaria solicitante e responsável pela elaboração do edital de licitação.	
Ações de Contingências			
	Descrição	Responsável	
1.	Realizar inspeções nos produtos recebidos e estabelecer protocolos de descarte seguro em casos de não conformidade.	Fiscal do contrato.	

15. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

Inicialmente, é imprescindível analisar o alinhamento da contratação com as metas do Plano Plurianual (PPA) e com o Plano Municipal de Contratações Públicas (PMCA).

A presente contratação encontra-se prevista na Lei Orçamentária Anual – exercício 2026 e no Plano Municipal de Contratação.

16. MODALIDADE E TIPO DE AQUISIÇÃO

Esta é uma análise que precisará ser realizada obrigatoriamente em momento futuro, de forma que, é melhor já realizar durante o Estudo Técnico Preliminar, para evitar retrabalho em momento posterior.

Tendo em vista que os bens a serem adquiridos enquadram-se como bens comuns, a Administração deve utilizar o Pregão Eletrônico, pelo modo de disputa no sistema ABERTO e FECHADO, pelo critério de menor preço por item, visando garantir a transparência, competitividade e economicidade do processo licitatório, alinhando-se às diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/21 e buscando o melhor interesse público. Abaixo, apresentamos os principais pontos que justificam essa opção:

Transparência e ampliação da concorrência: Promoção da transparência e ampliação da participação de potenciais fornecedores, uma vez que o processo é realizado de forma eletrônica, permitindo que empresas de todo o país concorram de forma igualitária.

Eficiência e Agilidade: Procedimento ágil e eficiente, caracterizado pela simplicidade de suas etapas e pela redução dos prazos, o que possibilita a rápida conclusão do processo licitatório e a contratação dos fornecedores em tempo hábil para atender às necessidades da administração.

Economicidade: Ao adotar o critério de menor preço por item, a Prefeitura busca garantir a obtenção dos bens com o melhor custo-benefício para os cofres públicos, selecionando os fornecedores que oferecem os produtos de qualidade adequada ao menor preço possível, contribuindo assim para a eficiência na gestão dos recursos públicos.

Facilidade de Comparação e Avaliação: O critério de menor preço por item permite uma comparação objetiva das propostas apresentadas pelos fornecedores, facilitando a avaliação das ofertas e a seleção daquela que melhor atende às especificações técnicas e requisitos estabelecidos no edital.

Garantia de Competitividade: Ao definir o critério de menor preço por item, a Prefeitura estimula a competitividade entre os fornecedores, incentivando-os a oferecerem propostas mais vantajosas e competitivas, o que pode resultar em melhores condições comerciais para o poder público.

Diante desses aspectos, a utilização do Pregão Eletrônico do tipo menor preço por item se apresenta como a opção mais adequada para a referida contratação, assegurando a eficiência, transparência e economicidade do processo licitatório, em conformidade com os princípios da administração pública.

17. RESULTADOS PRETENDIDOS *(De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)*

Com a presente contratação o Município de Santa Rita do Sapucaí almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

1. Eventos com qualidade, envolvendo todos os quesitos, desde a montagem até a desmontagem;
2. Oferecer os alimentos frescos, com as características organolépticas preservadas, por exemplo, salgados quentes;
3. Padronizar o bolo confeitado, onde é oferecido a mesma qualidade a todos;
4. Otimizar o trabalho do servidor público, não sendo necessário deslocar ou remanejar o trabalho usual, sobrecarregando o trabalhador;
5. A contratação de empresa especializada contribui para um melhor clima organizacional, interação entre os servidores, e conseqüentemente leva a um maior rendimento e ao bem-estar dos participantes;
6. Os benefícios almejados residem em possibilitar fornecimento de coffee break nas capacitações, evitando na pausa do evento, deslocamento dos participantes, residindo no melhor aproveitamento da capacitação ofertada, com a permanência do maior número de participantes em toda a apresentação;
7. Redução de custo, não sendo necessário licitação para compra de insumos, móveis, equipamentos e utensílios, necessários para os produtos/serviços, além da necessidade de dispor de espaço físico para preparação e armazenagem dos produtos.

Desta forma, o Município de Santa Rita do Sapucaí poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

18. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS *(De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)*

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá

informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

19. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)

A Administração Pública Municipal, neste objeto, não detectou impactos ambientais que necessitem de medidas de tratamento ou mitigadoras, buscando sanar os riscos ambientais existentes.

20. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta Equipe de Planejamento declara que,

☒ É **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

☐ É **INVIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

A contratação de empresa especializada para prestação de serviços de coffee break e aquisição de bolos confeitados e salgados destinados à comemoração da Semana da Criança, execução de programas sociais e realização de reuniões e capacitações promovidas pelo Município de Santa Rita do Sapucaí/MG apresenta-se tecnicamente viável, uma vez que o mercado dispõe de fornecedores capacitados e experientes, aptos a fornecer produtos e serviços dentro dos padrões de qualidade, segurança alimentar e apresentação necessários para atender eventos institucionais.

Do ponto de vista social, a medida contribui para a promoção da integração entre participantes, o fortalecimento de vínculos comunitários e a valorização das ações municipais. Em especial nas atividades voltadas ao público infantil e aos programas sociais, o fornecimento de alimentação adequada e atrativa favorece a participação, gera acolhimento e agrega valor às iniciativas da Administração Pública.

Sob o aspecto ambiental, a contratação poderá adotar critérios de sustentabilidade, como o uso de utensílios biodegradáveis ou recicláveis, bem como a destinação correta de resíduos, minimizando impactos ambientais e alinhando-se às boas práticas socioambientais.

No quesito econômico, a terceirização dos serviços por meio de fornecedor especializado otimiza recursos públicos, evitando custos indiretos com aquisição de insumos, equipamentos, logística e mão de obra interna para montagem e atendimento. Além disso, garante previsibilidade orçamentária e maior eficiência no atendimento de demandas pontuais ou simultâneas, preservando a qualidade e a imagem institucional.

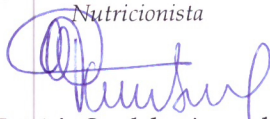
Dessa forma, considerando os benefícios apresentados e a adequação da solução às necessidades do Município, a contratação é plenamente viável e recomendada, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

Santa Rita do Sapucaí, 07 de agosto de 2026.



Juliana Cristina Moreira

Nutricionista



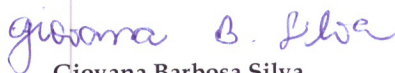
Patrícia Scodeler Azevedo

Chefe de Compras em Saúde Pública



Bruna de Fátima Teixeira

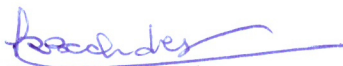
Coordenadora de Cultura e Lazer



Giovana Barbosa Silva

Coordenadora da Divisão de Empreendedorismo e Inovação

De acordo, aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar da Contratação.



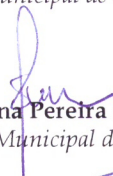
Lúcia R. Borsato Cunha Chaves

Secretária Municipal de Educação



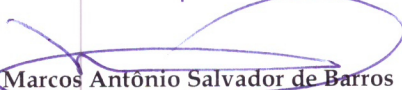
Livia Caponi Alberti

Secretária Municipal de Finanças



Silvia Regina Perelra da Silva

Secretária Municipal de Saúde



Marcos Antônio Salvador de Barros

Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente



Paulo Sérgio Ribeiro Silva

Secretário Municipal de Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico

Ordenador de Despesas Secretaria Municipal de Segurança Pública, Transporte, Trânsito Rodoviário e Mobilidade Urbana



Janilton Prado

Secretário Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo



Maicon Vinícius Leal Silva

Secretária Municipal de Desenvolvimento Social Interino



ANEXO I - MAPA DAS COTAÇÕES REALIZADAS

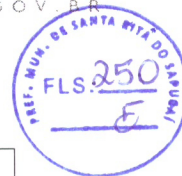
ITEM	PRODUTO	Banco de preços I	Banco de preços II	Banco de preços III	Banco de preços IV	Análise Mais	Última Contrata- ção	FORNEC. PARTICI- PANTES	VALOR MÉDIO POR UNIDA- DE
1	Bolinha de Queijo, peso de 25 a 30g	R\$ 1,20	R\$ 0,90	R\$ 1,10		R\$ 1,00	R\$ 0,95	5	R\$ 1,03
2	Bolo recheado e confeitado - Bolo recheado e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Brigadeiro (leite condensado e chocolate em pó) com chocolate granulado. Recheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate.	R\$ 65,00	R\$ 64,90	R\$ 75,00	R\$ 60,00	R\$ 64,81	R\$ 46,60	6	R\$ 62,72
3	Bolo recheado e confeitado (tipo aniversário de chocolate). Cobertura: Brigadeiro (leite condensado e chocolate em pó) com chocolate granulado. Recheio: Beijinho (coco ralado e leite condensado).	R\$ 65,00	R\$ 64,90	R\$ 75,00	R\$ 60,00	R\$ 65,27	R\$ 47,40	6	R\$ 62,93
4	Bolo recheado e confeitado (tipo aniversário), sem leite de vaca e sem açúcar. Destinado a pessoas que apresentam intolerância à lactose, APLV ou Diabetes. Massa: chocolate. Cobertura: Brigadeiro (preparado sem leite de vaca e com chocolate para atender todos esses públicos). Recheio: gotas de chocolate ou beijinho apropriados ao público.	R\$ 84,50	R\$ 85,00			R\$ 84,50	R\$ 68,70	4	R\$ 80,68
5	Bolo recheado e confeitado- (tipo aniversário - branco). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açúcar americano e essência de baunilha). Recheio: creme de leite condensado com abacaxi ou pessego.	R\$ 65,00	R\$ 64,90	R\$ 75,00	R\$ 60,00	R\$ 58,91	R\$ 49,40	6	R\$ 62,20
6	Bolo Salgado e Confeitado, Recheio: Patê de Frango com Maionese, Milho, Ervilha e Azeitona, Cobertura: Maionese, Tomate Cereja e Batata Palha.	R\$ 58,91	R\$ 65,00	R\$ 55,30		R\$ 47,30	R\$ 39,70	5	R\$ 53,24



7	Bolo simples com cobertura. Massa sabor cenoura. Cobertura: chocolate (brigadeiro ou cobertura de chocolate). Bolo simples, assado, de formato retangular/redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e com cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 2 kg.	R\$ 68,20	R\$ 63,84	R\$ 72,98		R\$ 40,86		4	R\$ 61,47
8	Bolo simples sem cobertura. Massa mesclada sabores baunilha e chocolate (tipo mármore). Bolo simples, assado, de formato retangular/redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e sem cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 1,5 Kg	R\$ 62,73	R\$ 32,25	R\$ 53,85		R\$ 41,25		4	R\$ 47,52
9	Bolo simples sem cobertura. Massa sabor fubá. Bolo simples, assado, de formato retangular/redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e sem cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 1,5 Kg	R\$ 62,73	R\$ 32,25	R\$ 53,85		R\$ 41,25		4	R\$ 47,52
10	Bolo simples sem cobertura. Massa sabor laranja. Bolo simples, assado, de formato retangular/redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e sem cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 1,5 Kg	R\$ 62,73	R\$ 32,25	R\$ 53,85		R\$ 41,25		4	R\$ 47,52
11	Bolo simples, assado, de formato retangular/redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e COM cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 1,5 Kg	R\$ 62,73	R\$ 50,08	R\$ 48,00		R\$ 47,91	R\$ 29,60	5	R\$ 47,66
12	Bolo simples, assado, de formato retangular/redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e sem cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 1,5 Kg	R\$ 35,17	R\$ 53,85	R\$ 37,50			R\$ 25,47	4	R\$ 38,00
13	Bolo tipo caseirinho. Sabor: Cenoura. Embalagem de acetato transparente. Peso: 500 grs.	R\$ 28,99	R\$ 23,66	R\$ 22,00		R\$ 34,00		4	R\$ 27,16
14	Bolo tipo caseirinho. Sabor: Chocolate. Embalagem de acetato transparente. Peso: 500 grs.	R\$ 28,99	R\$ 23,66	R\$ 22,00		R\$ 34,00		4	R\$ 27,16
15	Bolo tipo caseirinho. Sabor: Fubá. Embalagem de acetato transparente. Peso: 500 grs.	R\$ 28,99	R\$ 23,66	R\$ 22,00		R\$ 34,00		4	R\$ 27,16
16	Cigarrete de presunto e queijo, peso de 25 a 30g;	R\$ 1,20	R\$ 0,95	R\$ 0,94		R\$ 1,04		4	R\$ 1,03
17	Coxinha de Frango peso de 25 a 30g.	R\$ 1,28	R\$ 1,29	R\$ 1,35		R\$ 1,07	R\$ 0,95	5	R\$ 1,19



18	Empada de Frango, peso de 25 a 30g.	R\$ 1,28	R\$ 1,29	R\$ 1,35	R\$ 1,50	R\$ 1,00	5	R\$ 1,28
19	Enroladinho de Presunto e Queijo, peso de 25 a 30g.	R\$ 1,63	R\$ 1,65	R\$ 1,50	R\$ 1,01	R\$ 1,04	5	R\$ 1,37
20	Esfirra fechada de azeitona e tomate, sem adição de leite ou derivados, peso de 25 a 30g.	R\$ 1,20	R\$ 1,50	R\$ 1,56	R\$ 1,71	R\$ 1,08	5	R\$ 1,41
21	Esfirra fechada de brocolis e alho frito, sem adição de leite ou derivados, peso de 25 a 30g.	R\$ 1,20	R\$ 1,50	R\$ 1,56	R\$ 1,71		4	R\$ 1,49
22	Esfirra Fechada de Carne, peso de 25 a 30g.	R\$ 1,20	R\$ 1,50	R\$ 1,56	R\$ 1,50	R\$ 1,05	5	R\$ 1,36
23	Esfirra fechada de Frango peso de 25 a 30g.	R\$ 1,20	R\$ 1,50	R\$ 1,56	R\$ 1,50		4	R\$ 1,44
24	Kit-Lanche - Pão de Hambúrguer redondo, com no mínimo 11cm de diâmetro, 1 carne (bovino) tipo hambúrguer com no mínimo 100g e 11cm de diâmetro, 1 fatia de queijo (muçarela), 1 fatia de presunto, 1 folha de alface, 2 rodela de tomate, milho, batata palha, 1 ovo, bacon em cubos e maionese (lanche vedado com plástico de fácil remoção); 01 refrigerante de 350ml em lata (gelado).	R\$ 34,00	R\$ 31,00	R\$ 33,66	R\$ 36,00	R\$ 32,89	5	R\$ 33,51
25	Pão Cheito Assado, Recheio Carne de Porco, Queijo e azeitona	R\$ 55,00	R\$ 55,00	R\$ 69,90	R\$ 55,20	R\$ 50,33	5	R\$ 57,09
26	Pão de queijo peso 25 a 30g	R\$ 1,05	R\$ 1,00	R\$ 1,10	R\$ 1,50	R\$ 1,06	5	R\$ 1,14
27	Pastel Folhado de Frango, peso de 150 a 200g, Recheio Frango Desfiado com Catupiry.	R\$ 10,00	R\$ 6,49	R\$ 8,25	R\$ 6,00	R\$ 6,75	5	R\$ 7,50
28	Quibe peso de 25 a 30g.	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,20	R\$ 0,98	5	R\$ 1,04
29	Risole de Catupiry e Milho - Peso de 25 a 30g.	R\$ 1,58	R\$ 1,00	R\$ 1,25	R\$ 1,00	R\$ 1,00	5	R\$ 1,17
30	Risole de presunto e queijo, peso de 25 a 30g.	R\$ 1,29	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,04		4	R\$ 1,08
31	Rosca doce de padaria. Redonda. Peso: 1 kg.	R\$ 27,98	R\$ 28,99	R\$ 36,33	R\$ 35,00		4	R\$ 32,08
32	Sanduíche Natural Ingredientes : Pão de Sal, Recheio: Frango Desfiado, Maionese, Muçarela, Tomate Picado, Cenoura Ralada. Embalado Individualmete com Plástico Filme.	R\$ 11,00	R\$ 11,00	R\$ 11,00	R\$ 11,75	R\$ 11,00	5	R\$ 11,15



33	SERVICO DE COFFEE BREAK PARA 15 PESSOAS, com 1 hora e meia de duração - bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado, bebidas frias: água mineral, suco de laranja, suco de uva ou pêssego. Salgados: pão de queijo, 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (por ex., queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura). Doces: 01 opção de bolo (por ex., laranja, chocolate, cenoura e chocolate). Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícaras de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem. equipe de trabalho: 01 auxiliar	R\$ 1.232,50	R\$ 1.120,00	R\$ 1.140,00	R\$ 1.250,00	R\$ 2.249,99	R\$ 1.174,75	6	R\$ 1.361,21
34	SERVICOS DE COFFE BREAK PARA 30 PESSOAS, com 2 horas de duração, conforme descrição: bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado. Bebidas frias: água mineral, suco de laranja, suco de uva ou pêssego. Salgados: pão de queijo, 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (por ex., queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura). doces: 01 opção de bolo (por ex., laranja, chocolate, cenoura e chocolate). Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícaras de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem. Equipe de trabalho: 01 auxiliar	R\$ 1.850,00	R\$ 2.000,00	R\$ 1.899,20	R\$ 1.800,00	R\$ 2.000,00	R\$ 1.607,30	6	R\$ 1.859,42
35	SERVICOS DE COFFE BREAK PARA 50 PESSOAS, com 1 hora de duração, conforme descrição: bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado. Bebidas frias: água mineral, suco de laranja (néctar), suco de uva ou pêssego (néctar). Salgados: pão de queijo, 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (por ex., queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura). Doces: 01 opção de bolo (por ex., laranja, chocolate, cenoura e chocolate). Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícaras de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem. Equipe de trabalho: 01 auxiliar.	R\$ 2.566,22	R\$ 1.850,00	R\$ 2.275,00	R\$ 2.800,00	R\$ 2.566,22	R\$ 1.769,75	6	R\$ 2.304,53
36	SERVICOS DE COQUETEL PARA 30 PESSOAS, com 1 hora e meia de duração, conforme descrição: Bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado. Bebidas frias: água mineral, suco de laranja, suco de uva ou pêssego. Salgados: pão de queijo, 01 opção de salgado quente (coxinha de frango ou empadinha de frango), 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (queijo, queijo e presunto, ricota com cenoura). Doces: 01 opção de bolo (laranja, chocolate, cenoura e chocolate). Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, arranjo floral decorativo com flores da estação, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xícaras de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem. Equipe de trabalho: 01 auxiliar	R\$ 2.880,00	R\$ 2.500,00	R\$ 2.700,00		R\$ 3.000,00	R\$ 2.255,50	5	R\$ 2.667,10



<p>SERVÇOS DE COQUETEL PARA 100 PESSOAS, com 3 horas de duraço, conforme descriço: Bebidas quentes: caf adocado, caf sem açucar. Bebidas frias: gua mineral, refrigerante de cola, refrigerante de cola zero, refrigerante de guarana, refrigerante de guarana zero, suco de laranja, suco de uva. Mesa de frios: 04 tipos de queijo, presunto sem capa de gordura, peito de peru defumado, salaminho 30 milanes, copa, torradas, 03 tipos de po, requeijo cremoso, manteiga, pasta de ricota, pasta de atum, 02 tipos de pat. Canapes frios: espetinho de queijo minas com tomate cereja, ovos de codorn cozidos servidos acompanhados com molho ros, barquete de muçarela de bfala com tomate e manjero, barquete de ervas finas, barquete de azeitonas pretas com ricota. Canapes quentes (fritos e assados): mini quibe, mini esfirra de carne, bolinha de queijo, coxinha de frango, empadinha de palmito, empadinha de queijo, empadinha de frango, rissole de camaro, rissole de milho, folheado de bacon com ameixa, empada de camaro Doces: biscoitos sequilho para acompanhar o caf. Itens inclusos: 04 mesas, toalhas de mesa, sobre toalhas, 04 arranjos florais decorativo com flores da estaço, garrafas trmicas, adoçante, açucar, copos de vidro, guardanapos de papel, xcaras de caf, misturadores para caf, esptulas e garfinhos para mesa de frios, montagem e desmontagem. Equipe de trabalho: 01 coordenador, 02 auxiliares de cozinha, 04 ou mais garçes.</p>	R\$ 12.277,00	R\$ 13.990,00	R\$ 13.950,00	R\$ 12.050,00	R\$ 12.658,37	5	R\$ 12.985,07
37							

ANEXO II - QUANTIDADES POR UNIDADE REQUISITANTE

Item	Produto	Finanças	Agricultura	Ciência Tec- nologia	Educação	Educação	Esporte	Social 1	Social 2	SAÚDE / APS	SAÚDE /CAPS	Trânsito	TG	Total
1	Bolinha de Queijo, peso de 25 a 30g	1850			3000		1000	3500	1500	1100	3000	300	300	15550
2	Bolo recheado e confeitado - Bolo recheado e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Brigadeiro (leite condensado e chocolate em pó) com chocolate granulado. Recheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate.		3		600			10	25		30	6	6	680
3	Bolo recheado e confeitado (tipo aniversário de chocolate). Cobertura: Brigadeiro (leite condensado e chocolate em pó) com chocolate granulado. Recheio: Beijinho (coco ralado e leite condensado).	30									30	10		70
4	Bolo recheado e confeitado (tipo aniversário), sem leite de vaca e sem açúcar. Destinado a pessoas que apresentam intolerância à lactose, APLV ou Diabetes. Massa: chocolate. Cobertura: Brigadeiro (preparado sem leite de vaca e com chocolate para atender todos esses públicos). Recheio: gotas de chocolate ou beijinho apropriados ao público.				25									25
5	Bolo recheado e confeitado- (tipo aniversário - branco). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açúcar americano e essência de baunilha). Recheio: creme de leite condensado com abacaxi ou pessego.		3					10	25		30	10	10	88
6	Bolo Salgado e Confeitado, Recheio: Patê de Frango com Maionese, Milho, Ervilha e Azeitona, Cobertura: Maionese, Tomate Cereja e Batata Palha.	12	3	20				10	30	30	50	10	10	175
7	Bolo simples com cobertura. Massa sabor cenoura. Cobertura: chocolate (brigadeiro ou cobertura de chocolate). Bolo simples, assado, de formato retangular/redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e com cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 2 kg.							10						10
8	Bolo simples sem cobertura. Massa mesclada sabores baunilha e chocolate (tipo mármore). Bolo simples, assado, de formato retangular /redondo, com massa leve e fofa, sem recheio e sem cobertura. Deve apresentar sabor suave e textura macia, sem partes cruas ou queimadas. Peso: aproximadamente 1,5 Kg							10						10

[illegible]



36	SERVIÇOS DE COQUETEL PARA 30 PESSOAS, com 1 hora e meia de duração, conforme descrição: Bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar, chá de capim cidreira adoçado. Bebidas frias: água mineral, suco de laranja, suco de uva ou péssago. Salgados: pão de queijo, 01 opção de salgado quente (coxinha de frango ou empadinha de frango), 01 opção de sanduíche frio em pão de forma (queijo e presunto, ricota com cenoura). Doces: 01 opção de bolo (laranja, chocolate, cenoura e chocolate). Itens inclusos: mesa, toalha de mesa, sobre toalha, arranjo floral decorativo com flores da estação, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, xicara de chá, misturadores para chá e café, montagem e desmontagem. Equipe de trabalho: 01 auxiliar	10								2	12
37	SERVIÇOS DE COQUETEL PARA 100 PESSOAS, com 3 horas de duração, conforme descrição: Bebidas quentes: café adoçado, café sem açúcar. Bebidas frias: água mineral, refrigerante de cola, refrigerante de cola zero, refrigerante de guaraná, refrigerante de guaraná zero, suco de laranja, suco de uva. Mesa de frios: 04 tipos de queijo, presunto sem capa de gordura, peito de peru defumado, salaminho 30 milanês, copa, torradas, 03 tipos de pão, requeijão cremoso, manteiga, pasta de ricota, pasta de atum, 02 tipos de patê. Canapés frios: espetinho de queijo minas com tomate cereja, ovos de codorna cozidos servidos acompanhados com molho rosé, barquete de muçarela de búfala com tomate e manjerição, barquete de ervas finas, barquete de azeitonas pretas com ricota. Canapés quentes (fritos e assados): mini quibe, mini esfirra de carne, bolinha de queijo, coxinha de frango, empadinha de palmito, empadinha de queijo, empadinha de frango, rissole de camarão, risole de milho, folheado de bacon com ameixa, empada de camarão Doces: biscoitos sequilho para acompanhar o café. Itens inclusos: 04 mesas, toalhas de mesa, sobre toalhas, 04 arranjos florais decorativo com flores da estação, garrafas térmicas, adoçante, açúcar, copos de vidro, guardanapos de papel, xícaras de café, misturadores para café, espátulas e garfinhos para mesa de frios, montagem e desmontagem. Equipe de trabalho: 01 coordenador, 02 auxiliares de cozinha, 04 ou mais garçons.	1	2	5							8