ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1.Descrição da necessidade da Contratação:
O Município de Schroeder promove, de forma contínua, eventos institucionais, reuniões administrativas, capacitações, encontros com a comunidade e demais ações organizadas pelas secretarias municipais. Tais atividades envolvem públicos diversos — servidores, gestores, representantes de órgãos externos e munícipes — e, em razão de sua natureza e duração, demandam suporte alimentar adequado para garantir o bem-estar dos participantes, a permanência nas atividades e a boa condução dos trabalhos.
Além dessas atividades, há também a atuação permanente de grupos de idosos e grupos de saúde nos bairros, promovidos especialmente pelas áreas de assistência social e saúde, os quais realizam encontros regulares que incluem a oferta de alimentação aos participantes como forma de incentivo à participação, socialização e adesão às políticas públicas.
Embora o fornecimento de alimentos e bebidas já seja uma prática adotada pela Administração em exercícios anteriores, a necessidade em si permanece atual e constante. Trata-se de uma demanda institucional consolidada, cuja inexistência de atendimento comprometeria diretamente a realização adequada dos eventos. A manutenção de um fluxo organizado e contínuo de fornecimento é, portanto, essencial para garantir o suporte logístico necessário ao desenvolvimento das ações públicas.
A contratação periódica desse serviço visa justamente assegurar a regularidade, agilidade e qualidade no atendimento dessa necessidade permanente, que é inerente ao funcionamento das atividades institucionais do Município.

2.Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual:
Embora o Município de Schroeder ainda não tenha um Plano Anual de Contratações (PAC) formalmente instituído, nos termos do art. 12 da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação está alinhada com o planejamento orçamentário vigente e as demandas recorrentes já consolidadas das secretarias municipais. Dessa forma, mostra-se compatível com os objetivos operacionais da Administração e com os princípios da eficiência e da continuidade do serviço público.

3.Levantamento de Mercado e identificação da solução que melhor atende a necessidade:
Com base em levantamento técnico e na experiência acumulada pela Administração Pública Municipal, foram consideradas diferentes alternativas para o atendimento da demanda por fornecimento de *coffee break* em eventos institucionais e ações públicas realizadas pelas secretarias do Município de Schroeder:
a) Produção interna dos alimentos pelas secretarias demandantes:
Esta alternativa mostrou-se inviável, uma vez que exigiria a disponibilidade de estrutura própria para preparo dos alimentos, incluindo cozinha industrial equipada, aquisição contínua de insumos, equipe técnica capacitada em manipulação de alimentos, além da gestão de controle sanitário e da logística de transporte e entrega. Além do alto custo de implantação e manutenção, essa modalidade acarretaria riscos à segurança alimentar e à qualidade dos produtos, não sendo condizente com a realidade administrativa e operacional do Município.
b) Aquisição avulsa de itens prontos junto a mercados, padarias ou estabelecimentos similares, por meio de compras diretas:
Embora possível em situações pontuais, esta alternativa apresenta limitações importantes, como a ausência de padronização dos produtos, variação significativa na qualidade e

apresentação entre fornecedores, dificuldade de controle sobre os requisitos técnicos e sanitários, além da ausência de garantia contratual quanto à pontualidade das entregas e ao cumprimento das especificações. Ademais, esse modelo compromete a rastreabilidade das despesas e dificulta o planejamento e a fiscalização pela Administração.

c) Contratação de empresa especializada para fornecimento de *coffee break* sob demanda, conforme especificações técnicas preestabelecidas:

Essa alternativa foi considerada a mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico. Permite a padronização dos produtos fornecidos, com controle rigoroso de qualidade e atendimento às normas sanitárias; assegura a entrega conforme a necessidade de cada secretaria, com prazos definidos em contrato; e viabiliza o planejamento prévio das ações institucionais. Trata-se de prática consolidada na Administração Pública, que garante maior eficiência na gestão dos recursos, melhor atendimento às demandas institucionais e maior segurança jurídica no processo de contratação.

Diante da análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento de *coffee break* sob demanda representa a solução mais eficiente, segura e adequada para atender às necessidades da Administração Pública Municipal. Essa opção assegura a qualidade dos produtos, o cumprimento das exigências sanitárias, a previsibilidade orçamentária, a formalização contratual e a agilidade logística necessária para o suporte às ações institucionais e eventos promovidos pelas secretarias do Município de Schroeder.

4.Descrição, quantidade, preço:

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
1	Bolos doces diversos servidos fatiados em forma de 40x60cm (tipos de bolos: nega maluca; toalha felpuda; bolo de aipim com coco; bolo de amendoim; bolo de cenoura; etc.).	Unidade	268
2	Cuca no tamanho mínimo 40x60cm, com cobertura de banana com farofa, abacaxi ou morango.	Unidade	255
3	Bolo Confeitado de 1 camada: farinha de trigo, açúcar, ovos, fermento químico, creme de leite, chantili, opção cobertura de bombom sonho de valsa ou crocante de amendoim.	Quilo	29
4	Lua de mel (mini sonho recheado com creme de baunilha envolto com coco ralado) com no mínimo 30g.	Unidade	3510
5	Mini folhados (frango, presunto com tomate e cebola, presunto e queijo) com no mínimo 25g cada.	Unidade	4630
6	Mini salgadinhos (rissoles de frango, rissoles de palmito, rissoles de carne, coxinha de frango, bolinha de queijo, pasteizinhos de frango e pasteizinhos de carne).	Unidade	5530
7	Mini sanduíches com patê de frango, alface, cenoura e queijo.	Unidade	4290
8	Pão de queijo, tipo mineirinho, com no mínimo 25g.	Unidade	2900
9	Mini pão de queijo com no mínimo 25 g cada.	Unidade	2510
10	Pão caseiro fatiado (no mínimo 17 fatias) c/ presunto e queijo.	Unidade	318
11	Pão caseiro fatiado (no mínimo 17 fatias) com patê de	Unidade	315

	frango.		
12	Pães de 50g, salgado ou doce.	Unidade	450
13	Queijo prato ou mussarela fatiado, em pacotes de 150g a 200g, de 1ª qualidade.	Unidade	20
14	Presunto cozido fatiado, em pacotes de 150g a 200g, de 1ª qualidade.	Unidade	20
15	Margarina cremosa com sal, de 1ª qualidade, pote de 500g, com no Mínimo 65% de lipídios.	Unidade	10
16	Pastelão de verduras com farinha de trigo, fermento químico, sal, óleo de soja, água, cenoura, brócolis, chuchu.	Quilo	75
17	Pastelão de frango e milho verde com farinha de trigo, fermento químico, sal, óleo soja e água.	Quilo	89
18	Cachorro quente com pão de cachorro quente, com molho de tomate e salsicha de frango pronto para servir, com no mínimo 100g.	Unidade	1060
19	Mini cachorro quente com pão com pão normal, com meia salsicha pronto para servir, com no mínimo 50g.	Unidade	2340
20	Pastelão Pizza - farinha de trigo, ovos, leite, fermento químico, óleo de soja, sal, orégano, queijo mussarela, presunto, tomate e cebola.	Quilo	52
21	Esfiha fechada assada, com recheio de frango desfiado ou carne ou salsicha, ou tomate com cebola e presunto. A massa deve ser feita com farinha de trigo branco. Os ingredientes utilizados no preparo devem ter aspecto próprio, cor própria, cheiro e sabor próprios, não deve ter consistência pegajosa, deve ser ausente de sujidades, parasitas e larvas. Todos os ingredientes devem estar dentro do prazo de validade. Peso total: 80g/ unidade.	Unidade	2180
22	Hamburgão com massa de farinha de trigo branca, fermento fresco, sal, água e recheio um hamburguer de carne bovina, uma fatia de queijo, uma fatia de presunto, requeijão e tomate. 200g/unidade.	Unidade	530
23	Salada de frutas com canela. Deve conter: no mínimo três tipos de frutas diferentes, cortadas em cubos ou rodelas, sem adição de açúcar ou outro adoçante natural ou artificial, polvilhadas com canela em pó, sendo que neste último ingrediente também não deve haver adição de açúcar. As frutas devem ter aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, devem ser isentas de sujidades, parasitas e larvas. A salada de frutas deve vir em embalagem plástica fechada. Peso líquido: 80g.	Unidade	2750
24	Sanduíche integral de queijo, presunto, alface e tomate. Deve conter: duas fatias de pão integral, com casca fina, macia e grande quantidade de miolo, com peso médio de 25g por fatia; uma fatia de queijo tipo “minas frescal” com peso médio de 30g; uma fatia de presunto suíno cozido com peso médio de 30g, sem capa de gordura,	Unidade	2650

	com no máximo 1g de gordura total por fatia; alface o suficiente para cobrir toda uma fatia do pão; 2 rodelas de tomate. Peso total médio do lanche: 150g/ unidade.		
25	Sanduíche 7 grãos de patê de frango com alface. Deve conter:1 pão com farinha "7 grãos" em formato cilíndrico/hambúrguer com 8 cm de diâmetro aproximadamente, com casca fina, macia e grande quantidade de miolo, com peso médio de 50g; patê de frango preparado com os seguintes ingredientes: frango cozido e desfiado, maionese, cenoura ralada e tomate em cubos, podendo conter outras hortaliças. Deve conter também, ½ folha de alface. Peso médio do lanche: 90 a 100g/unidade.	Unidade	2200
26	Folhado integral com chia e recheio de frango. A massa deve ser feita com farinha de trigo, margarina vegetal, sal, fermento biológico, água e chia. O frango deve ter aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, não deve ter consistência pegajosa, deve ser isento de manchas, sujidades e parasitas. O frango utilizado deve ter certificado de inspeção sanitária. Todos os ingredientes devem estar dentro do prazo de validade. Peso médio do lanche: 75g/unidade.	Unidade	100
27	Cuca com cobertura de banana ou morango com farofa e chia. Deve conter: farinha "7 grãos", farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, leite, margarina vegetal, ovos, baunilha, fermento biológico, banana ou morango in natura e chia. As frutas utilizadas devem ser maduras, ter aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, devem ser isentas de sujidades, parasitas e larvas. Todos os ingredientes devem estar dentro do prazo de validade. Peso médio da fatia: 90 a 100g/ fatia e medida de 10cm x 5cm.	Fatia	2000
28	Esfiha integral com linhaça e recheio de legumes. A massa deve ser feita com farinha "7 grãos", farinha de trigo, açúcar, amido de milho, margarina vegetal, ovos, sal, fermento químico, água e linhaça. O recheio será de legumes variados. As verduras devem ter aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, devem ser isentas de sujidades, parasitas e larvas. Todos os ingredientes devem estar dentro do prazo de validade. Peso médio do lanche: 85g/ unidade.	Unidade	1000
29	Mini cachorro quente com pão integral, com meia salsicha de frango pronto para servir, com no mínimo 50g.	Unidade	1260
30	Café pronto sem açúcar, servido em garrafa térmica.	Litro	832
31	Água de coco esterilizada. Sem glúten. Não alcoólico. Não fermentado. Embalagem tipo tetra pak de 1 litro.	Unidade	108
32	Bebida láctea uht sabor chocolate, embalagem tetra pak, 1 litro. Composição: leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau, gordura, vegetal hidrogenada;	Unidade	375

	extrato de malte, vitaminas c, a e ácido fólico, sal, espessantes, goma guar e carragena, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, citrato de sódio e lecitina de soja, aromatizante. Contém glúten.		
33	Refrigerante sabor coca em embalagem pet com no mínimo 2 litros.	Unidade	273
34	Refrigerantes sabores diversos em embalagem pet com no mínimo 2 litros.	Unidade	271
35	Suco de frutas natural em caixa. Peso líquido: 1 litro.	Caixa	232
36	Água mineral sem gás, embalagem de 1 litro.	Litro	559
37	Suco de fruta 100% integral, sabor laranja. Sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem de 3 litros.	Unidade	30
38	Café tradicional torrado e moído, produto de 1º qualidade; não contém glúten e gordura saturada; embalagem aluminizada contendo 500g á alto vácuo e caixa protetora da embalagem aluminizada; selo de pureza emitido pela associação brasileira da indústria do café (ABIC).	Unidade	66
39	Açúcar cristal de origem vegetal, cor branca, embalagem de 5kg.	Unidade	9
40	Açúcar refinado especial, cor branca, embalagem de 5kg.	Unidade	16
41	Leite em pó integral instantâneo, embalagem: lata rotulada com papel impresso, enriquecido com vitaminas A, C e D, ferro, peso líquido 400g, validade embalagem fechada no mínimo de 180 dias.	Unidade	43
42	Leite uht integral líquido, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio). Não contém glúten. Embalagem longa vida (tetra park) com 01 litro. Validade embalagem fechada de 120 dias.	Unidade	119
43	Gelo em cubo pacote de 3 kg.	Pacote	57
44	Adoçante dietético líquido, 100 ml.	Unidade	24
45	Biscoito recheado sabor chocolate, formato quadrado, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, óleo vegetal, minerais (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), amido de milho resistente, sal, amido, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes, emulsificantes lecitina de soja, ésteres de mono e diglicerídeos de ácido graxos com ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, acidulante ácido cítrico, corante caramelo III e corantes naturais carmim e clorofila cúprica e glúten. Embalagem de 130g.	Unidade	220
46	Biscoito salgado, embalagem 156g, com 6 unidades de 26g cada pacote (3 biscoitos). Sabores: bacon, queijo, pizza, presunto, tradicional. 0% de gordura trans na porção. Composição: farinha de trigo enriquecida com	Unidade	215

	ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio. Contém glúten.		
47	Biscoito tipo amanteigado sabor chocolate, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, corante natural caramelo, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfeto de sódio. Embalagem de 330g com 4 pacotes internos.	Unidade	223
48	Biscoito integral tipo cracker, elaborado com farinha de trigo integral orgânica e 7 grãos integrais, como sementes de linhaça e chia. Pacote com 130g.	Unidade	62
49	Rosca ou bolinhas de polvilho, sabor tradicional, contendo polvilho azedo, sal, água, gordura vegetal, ovos e açúcar. Não contendo glúten, lactose, iodo, gordura trans e conservantes. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de fabricação. Embalagem de 82g.	Unidade	210
50	Biscoito doce, sabor chocolate, embalagem plástica com 335g. Composição: farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, cacau, sal, corante natural, caramelo, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônia, estabilizante de soja. Contém glúten. Informação nutricional: porção de 30g (6 biscoitos).	Unidade	52
51	Barra de frutas, embalagem unitária com no mínimo 22g, rico em fibras, light. Sabores: banana com cobertura de chocolate branco e banana com cobertura de chocolate preto (podendo variar o sabor). Composição: banana passa, sem adição de açúcar (edulcorantes naturais, maltitol, emulsificantes, lectina de soja, poliglicerol, polirricinoleato ou ísfer de poliglicerol com ácido ricinoleico, interesterificado e aroma idêntico ao natural) gordura de palma, emulsificante, lectina de soja. Contém glúten.	Unidade	450
52	Barra de cereal com os seguintes ingredientes: flocos de arroz, aveia em flocos, sementes de gergelim e água, podendo conter frutas secas, tais como castanha, banana ou uva passas, isento de açúcar ou outro adoçante, 25g.	Unidade	450
53	Pirulito com sabor artificial de fruta, no formato redondo, pacote com 50 unidades.	Unidade	17
54	Bala de fruta, dura, obtido da pasta de açúcar fundido, ausentes de sujidades, parasitos e larvas, com cor, odor e sabor próprios, acondicionado de forma adequada. Pacote com no mínimo 500g.	Unidade	13
55	Bala de goma, macia, sabor de frutas, obtida da pasta de açúcar fundido, através do processo tecnológico	Unidade	17

	adequado, a partir de matéria prima limpa, isento de sujidades, parasitos e larvas, com cor, odor e sabor próprios, acondicionado de forma adequada, embalado em saco com no mínimo 500g.		
56	Bombom, produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg contendo 48 unidades aproximadamente. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	51
57	Milho de pipoca, produto proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	Unidade	43
58	Pacote pipoca pronta, salgada, em saquinhos de plástico, com mínimo de 150 gramas.	Unidade	400
59	Amendoim cru vermelho, pacote com 500g: tipo1, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalagem plástica de 500g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Unidade	20

4.1.Descrever com base em que foi realizada a estimativa das quantidades:
As estimativas de quantidade foram elaboradas com base no levantamento das demandas históricas apresentadas pelas Secretarias Municipais em anos anteriores, considerando a frequência de eventos institucionais, reuniões administrativas e ações comunitárias que requerem a disponibilização de *coffee break*. Foram também consideradas projeções futuras para o exercício vigente, baseadas em calendário oficial de eventos e reuniões ordinárias.

4.2.Descrever com base em que foi feita a estimativa dos valores:
A estimativa dos valores foi realizada com base em pesquisa de mercado junto a fornecedores locais e regionais especializados em serviços de buffet, panificação e *coffee break*. Foram considerados os preços médios praticados para os itens especificados, conforme qualidade, apresentação, peso e condições de entrega exigidas.

5.Requisitos da contratação:
A empresa contratada deverá cumprir, no mínimo, os seguintes requisitos:
5.1 Fornecimento dos produtos alimentícios e bebidas conforme especificações técnicas detalhadas, com padrões de qualidade, peso, acondicionamento e apresentação exigidos.
5.2 Os produtos deverão estar dentro do prazo de validade, possuir aspecto, cor, odor e sabor próprios e estarem isentos de sujidades, parasitas e larvas.
5.3 Os itens deverão ser entregues mediante solicitação formal das secretarias demandantes, em locais diversos e por elas indicados, delimitados ao perímetro do município, em até 48 horas após a emissão da Autorização de Fornecimento, ou cronograma firmado antecipadamente. Itens entregues em recipientes retornáveis, como garrafas térmicas (café) devem ser recolhidos pelo fornecedor no mesmo dia após o termino do

evento/reunião/encontro. Caso não seja possível, o recolhimento deverá acontecer no máximo no dia posterior.

5.4 A empresa deverá apresentar comprovação de regularidade sanitária e licenciamento junto aos órgãos competentes (ex. Vigilância Sanitária), inclusive para transporte de alimentos (licença de transporte).

5.5 O transporte deverá ser adequado, utilizando veículos higienizados e compatíveis com a natureza dos alimentos perecíveis.

5.6 Os profissionais envolvidos na manipulação, produção e entrega dos produtos devem estar devidamente uniformizados e com treinamento em boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.

5.7 Todos os itens deverão ser entregues em embalagens adequadas, vedadas e identificadas, de acordo com as exigências sanitárias.

5.8 Atendimento a todas as normas de segurança alimentar, incluindo a Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA ou norma que a substitua.

5.9 Cumprimento dos prazos e cronograma estabelecidos pela Administração.

5.10 Garantia de substituição imediata de qualquer item entregue em desconformidade.

5.11 Possuir canal de atendimento direto com os setores demandantes para alinhamento de entregas.

6.Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

A contratação deverá ser realizada de forma parcelada, conforme as necessidades específicas das secretarias demandantes, possibilitando maior flexibilidade na gestão orçamentária e evitando o desperdício de alimentos. A modalidade parcelada permite o atendimento sob demanda e otimiza a execução contratual, favorecendo a economicidade e a melhor adequação às agendas institucionais.

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

A contratação de empresa especializada para fornecimento de *coffee break* sob demanda permitirá maior eficiência na alocação dos recursos públicos, promovendo economicidade ao evitar aquisições emergenciais ou fragmentadas, geralmente associadas a custos mais elevados e menor controle de qualidade. A centralização da demanda em um contrato formal possibilita padronização nos preços e nas entregas, facilitando o planejamento orçamentário das secretarias.

Além disso, haverá ganho expressivo na gestão do tempo e da força de trabalho, na medida em que os servidores não precisarão se ocupar com atividades paralelas de aquisição, transporte, preparação ou montagem dos alimentos, podendo dedicar-se integralmente às finalidades institucionais. A medida ainda promove maior rastreabilidade das despesas, fortalece a segurança sanitária dos alimentos fornecidos e assegura regularidade no atendimento às demandas alimentares de eventos públicos.

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

Antes da formalização da contratação, caberá à Administração:

- Definir e designar formalmente os fiscais do contrato, com atribuições de conferência das entregas, verificação das condições sanitárias e recebimento dos itens alimentícios conforme especificações contratuais;

- Realizar o devido procedimento licitatório, assegurando ampla concorrência e observância à legislação vigente;
- Verificar e exigir, durante a habilitação, documentos que comprovem a regularidade da empresa junto aos órgãos sanitários e fiscalizatórios, bem como experiência compatível com o objeto licitado;
- Orientar as secretarias demandantes quanto ao processo de solicitação dos serviços de *coffee break,* inclusive sobre prazos e critérios mínimos para programação das entregas;
- Estabelecer canais formais para comunicação entre os setores requisitantes e a empresa contratada, a fim de garantir alinhamento logístico.

9.Contratações correlatas e/ou interdependentes:
Não há, até o momento, contratações correlatas ou interdependentes necessárias para viabilizar a prestação do serviço de fornecimento de coffee break.

10.Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável:
Os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados mínimos, concentrando-se principalmente na geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens plásticas, papelão e descartáveis utilizados no acondicionamento e transporte dos alimentos e bebidas.
Embora o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis em serviços alimentícios nem sempre seja viável ou amplamente adotado no mercado, como medida mitigadora a Administração incentivará que a empresa contratada realize o descarte adequado das embalagens e resíduos gerados, observando práticas ecologicamente corretas, preferencialmente por meio da separação e destinação a sistemas de coleta seletiva ou cooperativas de reciclagem locais, sempre que possível.
Adicionalmente, a Administração poderá adotar campanhas educativas internas para conscientização sobre o consumo responsável e a destinação adequada dos resíduos gerados nos eventos em que houver fornecimento de *coffee break*.

11.Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:
A análise técnica realizada demonstra que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de *coffee break* é plenamente adequada, necessária e vantajosa para o atendimento da demanda institucional do Município de Schroeder. A medida está em conformidade com os princípios da administração pública, especialmente os da eficiência, economicidade e continuidade dos serviços.
Trata-se de uma necessidade recorrente e consolidada, cuja execução por empresa contratada assegura melhores condições de controle sanitário, qualidade padronizada dos alimentos, atendimento sob demanda, rastreabilidade administrativa e maior segurança jurídica para a Administração. A contratação permitirá à Prefeitura manter o suporte logístico adequado às atividades públicas, reforçando a organização dos eventos e fortalecendo a imagem institucional junto à comunidade.

12.Data e Assinatura de quem fez o Estudo Técnico Preliminar
Schroeder, 02 de junho de 2025.

Nome do responsável: Toni Julivan Mohr

Cargo: Supervisor de Licitações.

Documento assinado digitalmente
gov.br
TONI JULIVAN MOHR
Data: 02/06/2025 10:30:06-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br