



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 3ª REGIÃO MILITAR
(Gov Das Armas Prov do RS/1821)
REGIÃO DOM DIOGO DE SOUZA

Estudo Técnico Preliminar Nr 001-Aprov/Div Adm

1. Informações básicas

Número do processo: 64292.013413/2026-46

Assunto: CONTRATAÇÃO - UG 160392 – CMDO 3ª RM – APROVISIONAMENTO – PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET

2. Descrição da necessidade

2.1. Contextualização geral

2.1.1. Exército Brasileiro

O Exército Brasileiro (EB) é uma das 03 (três) Forças Armadas do Brasil, e que possui como missão contribuir para a garantia da soberania nacional, dos poderes constitucionais, da lei e da ordem, salvaguardando os interesses nacionais e cooperando com o desenvolvimento nacional e o bem-estar social. Para isso, o EB deve preparar a Força Terrestre, mantendo-a em permanente estado de prontidão.

Para fins de hierarquia e organização institucional, o EB está estruturado em Comandos Militares de Área, os quais são grandes comandos responsáveis pelo preparo, pelo planejamento de emprego e pelo emprego operacional da Força Terrestre, articulada na área estratégica sob sua jurisdição, conforme Decreto nº 3.213, de 19 de outubro de 1999. Por sua vez, os Comandos Militares de Área são estruturados em Regiões Militares, as quais são grandes comandos territoriais envolvendo uma ou mais Unidades Federativas, constituídos de um comando e de organizações militares de natureza variável.

2.1.2. Organização Militar

A Base de Administração e Apoio da 3ª Região Militar (Ba Adm Ap/3ª RM) é uma Organização Militar (OM) localizada na Rua Sete de Setembro, 310 - Centro Histórico, Porto Alegre – RS, e é diretamente subordinada à 3ª Região Militar (3ª RM).

A Ba Adm Ap/3ª RM possui como suas atribuições o apoio em transporte de pessoal e material, o apoio em assistência de saúde, e apoio com a alimentação à 3ª RM.

2.1.3. Área Requisitante

O rancho é o setor responsável pelo preparo, armazenamento e distribuição das refeições para os integrantes da OM, garantindo a alimentação adequada e balanceada, indispensável para o bem-estar e o desempenho das atividades diárias. Sua importância está em assegurar que todos os militares estejam nutridos, promovendo a saúde, a disposição física e a moral da tropa. Além disso, uma boa gestão do rancho contribui para a organização, o controle de suprimentos alimentares e a eficiência nos processos logísticos, refletindo diretamente na operacionalidade e na harmonia da unidade militar.

2.2. Necessidade da Contratação

2.2.1 Situação

A prestação de serviço de buffet assegura a padronização gastronômica e o cumprimento rigoroso de especificações técnicas e nutricionais. Ao terceirizar a execução das refeições, a Administração Pública otimiza recursos humanos e infraestrutura, transferindo a responsabilidade do processamento, tempero e apresentação a profissionais qualificados. Isso mitiga riscos de desperdício e garante a segurança alimentar por meio de controle de qualidade rigoroso, sem comprometer as metas de sustentabilidade e desenvolvimento regional.

2.2.2 Necessidade

A oferta de uma alimentação completa — incluindo o fornecimento e preparo de frutas, verduras, proteínas e condimentos — é o pilar da saúde e do desempenho do efetivo. Mais do que o insumo, o serviço de buffet entregue garante que o nutriente chegue ao militar de forma atrativa e segura, fortalecendo o sistema imunológico e a prontidão para missões estratégicas. A expertise na elaboração dos cardápios promove a satisfação da tropa e a eficiência operacional, alinhando bem-estar à estratégia militar.

3. Área requisitante

Identificação da área requisitante	Responsável
Setor de provisionamento	Equipe de Planejamento da Contratação

4. Descrição dos requisitos da contratação

4.1. Classificação quanto à heterogeneidade e complexidade

Os serviços são considerados serviços comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021.

4.2. Classificação quanto do modelo de execução continuada ou não continuada

Os itens deste processo são de natureza não continuada, uma vez que o buffet é essencial para garantir o fornecimento regular das refeições, apresentando caráter recorrente e prolongado.

4.3. Prazo de vigência inicial do contrato

O prazo de vigência da contratação é de 03 (três) meses contados do aceite da Nota de Empenho, ou do instrumento equivalente, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

Etapas	Prazo estabelecido
Prazo de entrega/fornecimento	15 (quinze) dias úteis
Prazo de prorrogação de entrega/fornecimento	05 (cinco) dias úteis
Prazo de substituição/reparo	05 (cinco) dias úteis
Prazo de recebimento provisório	01 (um) dia útil
Prazo de prorrogação de recebimento provisório	01 (um) dia útil
Prazo de recebimento definitivo	05 (cinco) dias úteis
Prazo de prorrogação de recebimento definitivo	05 (cinco) dias úteis
Prazo de liquidação	10 (dez) dias úteis
Prazo de prorrogação da liquidação	10 (dez) dias úteis
Prazo de pagamento	10 (dez) dias úteis
Total de todos os prazos estabelecidos	62(sessenta e dois) dias úteis

4.4. Sustentabilidade

4.4.1. Levantamento de critérios de sustentabilidade

Os itens do presente processo **estão sujeitos** a critérios de sustentabilidade, pois foram encontrados critérios após consulta no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, e requisitos técnicos previstos em Leis, Decretos, Instruções Normativas, Resoluções, Portarias e normas da ANVISA, do INMETRO, do Ibama, do CONAMA, do painel de legislação ambiental do Ministério do Meio Ambiente.

Ordem	Critério de Sustentabilidade Encontrado	Fonte
01	A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014. Essa Resolução se aplica aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos. Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Vale lembrar que “no setor de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados. O objetivo é garantir a segurança e a qualidade de alimentos, incluindo bebidas, águas envasadas, ingredientes, matérias-primas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, materiais em contato com alimentos, contaminantes, resíduos de medicamentos veterinários, rotulagem e inovações tecnológicas em produtos da área de alimentos.” (Biblioteca de Alimentos)	GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS 8ª EDIÇÃO, REVISTA, ATUALIZADA E AMPLIADA

4.5. Catálogo eletrônico de padronização

Os itens do presente processo **não seguem um catálogo eletrônico de padronização**, pois ainda não estão previstos após consulta no endereço: <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao>.

4.6. Padronização e indicação de marcas ou modelos

Os itens do presente processo não estão sujeitos à indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s), porque podem ser aceitos diversos modelos ou marcas disponíveis no mercado, pois não há necessidade de padronização nem problemas de compatibilidades; em decorrência da necessidade de padronização do objeto.

4.7. Vedação de marcas ou modelos

Os itens do presente processo não estão sujeitos à vedação de marca(s), característica(s) ou modelo(s), pois não foram identificadas marcas/modelos que não possam atender à necessidade de contratação. A especificação foi elaborada com base em critérios técnicos e funcionais, visando garantir ampla competitividade e atendimento ao interesse público.

4.8. Necessidade de amostras, prova de conceito, protótipo ou testes

Os itens do presente processo **não necessitam** de prova de conceito, amostra, protótipo, testes nem outras formas de avaliação de conformidade do objeto aos licitantes provisoriamente em primeiro lugar, pois não se tratam de itens de alta complexidade e que podem trazer riscos à administração, e suas características são bem conhecidas no mercado.

4.9. Carta de solidariedade

Os itens do presente processo **não necessitam** de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, pois tratam-se de serviços operacionais que não envolvem fornecimento de equipamentos com vínculo direto ao fabricante, sendo executados por empresas especializadas com autonomia técnica.

4.10. Subcontratação

O presente processo permite a subcontratação parcial, caso necessário, visto que a prestação de serviços de buffet demanda atividades acessórias especializadas (como segurança, limpeza ou locação de mobiliário). Assim, considerando a natureza do objeto, a subcontratação permite que a empresa contratada foque integralmente na execução principal do contrato: a produção gastronômica e o atendimento direto ao público. Essa divisão possibilita maior efetividade técnica e amplia a competitividade, garantindo que o serviço seja entregue com a máxima qualidade, uma vez que cada etapa será executada por especialistas em suas respectivas áreas.

4.11. Garantia de execução

O presente processo não exige garantia de execução, porque não se trata de material de alta complexidade e que possa trazer riscos à administração.

4.12. Garantia de manutenção e/ou assistência técnica

O presente processo não exige garantia de manutenção e/ou assistência técnica além daquela estabelecida na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), porque não se trata de material de alta complexidade e que possa trazer riscos à administração.

4.13. Vistoria prévia

O presente processo necessita de vistoria prévia do local de execução, visto que a prestação dos serviços de buffet exige a avaliação das condições e peculiaridades do ambiente (como infraestrutura de cozinha, pontos de energia, logística de carga e dimensões do salão). Essa análise é indispensável para garantir a viabilidade técnica e a segurança operacional durante os eventos.

4.14. Instalação de escritório

O presente processo não necessita de instalação de escritório por parte da contratada em local próximo à execução porque se trata unicamente da prestação de materiais/serviços, não sendo necessárias gestões da contratada na execução.

4.15. Transição contratual

O presente processo não exige transição contratual, porque os itens do presente processo não são considerados de natureza contínua, não havendo transição contratual entre duas contratadas.

4.16. Considerações acerca da forma e critérios de seleção do fornecedor e regime de execução

4.16.1. Critério de julgamento

No presente processo o critério de julgamento será a forma menor preço, pois os itens são amplamente disponíveis no mercado, permitindo a comparação objetiva entre propostas e garantindo a economicidade da contratação.

4.16.2. Regime de execução

No presente processo o regime de execução será o fornecimento e prestação de serviço associado, pois envolve tanto o fornecimento de insumos quanto a execução direta do serviço, exigindo integração entre entrega e operação para garantir a efetividade da contratação.

4.17. Considerações acerca dos critérios de habilitação das licitantes

4.17.1. Exigência e/ou Dispensa de habilitação econômico-financeira das licitantes

O presente processo pode dispensar totalmente as condições de qualificação econômico-financeira, pois o presente processo se enquadra nas condições de contratações para entrega imediata, para fim de não prejudicar a competitividade da licitação e ofender a o disposto no art. 37, inciso XXI da Constituição Federal. Tendo em vista que não foram encontrados motivos para se exigir demasiadamente qualificações para atender à necessidade do órgão.

4.17.2. Exigência e/ou Dispensa de habilitação técnica das licitantes

O presente processo pode dispensar totalmente as condições de qualificação técnica, pois o presente processo se enquadra nas condições de contratações para entrega imediata, a fim de não prejudicar a competitividade da licitação e ofender o disposto no art. 37, inciso XXI da Constituição Federal. Tendo em vista que não foram encontrados motivos para se exigir demasiadamente qualificações para atender à necessidade do órgão.

Considerações acerca do Sistema de Registro de Preços

4.17.3. Enquadramento como Sistema de Registro de Preços

O presente processo **se enquadra** como Sistema de Registro de Preços, conforme previsto no art. 3º, § 1º, inciso II do Decreto nº 11.462, de 13 de março de 2023, tendo em vista que o objeto da contratação possui características que demandam contratações frequentes, periódicas ou de natureza continuada, sem a necessidade de consumo imediato. reserva de preço e fornecedor para contratações futuras

4.17.4. Intenção de Registro de Preços (IRP)

O presente processo **necessita** de divulgação da Intenção de Registro de Preços (IRP), conforme previsto no art. 3º, § 1º, inciso II do Decreto nº 11.462, de 13 de março de 2023.

A divulgação é necessária para atender à orientação da Escala Superior, conforme Ordem de Serviço Nr 1-SALC/Cmdo 3ª RM, e possibilitar a participação de outros órgãos e entidades no planejamento prévio da contratação, promovendo maior eficiência administrativa, economia de escala e racionalização dos recursos públicos.

4.17.5. Adesão tardia à Ata de Registro de Preços na Condição de Unidade Gestora Não Participante (UGNP)

O presente processo **permitirá adesão tardia por UGNP (carona)**, pois o presente processo pode contribuir para outros órgãos reduzam custos processuais e agilizem o atendimento às suas necessidades, desde que justificado e comprovado nos autos do processo, não gerando encargos adicionais para este órgão gerenciador.

4.17.6. Prorrogação de vigência da Ata de Registro de Preços

O presente processo permite a prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, conforme previsto no art. 22 do Decreto nº 11.462/2023, tendo em vista que o objeto contratado possui características de uso continuado, com demanda recorrente e planejamento de consumo estendido ao longo do exercício.

4.18. Considerações acerca da participação como licitante

4.18.1. Participação de Pessoa Física como licitante

O presente processo **não permite** a participação de Pessoa Física como licitante, pois levando em consideração a natureza do objeto e sua complexidade, considera-se impossível que uma pessoa física consiga realizar as tarefas deste processo e atender à necessidade da contratação.

4.18.2. Participação de Consórcio como licitante

O presente processo **não permite** a participação de consórcio como licitante, tendo em vista que o objeto contratual não demanda estrutura multidisciplinar ou atuação conjunta de empresas, podendo ser plenamente executado por uma única empresa com capacidade técnica e operacional própria.

4.18.3. Participação de Cooperativa como licitante

O presente processo **permite** a participação de cooperativa como licitante, considerando que o objeto contratual possui natureza simples e operacional, compatível com a atuação de sociedades cooperativas, conforme previsto no art. 34 da Lei nº 8.666/93 e na Lei nº 12.690/2012.

5. Levantamento de mercado

5.1. Cenários

5.1.1. Cenário Nr 01: Órgão reutilizar bem/redimensionar serviço utilizando seus próprios meios e/ou recursos humanos para atender à necessidade da contratação do presente processo;

5.1.2. Cenário Nr 02: Órgão solicitar os materiais/serviços a outros entes, de forma a não necessitar dispêndio de recursos públicos para atender à necessidade da contratação do presente processo;

5.1.3. Cenário Nr 03: Órgão adquirir os materiais/serviços mediante contratação de empresas especializadas para atender à necessidade da contratação do presente processo.

5.2. Análise e comparação de cenários

5.2.1. Cenário Nr 01: não há / há possibilidade de reutilizar bem/redimensionar serviço já existente, tendo em vista que o órgão não dispõe de recursos materiais em seu patrimônio / recursos humanos capacitados para atender este tipo de necessidade.

5.2.2. Cenário Nr 02: não há / há possibilidade de aquisição destes itens por meios provenientes de desfazimentos, conforme Decreto nº 9.373, de 2018 e Lei nº 12.305, de 2010, tendo em vista que não foram encontrados itens disponíveis por meio de desfazimentos, doações na região, nem pelo portal <https://reuse.gov.br>, bem como não foram encontrados entes que pudessem fornecer os materiais/prestar os serviços de forma a não necessitar dispêndio de recursos públicos.

5.2.3. Cenário Nr 03: há empresas disponíveis no mercado que poderiam ser contratadas para atender às demandas.

5.3. Cenário que atenderá à contratação

Assim, pode-se verificar que o único cenário viável para atender à necessidade da contratação do presente processo foi o cenário Nr 03, tendo em vista que os demais cenários são inviáveis.

5.4. Soluções para o cenário

5.4.1. Solução Nr 01: O órgão entrar como Unidade Gestora Participante em Intenções de Registro de Preços (IRPs) vigentes. Assim, após pesquisa, esta equipe não encontrou IRPs em andamento que atendessem às necessidades e características do objeto. As seguintes IRPs foram encontradas:

5.4.2. Solução Nr 02: O órgão entrar como Unidade Gestora Não Participante por meio de Adesão a Atas de Registro de Preços (ARPs) Vigentes. Assim, após pesquisa, esta equipe não encontrou ARPs vigentes que atendessem às necessidades e características do objeto. As seguintes ARPs foram encontradas:

Solução Nr 03: O órgão realizar o próprio processo como Unidade Gestora Gerenciadora. Assim, tendo em vista os argumentos apresentados, restou esta a única opção viável.

5.5. Situação do mercado

Após considerar diferentes fontes, inclusive contratações similares feitas por outros órgãos, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades do órgão, não foram encontradas inovações no segmento do serviço e/ou bem pretendido.

5.6. Restrições do mercado

Após o levantamento de mercado a quantidade de fornecedores não foi considerada restrita, não havendo necessidade de os requisitos que limitam a participação serem flexibilizados, podendo a necessidade ser atendida com ampla concorrência de mercado.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Elementos a se produzir / contratar / executar

Abordagem do Ciclo de Vida do Serviço		
Etapa do ciclo de vida	Macroatividades	Considerações
Planejamento	Seleção e capacitação da equipe	A equipe responsável pela execução do serviço será selecionada com base em critérios técnicos e experiência prévia, sendo capacitada conforme as exigências do objeto contratual, garantindo qualidade e conformidade com os padrões estabelecidos.
	Compra de insumos/produtos e contratação de serviços	Serão adquiridos os insumos necessários para a prestação do serviço, com base em especificações técnicas e demanda estimada. A contratação será realizada por meio de processo licitatório, observando os princípios da economicidade e eficiência.
	Estoque de insumos/produtos	Os insumos e produtos adquiridos serão armazenados em local apropriado, com controle de entrada e saída, visando evitar perdas, avarias e garantir disponibilidade durante a execução do serviço.
Preparação	Visita ao local de execução	A visita técnica ao local de execução será realizada previamente, com o objetivo de identificar as condições físicas, operacionais e logísticas, permitindo ajustes no planejamento e antecipação de riscos.
	Planejamento das atividades de prestação do serviço	As atividades serão organizadas em cronograma detalhado, com definição de metas, recursos, responsáveis e indicadores de desempenho, visando garantir a entrega dentro dos prazos e padrões de qualidade.
Execução	Prestação do serviço	O serviço será executado conforme escopo definido, com acompanhamento técnico, cumprimento de prazos e aplicação das boas práticas operacionais, garantindo a efetividade da contratação.
Finalização	Avaliação da qualidade do serviço	A qualidade será avaliada de forma amostral, por meio da observação direta da execução e da satisfação geral dos usuários, permitindo ajustes pontuais quando necessário.
	Tratamento de resíduos gerados na prestação do serviço	Os resíduos gerados serão tratados conforme legislação ambiental vigente, com destinação adequada, registro das ações adotadas e, quando possível, aplicação de práticas sustentáveis como reciclagem ou reuso.

7. Estimativa das quantidades a serem contratadas

Item	Especificação	Quantidade total	Unidade de fornecimento	Justificativas
1	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais tipo coffee break, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a	1434	Pessoa	Item 7.1

	empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: a) Salgados – 4 tipos (1 salgado frito e 3 salgados de forno), 5 (cinco) unidades por pessoa; b) Bolos – sabores diversos, 1 fatias por pessoa (mínimo de 100g por fatia); c) Mini sanduíche pronto – sabores variados (queijo e presunto, peito de peru com queijo prato, queijo mussarela, queijo tipo colonial, requeijão e lombo canadense com provolone, ricota e alface), mínimo de 3 por pessoa; d) Cesta de pães diversos – 5 variedades de pães, com 3 (três) tipos de patês e 2 (dois) tipos de mousses; e) Pão de queijo médio – 3 (três) unidades por pessoa; f) Petit four – 3 (três) tipos, 5 (cinco) unidades por pessoa; g) Salada de frutas – 250g por pessoa; h) Tapioca. Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – mínimo 500ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; d) Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; e) Chocolate quente – mínimo de 200 ml por pessoa. Condições de execução (por conta da CONTRATADA): a) Sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas; b) Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente; c) O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da CONTRATANTE no momento da solicitação; d) Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapo de papel, mesa para o buffet e mesas de apoio, toalha de mesa (cores a serem indicadas pela CONTRATANTE); e) Demanda de pessoal: mínimo de 1 atendente para até 15 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.			
2	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais tipo coffee break, para o efetivo de no mínimo 101 (cento e uma) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: a) Salgados – 4 tipos (1 salgado frito e 3 salgados de forno), 5 (cinco) unidades por pessoa; b) Bolos – sabores diversos, 1 fatias por pessoa (mínimo de 100g por fatia); c) Mini sanduíche pronto – sabores variados (queijo e presunto, peito de peru com queijo prato, queijo mussarela, queijo tipo colonial, requeijão e lombo canadense com provolone, ricota e alface), mínimo de 3 por pessoa; d) Cesta de pães diversos – 5 variedades de pães, com 3 (três) tipos de patês e 2 (dois) tipos de mousses; e) Pão de queijo médio – 3 (três) unidades por pessoa;	1522	Pessoa	Item 7.1

	f) Petit four – 3 (três) tipos, 5 (cinco) unidades por pessoa; g) Salada de frutas – 250g por pessoa; h) Tapioca. Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – mínimo 500 ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; d) Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; e) Chocolate quente – mínimo de 200 ml por pessoa. Condições de execução (por conta da CONTRATADA): a) Sachês de açúcar e adoçante em quantidade proporcional ao número de pessoas; b) Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas para autosserviço; c) O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da CONTRATANTE no momento da solicitação; d) Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, mesa para o buffet e mesas de apoio, toalha de mesa (cores a serem indicadas pela CONTRATANTE); e) Demanda de pessoal: mínimo de 1 atendente para cada 15 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.			
3	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: Bebidas por pessoa: – 300 ml de refrigerante de 1ª linha (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante de 1ª linha diet (à base de cola diet e guaraná diet); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Salgadinhos – 10 por pessoa, sendo 5 fritos e 5 assados, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid. por pessoa); – Coxinha de frango ou carne bovina (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel assado de frango (1 unid. por pessoa); – Esfirra de carne (1 unid. por pessoa); – Mini joelho de queijo e presunto (2 unid. por pessoa); – Pastel de forno de calabresa (1 unid. por pessoa); – Empada de palmito (1 unid. por pessoa). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (1 unid. por pessoa); – Barquete de camarão (1 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa).	1417	Pessoa	Item 7.1

	Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Equipe de apoio e serviço (mínimo de 60 minutos): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento; – Identificação dos alimentos em papel cartão (12 cm x 4 cm). Estrutura: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (2 m x 1,5 m), com 2 toalhas de tecido de 1ª linha (4 m x 3,5 m), cor única; – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachê de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional (2 unid. por pessoa); – Recipientes de porcelana, guardanapos de 1ª linha e porta-guardanapos. Utensílios e mobiliário: – 2 baleiros grandes por linha de mesa para exposição de frios (1 para cada 50 pessoas); – 2 mesas retangulares; – copo de vidro para chopp ou refrigerante com capacidade equivalente (2 por pessoa); – Utensílios de louça e prataria (exceto para o café, que utilizará descartáveis: guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor); – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarras tipo tulipa; – 3 mesas de apoio; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço.			
4	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel volante, para no mínimo 101 (cento e uma) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico: Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (2 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Salgadinhos – 10 por pessoa: – Bolinha de queijo (2 unid. por pessoa); – Coxinha (2 unid. por pessoa); – Croquete de carne (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Risole de carne (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel de carne (1 unid. por pessoa);	1322	Pessoa	Item 7.1

– Pastel de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Pratos quentes (degustação) – servidos em rechaud aquecidos: – Frango xadrez; – Estrogonofe de carne bovina; – Arroz branco; – Batata palha. Bebidas por pessoa (servidas em jarras): – 300 ml de refrigerante (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante diet (à base de cola e guaraná); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Equipe de apoio e serviço (duração mínima de 2 horas): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de apoio para montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de apoio para montagem de alimentos: 1 pessoa por evento. Identificação e ambientação: – Identificação dos alimentos na linha de servir em papel cartão (12 cm x 4 cm); – Dois cardápios por mesa, impressos em papel cartão (10 cm x 14,5 cm), contendo todos os itens servidos; – Pratos de louça branca para coquetel em pé; – Talher tipo “laguma” ou superior, adequado ao evento. Estrutura e utensílios: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (mínimo 3 m x 2 m), com 3 toalhas de 5 m x 4 m (cor única); – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachês de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional; – Recipientes de porcelana, porta-guardanapos e guardanapos de 1ª linha. Demais utensílios: – 4 baleiros grandes de 3 andares para exposição de frios; – 10 rechauds retangulares para os salgadinhos; – Utensílios de louça (com exceção do café); – Itens descartáveis apenas para o café: guardanapo branco e copo térmico de isopor. Decoração e suporte: – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarra tipo tulipa, para a mesa de saída e as mesas de salgadinhos; – Toalhas e todo o material necessário para a execução			
---	--	--	--

	do serviço.			
5	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, destinado à realização de jantar para no mínimo 50 (cinquenta) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico: Linha de exposição: composta por duas mesas retangulares (3 m x 2 m), com 3 toalhas de tamanho 5 m x 4 m (cor única). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid.); – Mini quiche de tomate (1 unid.); – Mini sanduíche natural de presunto e queijo (1 unid.); – Barquete de camarão (1 unid.); – Barquete de frango (1 unid.). Salgadinhos fritos – 5 por pessoa, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid.); – Coxinha (1 unid.); – Kibe (1 unid.); – Croquete de carne seca (1 unid.); – Pastel de frango (1 unid.). Doces – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de mousse de maracujá; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Buffet (pratos principais): – Medalhão de filé mignon ao molho madeira com champignon gratinado; – Filé de peixe à Bragança (filé grelhado da estação – merluza chilena, pescada amarela, namorado, filhote etc. – sobre lâminas de batata, ao molho bechamel com bacon, tomate concassé e provolone ralado); – Frango à Margherita (rolinhos de filé de frango empanados, recheados com manjerição, tomate seco e mussarela); – Arroz branco; – Penne ao molho sugo com legumes grelhados, azeitonas e tomilho (legumes: abobrinha, berinjela, pimentão, cebola roxa, acelga); – Batata rösti (tortinhas grelhadas de batata com queijo, salsinha e presunto ralados); – Legumes na manteiga; – Salpicão de frango com maçã verde; – Salada de brócolis, tomate e pepino com compoteira de molho de iogurte, hortelã e azeite; – Salada de folhas nobres com endívias e croutons temperados. Sobremesas (em taça individual, 1 por pessoa): – Mousse de maracujá; – Banana split, empratada em prato de louça branco. Bebidas por pessoa (servidas em jarras): – 300 ml de refrigerante (duas opções: cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante diet (cola e guaraná); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água natural sem gás; – 100 ml de água com gás. Equipe de apoio e serviço (mínimo 3 horas): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e	813	Pessoa	Item 7.1

	sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento. Identificação e cardápio: – Identificação dos alimentos na linha de servir com etiquetas em papel cartão (12 cm x 4 cm); – 1 cardápio por mesa, em papel cartão (10 cm x 14,5 cm), com QR Code e descrição de todos os itens a serem servidos. Estrutura: – Duas linhas de buffet, cada uma composta por 2 mesas retangulares (3 m x 2 m) com 3 toalhas (5 m x 4 m, cor única); – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro e toalha de 3,10 m, equipada com samovar de 2 litros (café tipo extra forte, chá de sabores diversos), copo térmico de isopor (100 ml), sachês de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados (sabores: goiabada, chocolate e tradicional), recipiente de porcelana, guardanapos e porta-guardanapo. Utensílios e mobiliário: – Todos os pratos quentes deverão ser expostos em rechaud ou baixelas aquecidas em banho-maria; – copo de vidro para chopp ou refrigerante com capacidade equivalente – 3 por pessoa; – Utensílios de louça (exceto para o café); – Capas para todas as cadeiras (150 unidades); – 2 taças por pessoa; – Jarras de vidro – 2 para cada garçom; – Guardanapo de tecido branco; – Toalhas de cor única para 30 mesas de jantar; – Itens descartáveis apenas para café (guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor). Decoração: – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm, em jarra tipo tulipa) para a mesa de saída e para as 2 mesas de salgadinhos (3 arranjos); – 1 arranjo pequeno com flores secas para cada mesa de jantar. Observação: estão incluídos todos os demais materiais necessários para a execução completa do serviço.			
6	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação para eventos institucionais, tipo brunch, para no mínimo 50 (cinquenta) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento. Composição do brunch: Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – 500 ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerantes (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Chocolate quente – mínimo de 250 ml por pessoa; d) Cappuccino – mínimo de 200 ml por pessoa; e) Café preto – mínimo de 100 ml por pessoa. Alimentos: f) Croissant recheado (queijo ou frango) – 2 unidades por pessoa; g) Cesta de pães diversos – 5 variedades, com 3	715	Pessoa	Item 7.1

	tipos de patês; h) Pão de queijo médio – 3 unidades por pessoa; i) Pão de chocolate – 3 unidades por pessoa; j) Tapioca com queijo – 2 unidades por pessoa; k) Brioche – 2 unidades por pessoa; l) Brownie – 2 unidades por pessoa; m) Ovos – mexidos, pochê ou em forma de omelete; n) Panquecas e waffles – 2 unidades por pessoa, acompanhadas de frutas, mel ou xarope de bordo; o) Bolos de sabores diversos – 3 fatias por pessoa; p) Iogurte de sabores diversos – 250ml por pessoa; q) Salada de frutas – 250g por pessoa; r) Frutas in natura: melão, melancia, abacaxi, uvas sem semente e mamão. Materiais e utensílios (fornecidos pela CONTRATADA): – Copos de vidro para bebidas; – Xícaras de porcelana para chocolate quente, cappuccino e café; – Toalhas de mesa; – Guardanapos de papel; – Pratos, talheres, taças, pires, panelas, travessas e bandejas adequadas às finalidades do serviço, todos padronizados, de primeira linha, limpos e sem defeitos. Equipe de serviço: A empresa deverá disponibilizar maître, garçons e copeiros, com uniformes adequados, limpos e em boas condições, na quantidade necessária para atender ao número de convidados. A proporção mínima exigida é de: – 1 garçom para cada 15 convidados; – 1 ajudante de salão uniformizado para manutenção da limpeza do local durante o evento.			
7	12807 - Serviço de confecção de tortas festivas: Tortas confeitadas para festividades, sabores e recheios diversos, a serem escolhidos pela Administração. O peso das tortas será definido pela Administração, sendo o mínimo de 02 Kg por requisição. Deverá ser apresentado pelo fornecedor catálogo com no mínimo 10 opções de tortas para escolha da Administração.	172	Kg	Item 7.1
8	12807 - Serviço de fornecimento de salgados variados: Salgados a serem requisitados pela Administração em centos (100 unidades) fritos ou assados prontos para consumo, devendo ser entregues nas instalações da Administração em locais e horários pré definidos, em embalagem própria para o perfeito acondicionamento de salgados, com pedido mínimo de 01 (um) cento, sendo mantido a proporção de 1:1 entre fritos e salgados.	70	Cento	Item 7.1
9	12807 - Serviço de fornecimento de docinhos variados: Doces a serem requisitados pela Administração em centos (100 unidades) prontos para consumo, devendo ser entregues nas instalações da Administração em local e horários pré definidos, em embalagem própria para o perfeito acondicionamento de doces, com pedido mínimo de 01 (um) cento, sem restrições de tipos de doces:	55	Cento	Item 7.1
10	17027 - Serviço de confecção de arranjo floral para mesa redonda, composto por flores naturais e folhagens ornamentais, medindo aproximadamente 35 cm de diâmetro por 20 cm de altura, acondicionado em recipiente adequado.	95	Und	Item 7.1
11	17027 - Serviço de confecção de Coroa de flores do campo com 30 dúzias mais com faixa de homenagem,	31	Und	Item 7.1

	folhagens ornamentais e suporte apropriado, tamanho mínimo 2,20 m.			
12	17027 - Serviço de confecção de arranjo tipo buquê composto aprox de 20 flores naturais de primeira qualidade, tais como rosas, lírios, gérberas, astromélias ou equivalentes e folhagens verdes embalados em papel kraft, papel-celofane e finalizado com laço de palha.	35	Und	Item 7.1
13	17027 - Serviço de confecção de Rosa embalada individualmente em papel celofane transparente e finalizado com laço de palha.	115	Und	Item 7.1
14	17027 - Serviço de confecção de Orquídea plantada em vaso envolto de embalagem tipo cachepot e laço em fita, cores variadas, Largura: 10 cm x Altura: 30 cm x profundidade: 10 cm, 50g.	85	Und	Item 7.1

7.1. Justificativa das quantidades:

7.1.1. A quantidade estimada foi definida com base no histórico de consumo de cada órgão em exercícios anteriores, considerando a frequência de realização de eventos institucionais, o público médio atendido e a natureza das atividades administrativas que demandam serviços de alimentação e apoio.

Foram também consideradas as projeções de demandas futuras, incluindo eventos institucionais, reuniões administrativas, capacitações e solenidades, de modo a assegurar o adequado atendimento ao interesse público sem interrupções.

Adicionalmente, a estimativa buscou observar o princípio da economicidade, permitindo ganho de escala na contratação, evitando aquisições fragmentadas e assegurando compatibilidade com a capacidade operacional da Administração.

7.1.2. Assim, baseado nestas informações, segue as quantidades definidas pelos órgão participantes e gerenciador:

CONTRATAÇÃO - UG 160392 – CMDO 3ª RM – APROVISIONAMENTO – PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET					
Item	Nome	3ª rm	6ª DE	GPT LOG	GAPCO
1	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais tipo coffee break, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: a) Salgados – 4 tipos (1 salgado frito e 3 salgados de forno), 5 (cinco) unidades por pessoa; b) Bolos – sabores diversos, 1 fatias por pessoa (mínimo de 100g por fatia); c) Mini sanduíche pronto – sabores variados (queijo e presunto, peito de peru com queijo prato, queijo mussarela, queijo tipo colonial, requeijão e lombo canadense com provolone, ricota e alface), mínimo de 3 por pessoa; d) Cesta de pães diversos – 5 variedades de pães, com 3 (três) tipos de patês e 2 (dois) tipos de mousses; e) Pão de queijo médio – 3 (três) unidades por pessoa; f) Petit four – 3 (três) tipos, 5 (cinco) unidades por pessoa; g) Salada de frutas – 250g por pessoa; h) Tapioca. Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – mínimo 500ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; d) Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; e) Chocolate quente – mínimo de 200 ml por pessoa. Condições de execução (por conta da CONTRATADA): a) Sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas; b) Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente; c) O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da CONTRATANTE no momento da solicitação; d) Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapo de papel, mesa para o buffet e mesas de apoio, toalha de mesa (cores a serem indicadas pela CONTRATANTE); e) Demanda de pessoal: mínimo de 1 atendente para até 15 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.	200	12	1.21 2	10

2	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais tipo coffee break, para o efetivo de no mínimo 101 (cento e uma) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: a) Salgados – 4 tipos (1 salgado frito e 3 salgados de forno), 5 (cinco) unidades por pessoa; b) Bolos – sabores diversos, 1 fatias por pessoa (mínimo de 100g por fatia); c) Mini sanduíche pronto – sabores variados (queijo e presunto, peito de peru com queijo prato, queijo mussarela, queijo tipo colonial, requeijão e lombo canadense com provolone, ricota e alface), mínimo de 3 por pessoa; d) Cesta de pães diversos – 5 variedades de pães, com 3 (três) tipos de patês e 2 (dois) tipos de mousses; e) Pão de queijo médio – 3 (três) unidades por pessoa; f) Petit four – 3 (três) tipos, 5 (cinco) unidades por pessoa; g) Salada de frutas – 250g por pessoa; h) Tapioca. Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – mínimo 500 ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; d) Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; e) Chocolate quente – mínimo de 200 ml por pessoa. Condições de execução (por conta da CONTRATADA): a) Sachês de açúcar e adoçante em quantidade proporcional ao número de pessoas; b) Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas para autosserviço; c) O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da CONTRATANTE no momento da solicitação; d) Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, mesa para o buffet e mesas de apoio, toalha de mesa (cores a serem indicadas pela CONTRATANTE); e) Demanda de pessoal: mínimo de 1 atendente para cada 15 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.	300	0	1.21 2	10
---	---	-----	---	-----------	----

3	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: Bebidas por pessoa: – 300 ml de refrigerante de 1ª linha (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante de 1ª linha diet (à base de cola diet e guaraná diet); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Salgadinhos – 10 por pessoa, sendo 5 fritos e 5 assados, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid. por pessoa); – Coxinha de frango ou carne bovina (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel assado de frango (1 unid. por pessoa); – Esfirra de carne (1 unid. por pessoa); – Mini joelho de queijo e presunto (2 unid. por pessoa); – Pastel de forno de calabresa (1 unid. por pessoa); – Empada de palmito (1 unid. por pessoa). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (1 unid. por pessoa); – Barquete de camarão (1 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Equipe de apoio e serviço (mínimo de 60 minutos): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento; – Identificação dos alimentos em papel cartão (12 cm x 4 cm). Estrutura: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (2 m x 1,5 m), com 2 toalhas de tecido de 1ª linha (4 m x 3,5 m), cor única; – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachê de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional (2 unid. por pessoa); – Recipientes de porcelana, guardanapos de 1ª linha e porta-guardanapos. Utensílios e mobiliário: – 2 baleiros grandes por linha de mesa para exposição de frios (1 para cada 50 pessoas); – 2 mesas retangulares; – copo de vidro para chopp ou refrigerante com capacidade equivalente (2 por pessoa); – Utensílios de louça e prataria (exceto para o café, que utilizará descartáveis: guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor); – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarras tipo tulipa; – 3 mesas de apoio; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço.	200	7	1.200	10
---	--	-----	---	-------	----

4	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel volante, para no mínimo 101 (cento e uma) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico: Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (2 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Salgadinhos – 10 por pessoa: – Bolinha de queijo (2 unid. por pessoa); – Coxinha (2 unid. por pessoa); – Croquete de carne (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Risole de carne (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel de carne (1 unid. por pessoa); – Pastel de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Pratos quentes (degustação) – servidos em rechaud aquecidos: – Frango xadrez; – Estrogonofe de carne bovina; – Arroz branco; – Batata palha. Bebidas por pessoa (servidas em jarras): – 300 ml de refrigerante (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante diet (à base de cola e guaraná); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Equipe de apoio e serviço (duração mínima de 2 horas): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de apoio para montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de apoio para montagem de alimentos: 1 pessoa por evento. Identificação e ambientação: – Identificação dos alimentos na linha de servir em papel cartão (12 cm x 4 cm); – Dois cardápios por mesa, impressos em papel cartão (10 cm x 14,5 cm), contendo todos os itens servidos; – Pratos de louça branca para coquetel em pé; – Talher tipo “laguma” ou superior, adequado ao evento. Estrutura e utensílios: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (mínimo 3 m x 2 m), com 3 toalhas de 5 m x 4 m (cor única); – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachês de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional; – Recipientes de porcelana, porta-guardanapos e guardanapos de 1ª linha. Demais utensílios: – 4 baleiros grandes de 3 andares para exposição de frios; – 10 rechauds retangulares para os salgadinhos; – Utensílios de louça (com exceção do café); – Itens descartáveis apenas para o café: guardanapo branco e copo térmico de isopor. Decoração e suporte: – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarra tipo tulipa, para a mesa de saída e as mesas de salgadinhos; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço.	300	0	1.01 2	10
---	--	-----	---	-----------	----

5	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, destinado à realização de jantar para no mínimo 50 (cinquenta) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico: Linha de exposição: composta por duas mesas retangulares (3 m x 2 m), com 3 toalhas de tamanho 5 m x 4 m (cor única). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid.); – Mini quiche de tomate (1 unid.); – Mini sanduíche natural de presunto e queijo (1 unid.); – Barquete de camarão (1 unid.); – Barquete de frango (1 unid.). Salgadinhos fritos – 5 por pessoa, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid.); – Coxinha (1 unid.); – Kibe (1 unid.); – Croquete de carne seca (1 unid.); – Pastel de frango (1 unid.). Doces – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de mousse de maracujá; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Buffet (pratos principais): – Medalhão de filé mignon ao molho madeira com champignon gratinado; – Filé de peixe à Bragança (filé grelhado da estação – merluza chilena, pescada amarela, namorado, filhote etc. – sobre lâminas de batata, ao molho bechamel com bacon, tomate concassé e provolone ralado); – Frango à Margherita (rolinhos de filé de frango empanados, recheados com manjerição, tomate seco e mussarela); – Arroz branco; – Penne ao molho sugo com legumes grelhados, azeitonas e tomilho (legumes: abobrinha, berinjela, pimentão, cebola roxa, acelga); – Batata rôsti (tortinhas grelhadas de batata com queijo, salsinha e presunto ralados); – Legumes na manteiga; – Salpicão de frango com maçã verde; – Salada de brócolis, tomate e pepino com compoteira de molho de iogurte, hortelã e azeite; – Salada de folhas nobres com endívias e croutons temperados. Sobremesas (em taça individual, 1 por pessoa): – Mousse de maracujá; – Banana split, empratada em prato de louça branco. Bebidas por pessoa (servidas em jarras): – 300 ml de refrigerante (duas opções: cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante diet (cola e guaraná); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água natural sem gás; – 100 ml de água com gás. Equipe de apoio e serviço (mínimo 3 horas): – Garçon: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento. Identificação e cardápio: – Identificação dos alimentos na linha de servir com etiquetas em papel cartão (12 cm x 4 cm); – 1 cardápio por mesa, em papel cartão (10 cm x 14,5 cm), com QR Code e descrição de todos os itens a serem servidos. Estrutura: – Duas linhas de buffet, cada uma composta por 2 mesas retangulares (3 m x 2 m) com 3	200	3	600	10
---	---	-----	---	-----	----

	com samovar de 2 litros (café tipo extra forte, chá de sabores diversos), copo térmico de isopor (100 ml), sachês de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados (sabores: goiabada, chocolate e tradicional), recipiente de porcelana, guardanapos e porta-guardanapo. Utensílios e mobiliário: – Todos os pratos quentes deverão ser expostos em rechaud ou baixelas aquecidas em banho-maria; – copo de vidro para chopp ou refrigerante com capacidade equivalente – 3 por pessoa; – Utensílios de louça (exceto para o café); – Capas para todas as cadeiras (150 unidades); – 2 taças por pessoa; – Jarras de vidro – 2 para cada garçom; – Guardanapo de tecido branco; – Toalhas de cor única para 30 mesas de jantar; – Itens descartáveis apenas para café (guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor). Decoração: – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm, em jarra tipo tulipa) para a mesa de saída e para as 2 mesas de salgadinhos (3 arranjos); – 1 arranjo pequeno com flores secas para cada mesa de jantar. Observação: estão incluídos todos os demais materiais necessários para a execução completa do serviço.				
6	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação para eventos institucionais, tipo brunch, para no mínimo 50 (cinquenta) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento. Composição do brunch: Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – 500 ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerantes (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Chocolate quente – mínimo de 250 ml por pessoa; d) Cappuccino – mínimo de 200 ml por pessoa; e) Café preto – mínimo de 100 ml por pessoa. Alimentos: f) Croissant recheado (queijo ou frango) – 2 unidades por pessoa; g) Cesta de pães diversos – 5 variedades, com 3 tipos de patês; h) Pão de queijo médio – 3 unidades por pessoa; i) Pão de chocolate – 3 unidades por pessoa; j) Tapioca com queijo – 2 unidades por pessoa; k) Brioche – 2 unidades por pessoa; l) Brownie – 2 unidades por pessoa; m) Ovos – mexidos, pochê ou em forma de omelete; n) Panquecas e waffles – 2 unidades por pessoa, acompanhadas de frutas, mel ou xarope de bordo; o) Bolos de sabores diversos – 3 fatias por pessoa; p) Iogurte de sabores diversos – 250ml por pessoa; q) Salada de frutas – 250g por pessoa; r) Frutas in natura: melão, melancia, abacaxi, uvas sem semente e mamão. Materiais e utensílios (fornecidos pela CONTRATADA): – Copos de vidro para bebidas; – Xícaras de porcelana para chocolate quente, cappuccino e café; – Toalhas de mesa; – Guardanapos de papel; – Pratos, talheres, taças, pires, panelas, travessas e bandejas adequadas às finalidades do serviço, todos padronizados, de primeira linha, limpos e sem defeitos. Equipe de serviço: A empresa deverá disponibilizar maître, garçons e copeiros, com uniformes adequados, limpos e em boas condições, na quantidade necessária para atender ao número de convidados. A proporção mínima exigida é de: – 1 garçom para cada 15 convidados; – 1 ajudante de salão uniformizado para manutenção da limpeza do local durante o evento.	100	5	600	10

7	12807 - Serviço de confecção de tortas festivas: Tortas confeitadas para festividades, sabores e recheios diversos, a serem escolhidos pela Administração. O peso das tortas será definido pela Administração, sendo o mínimo de 02 Kg por requisição. Deverá ser apresentado pelo fornecedor catálogo com no mínimo 10 opções de tortas para escolha da Administração.	50	0	22	100
8	12807 - Serviço de fornecimento de salgados variados: Salgados a serem requisitados pela Administração em centos (100 unidades) fritos ou assados prontos para consumo, devendo ser entregues nas instalações da Administração em locais e horários pré definidos, em embalagem própria para o perfeito acondicionamento de salgados, com pedido mínimo de 01 (um) cento, sendo mantido a proporção de 1:1 entre fritos e salgados.	30	0	10	30
9	12807 - Serviço de fornecimento de docinhos variados: Doces a serem requisitados pela Administração em centos (100 unidades) prontos para consumo, devendo ser entregues nas instalações da Administração em local e horários pré definidos, em embalagem própria para o perfeito acondicionamento de doces, com pedido mínimo de 01 (um) cento, sem restrições de tipos de doces:	20	0	5	30
10	17027 - Serviço de confecção de arranjo floral para mesa redonda, composto por flores naturais e folhagens ornamentais, medindo aproximadamente 35 cm de diâmetro por 20 cm de altura, acondicionado em recipiente adequado.	50	0	15	30
11	17027 - Serviço de confecção de Coroa de flores do campo com 30 dúzias mais com faixa de homenagem, folhagens ornamentais e suporte apropriado, tamanho mínimo 2,20 m.	30	0	1	0
12	17027 - Serviço de confecção de arranjo tipo buquê composto aprox de 20 flores naturais de primeira qualidade, tais como rosas, lírios, gérberas, astromélias ou equivalentes e folhagens verdes embalados em papel kraft, papel-celofane e finalizado com laço de palha.	30	0	5	0
13	17027 - Serviço de confecção de Rosa embalada individualmente em papel celofane transparente e finalizado com laço de palha.	100	0	15	0
14	17027 - Serviço de confecção de Orquídea plantada em vaso envolto de embalagem tipo cachepot e laço em fita, cores variadas, Largura: 10 cm x Altura: 30 cm x profundidade:10 cm, 50g.	80	0	5	0

7. Estimativa do valor da contratação

A estimativa pormenorizada do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, constam no documento denominado “**Relatório da Pesquisa de Preços**” e “**Mapa Comparativo de Preços**” e “**Planilha de Custos e Formação de Preços**” sob o mesmo número de processo. Com base na pesquisa realizada por esta equipe, verificou-se o valor estimado da referida contratação, a fim de levantar o eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção.

8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

Os itens do presente processo **podem** ser parcelados, pois não há motivações para a não adoção do parcelamento do objeto, uma vez que cada item pode ser fornecido por um fornecedor de forma independente e autônoma dos demais, além de ser técnica e economicamente viável, de não haver perda de escala, e que haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

9. Contratações correlatas e/ou interdependentes

9.1. Contratações correlatas

O presente processo **não está correlacionado** com nenhum outro processo, a fim de determinar a sequência em que as contratações serão realizadas.

9.2. Contratações interdependentes

O presente processo **não está dependente** de nenhum outro processo, a fim de determinar a sequência em que as contratações serão realizadas. uma outra licitação pode complementar a principal mas sendo necessária

10. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

10.1. Plano Estratégico Organizacional (PEO)

O presente processo está alinhado com os seguintes Objetivos Estratégicos (OE) do órgão:

OE 01 – Prover Apoio Logístico de Suprimento, Transporte e Manutenção às Operações na Área de Atuação da 3ª RM

10.2. Plano de Contratação Anual (PCA)

O presente processo está registrado no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações:

ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000384/2026

Data de publicação no PNCP: 11/06/2025

ID do item no PCA: 35

Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

11.3. Plano de Logística Sustentável (PLS)

O presente processo está alinhado com o PLS do órgão:

Diretriz Estratégica 01 – Racionalização e Consumo Consciente

12. Benefícios e resultados a serem alcançados com a contratação

12.1. O presente processo visa aos seguintes resultados em termos de economicidade:

O presente processo visa alcançar maior economicidade por meio da seleção da proposta mais vantajosa, com preços compatíveis com o mercado e condições que assegurem o melhor custo-benefício. Busca-se evitar gastos desnecessários, reduzir desperdícios e otimizar a aplicação dos recursos públicos.

12.2. O presente processo visa aos seguintes resultados em termos de eficácia e eficiência:

Espera-se que a contratação proporcione maior eficácia na entrega dos resultados pretendidos e maior eficiência na execução das atividades, com cumprimento de prazos, qualidade na prestação dos serviços e redução de retrabalho, contribuindo para o desempenho institucional.

12.3. O presente processo visa aos seguintes resultados em termos de melhor aproveitamento de recursos humanos:

A contratação permitirá que os servidores concentrem esforços em atividades estratégicas, reduzindo a sobrecarga operacional e aumentando a produtividade. Ao delegar atividades específicas a terceiros, otimiza-se a utilização da força de trabalho interna.

12.4. O presente processo visa aos seguintes resultados em termos de melhor aproveitamento de recursos materiais:

A contratação proporcionará melhor utilização dos recursos materiais disponíveis, evitando desperdícios, duplicidades e inadequações, além de promover maior controle e racionalização do uso dos insumos.

12.5. O presente processo visa aos seguintes resultados em termos de melhor aproveitamento de recursos financeiros:

A contratação planejada contribui para o uso racional dos recursos financeiros, respeitando os limites orçamentários e promovendo maior previsibilidade dos gastos, fortalecendo a gestão eficiente da despesa pública.

12.6. Instrumento de Medição de Resultados (IMR):

O presente processo **não empregará** o Instrumento de Medição de Resultados (IMR), tendo em vista que o objeto da contratação possui natureza padronizada, de execução simples e mensuração direta, não exigindo acompanhamento por indicadores específicos.

13. Providências a serem adotadas

13.3. Recursos humanos para implantação da solução

O presente processo **não demanda** a alocação adicional de recursos humanos para a implantação da solução, uma vez que as atividades serão executadas pelos servidores já existentes, no âmbito de suas atribuições rotineiras, sem necessidade de capacitação específica.

13.4. Recursos materiais para implantação da solução

Não há necessidade de disponibilização de recursos materiais adicionais, sendo suficiente a infraestrutura já existente no órgão, como almoxarifado e sistemas de controle.

13.5. Recursos humanos para manutenção da solução

Não há necessidade de recursos humanos adicionais para manutenção da solução, uma vez que não há demanda contínua de acompanhamento técnico após a execução contratual.

13.6. Recursos materiais para manutenção da solução

Não há necessidade de recursos materiais adicionais para manutenção da solução, considerando que o objeto não exige suporte contínuo, equipamentos ou infraestrutura complementar.

13.7. Recursos humanos para gestão e fiscalização da solução

A gestão e fiscalização contratual serão realizadas por servidores designados, conforme a legislação vigente, utilizando os procedimentos administrativos já estabelecidos pelo órgão.

14. Possíveis impactos ambientais

O presente processo **não apresenta possibilidade** de ocorrência de impactos ambientais, não sendo necessárias medidas de gestão de impactos ambientais.

15. Declaração de viabilidade

A partir das informações levantadas neste Estudo Técnico Preliminar, a equipe de planejamento concluiu sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

A equipe verificou que todos os itens do Estudo Técnico Preliminar estão adequados e coerentes, avaliando que:

- a. a necessidade da Administração é clara e pertinente, e a solução escolhida é a mais adequada para atendê-la;
- b. a contratação da solução é necessária e oportuna;
- c. o objeto pode ser legalmente contratado; e
- d. os benefícios potenciais da contratação compensam os custos estimados para o contratante.

A equipe declara que a contratação é viável técnica e economicamente e propõe pelo prosseguimento da contratação com as demais etapas de planejamento da contratação, para elaboração do termo de referência, para subsequente elaboração do instrumento convocatório.

16. Restrição de acesso

As informações contidas neste Estudo Técnico Preliminar **não são classificadas como sigilosas**, nos termos da Lei Nr 12.527 de 18 de novembro de 2011.

17. Responsáveis

Porto Alegre/RS, na data da assinatura eletrônica.

VINICIUS BARTMANN CARDOSO - 2º Ten

Chefe do Setor de Aprovisionamento da Base Administração e Apoio da 3ª RM

NATÁLIA FARESIN MOZZAQUATRO EOSTA - 1º TEN

Chefe da Cozinha do Setor de Aprovisionamento do Comando da 3ª Região Militar

LUCAS BRISOLLA VARGAS – 3º Sgt

Auxiliar do Setor de Aprovisionamento da Base Administração e Apoio da 3ª RM