

## CENTRO TECNOLÓGICO DO EXERCITO/RJ

# Estudo Técnico Preliminar 106/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 64219.006132/2026-10

## 2. Descrição da necessidade

A presente demanda tem por objetivo a contratação de serviço de buffet (serviço de garçom, incluindo os utensílios de rancho e os gêneros) para atender às necessidades de representação institucional do Centro Tecnológico do Exército(CTEx) durante a solenidade oficial alusiva ao Dia do Quadro de Engenheiros Militares (QEM). O evento integra o calendário oficial de efemérides do Exército Brasileiro e reunirá autoridades civis, militares, integrantes do corpo técnico-científico da organização e representantes de instituições parceiras de Ciência, Tecnologia e Inovação. A contratação justifica-se pela necessidade de manter a infraestrutura de apoio logístico e a representação protocolar condizente com a relevância do evento militar, assegurando o suporte alimentar adequado aos participantes ao longo da jornada institucional.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	16482001769

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os principais requisitos para a execução do serviço são:

1. Execução integral do serviço nas dependências definidas pelo **CTEx**, incluindo utensílios(pratos, copos, talheres, guardanapos, gêneros) e mão de obra qualificada (garçons e copeiros).
2. Cumprimento rigoroso das normas de vigilância sanitária vigentes (Anvisa) na manipulação.
3. Fornecimento de utensílios de rancho.
4. Pontualidade na montagem e desmontagem da estrutura de atendimento, de modo a não interferir nos horários da solenidade militar.
5. Apresentação, por parte da contratada, de todas as certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária atualizadas.

## 5. Levantamento de Mercado

Foram avaliadas as seguintes alternativas para o atendimento da demanda:

1. *Produção própria pelo Aproveitamento da OM:* Inviável, tendo em vista que a estrutura física e o efetivo regular do rancho do CTEEx são dimensionados para o preparo da etapa comum diária, não possuindo utensílios específicos de confeitaria/salatária fina e pessoal disponível para o serviço de garçom simultâneo à rotina da OM.
2. *Contratação externa de empresa especializada em buffet (Solução Escolhida):* Mostra-se como a alternativa mais vantajosa e eficiente, pois transfere à contratada a responsabilidade técnica pelo fornecimento, logística e serviço, garantindo o padrão protocolar exigido sem onerar a rotina administrativa e operacional do Aproveitamento interno.

## 6. Descrição da solução como um todo

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT/ CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<p><b>Contratação de Serviço de Buffet Tipo Coquetel Volante:</b> Fornecimento completo de gêneros alimentícios, bebidas e insumos para aproximadamente 400 convidados, conforme o cardápio detalhado no subitem 1.1.</p> <p><b>Mão de Obra Inclusa:</b> Equipe qualificada de garçons, copeiros e coordenador de serviço devidamente uniformizados e identificados.</p> <p><b>Logística Inclusa:</b> Frete, transporte de materiais, montagem, desmontagem e higienização das áreas utilizadas no Setor de Aproveitamento do CTEEx.</p> <p><b>Utensílios Inclusos:</b> Disponibilização de todos os materiais de copa e cozinha necessários (pratos, copos de vidro, talheres de inox, rechauds, ramekins e bandejas).</p>	12807	Serviço por Pessoa (Sv)	380	R\$ 68,42	R\$ 26.000,00
<b>VALOR TOTAL</b>						R\$ 26.000,00

### 1.1. DETALHAMENTO DO CARDÁPIO

- **Salgados de Forno (Mínimo de 8 variedades e 15 unidades por pessoa):** Folheado de ameixa com bacon, folheado de queijo, mini-quiche de alho-poró, mini-quiche de cebola, empada de queijo minas, mini croissant de queijo e presunto, pastel de forno de frango e empada de chocolate;
- **Salgados Fritos (Mínimo de 8 variedades e 15 unidades por pessoa):** Quibe, coxinha de frango, quibe com requeijão, bolinha de queijo, risole de carne, croquete de carne assada, bolinho de aipim com carne seca e mini-churros de doce de leite;

- **Mini-Refeições em Ramequins (Escolha de 2 variedades):** Bobó de camarão e stroganoff de carne;
- **Mesa Metropolitana de Canapés, Frios e Queijos:** 08 variedades de canapés decorados, 02 variedades de mini-sanduíches frios, 02 variedades de mousses com torradas, 02 variedades de barquetes e tábua de frios (salame italiano, blanquet de peru, peito de peru defumado, lombinho defumado e 04 tipos de queijos);
- **Bebidas (Serviço Volante Livre):** Sucos naturais (sabores Laranja e Uva), água mineral com e sem gás, e refrigerantes de primeira linha;
- **Mesa Digestiva (Encerramento):** Café, chás (mínimo 6 sabores), copinhos de chocolate, biscoitos tipo *petit four* e biscoitos amanteigados;

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa de quantitativos baseia-se no histórico de eventos institucionais semelhantes realizados por este Centro e na listagem de autoridades, convidados e pessoal de apoio prevista pelo Comando da OM. Estima-se o atendimento para o público de **380** pessoas, quantidade considerada estritamente necessária para a cobertura protocolar da solenidade, evitando desperdícios e garantindo a modicidade dos gastos públicos.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 26.000,00

O valor estimado da contratação será definido por meio de pesquisa de preços realizada em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 65/2021, utilizando parâmetros do Painel de Preços do Governo Federal e cotações de mercado com fornecedores locais. O valor final balizará o procedimento de Dispensa Eletrônica e será mantido estritamente dentro do limite estipulado pelo Art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, respeitando o princípio da economicidade e a disponibilidade de crédito na ND 339039.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento do objeto é tecnicamente inviável e economicamente desvantajoso. Trata-se de uma contratação de serviço único e integrado (mão de obra + utensílios), cuja divisão em lotes comprometeria a coordenação logística e a responsabilidade civil-sanitária sobre os alimentos servidos, além de elevar os custos administrativos. Portanto, o objeto será adjudicado em lote único.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Informa-se que não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes necessárias para a viabilidade do objeto. A infraestrutura física (local, pontos de energia e água), o suporte de sonorização e a organização do cerimonial militar serão providos integralmente com meios próprios e pessoal interno do CTEEx, demandando externamente de forma exclusiva o serviço de buffet ora projetado.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação encontra-se devidamente alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) do CTEEx para o presente exercício financeiro. O objeto insere-se no planejamento logístico da Seção de Aproveitamento para a manutenção das atividades de representação e das solenidades oficiais da organização militar, concorrendo

diretamente para o fortalecimento da imagem institucional da Força Terrestre perante a comunidade científica e a sociedade.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- **Sucesso Protocolar:** Garantia da excelência no acolhimento de autoridades e convidados, fortalecendo a imagem institucional do Exército e do CTEEx.
- **Eficiência Administrativa:** Desoneração do pessoal regular do rancho da OM, mantendo o foco do efetivo na rotina de alimentação diária da tropa.
- **Segurança Sanitária:** Mitigação de riscos alimentares por meio da transferência da responsabilidade técnica a uma empresa especializada e certificada pela Anvisa.
- **Celeridade e Economicidade:** Obtenção da proposta mais vantajosa para a União de forma ágil, por meio da disputa pública na Dispensa Eletrônica.

## 13. Providências a serem Adotadas

Como providências antecedentes, a Administração providenciará:

1. Liberação e isolamento da área física do CTEEx designada para o buffet, garantindo pontos de energia elétrica e água para a contratada.
2. Designação formal, por boletim interno, do Fiscal Técnico e Administrativo do contrato.
3. Orientação à equipe de segurança da OM para o controle de acesso dos veículos e funcionários da empresa vencedora no dia do evento.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A empresa contratada deverá adotar práticas sustentáveis na execução do serviço, tais como: racionalização do uso de água e energia nas instalações cedidas, triagem e destinação adequada dos resíduos sólidos produzidos e preferência pelo uso de materiais biodegradáveis ou reutilizáveis para recolhimento, minimizando o uso de plásticos descartáveis de uso único sempre que operacionalmente possível.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante dos elementos técnicos, logísticos e jurídicos levantados neste documento, este setor de Aproveitamento declara a **integral viabilidade técnica, operacional e econômica** da contratação de empresa especializada em serviços de buffet para a Solenidade do Dia do QEM.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**VICTOR RODRIGUES DE OLIVEIRA**

Responsável pela contratação direta



*Assinou eletronicamente em 17/06/2026 às 11:29:46.*

**NATHALIA SANTOS DE SANTANA**

Membro da comissão de contratação

**ALEX FERREIRA DE SOUZA**

Membro da comissão de contratação