

MUSEU HISTORICO DO EX. FORTE COPACABANA/RJ

Estudo Técnico Preliminar 56/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64615003728/2026-95

2. Descrição da necessidade

Objetivo principal: Garantir o suporte logístico e de alimentação para os participantes e palestrantes.

Justificativa de interesse público: O evento visa debater temas institucionais de alta relevância. A oferta do serviço de buffet é indispensável para a manutenção da dinâmica do evento, otimização do tempo e recepção protocolar adequada dos convidados.

Alinhamento estratégico: A contratação atende à necessidade de infraestrutura para eventos institucionais planejados para o ano de 2026.

Requisitos de Local e Data

Data do evento: 11,12 e 13 de novembro de 2026.

Local: Museu Histórico do Exército e Forte de Copacabana (MHex/FC) – Rio de Janeiro/RJ.

Particularidade local: A contratada deverá seguir rigorosamente as normas de acesso, horários de montagem/desmontagem e preservação do patrimônio histórico do MHex/FC.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Planejamento	Hernani do Nascimento Pinto Marques

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Comprovação de aptidão: Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove (m) a execução anterior de serviços de buffet de complexidade e logística semelhantes ao objeto desta contratação.

Regularidade sanitária: Apresentação de Alvará Sanitário vigente e Licença de Funcionamento emitidos pelos órgãos competentes da sede da licitante, garantindo o cumprimento das normas da ANVISA.

Responsabilidade técnica: Indicação de nutricionista responsável pela elaboração e supervisão do cardápio, com o devido registro ativo no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

5. Levantamento de Mercado

Existência de mercado competitivo: Identificou-se ampla oferta de empresas especializadas em serviços de buffet corporativo e institucional atuantes no município do Rio de Janeiro/RJ, aptas a atender às exigências de logística, protocolo e segurança alimentar do evento.

Solução adotada: A contratação por dispensa de licitação em lote único (prestação de serviço global por pessoa) mostra-se a mais vantajosa. Ela evita a fragmentação de responsabilidades entre a entrega de alimentos, fornecimento de utensílios e coordenação da mão de obra (garçons/copeiros), garantindo a eficiência operacional no MHex/FC.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet completo e infraestrutura de apoio à alimentação, em lote único e por preço global, para atender às demandas logísticas para o evento "3º Painel de Direito Fundacional". A execução ocorrerá integralmente no dia 13/11/2026, nas dependências do Museu Histórico do Exército e Forte de Copacabana (MHex/FC).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

4.1. Coffee break – Tipo II (2 serviços, 70 pessoas por serviço) • Salgados de forno: mínimo de 8 variedades, com pelo menos 15 unidades por pessoa. • Salgados fritos: mínimo de 8 variedades, com pelo menos 15 unidades por pessoa. • Mesa de canapés, frios e queijos: 8 variedades de canapés decorados; 2 variedades de mini-sanduíches (pão comum e integral); 2 opções de doces; 2 opções de frutas; 2 variedades de mousse com torradas; 2 variedades de barquetes; tábua de frios com salame italiano, blanquet de peru, peito de peru defumado, lombinho defumado e 4 variedades de queijos. • Bebidas: água mineral com e sem gás; mínimo de 3 sabores de suco; Coca-Cola e Guaraná Antarctica, versões regular e zero. • Estrutura e equipe: materiais e utensílios necessários, mesas montadas com toalhas até o chão, cozinheiros em quantidade suficiente, garçons uniformizados na proporção de 1 para cada 15 convidados e mínimo de 3 copeiros. Duração de referência: 4 horas. 4.2. Almoço à americana precedido de buffet volante (1 serviço, 70 pessoas) • Serviço volante de salgados de forno: mínimo de 6 variedades e 15 unidades por pessoa. • Serviço volante de salgados fritos: mínimo de 6 variedades e 15 unidades por pessoa. • Almoço à americana: 2 variedades de salada; 1 proteína quente de carne bovina e 1 proteína quente de peixe, crustáceo ou ave; 3 acompanhamentos quentes; 1 massa ao molho; salada de frutas, 2 variedades de tortas e 1 sobremesa sem adição de açúcares. • Mesa digestiva: café; mínimo de 6 sabores de chá; petit fours e biscoitos amanteigados; copinhos de chocolate; açúcar e adoçante; bombons Garoto ou Nestlé. • Bebidas: água com e sem gás; mínimo de 3 sabores de suco; Coca-Cola e Guaraná Antarctica, versões regular e zero. • Estrutura e equipe: louças, talheres, copos, jarras, bandejas, travessas, toalhas e demais materiais necessários; cozinheiros em quantidade suficiente; garçons uniformizados na proporção de 1 para cada 15 convidados; mínimo de 3 copeiros. Duração de referência: 4 horas. A escolha final do cardápio será alinhada com a contratante.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 16.518,60

Dezesseis mil, quinhentos e dezoito reais e sessenta centavos.

A estimativa do valor desta contratação foi realizada em estrita observância à Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, utilizando o método da média linear de preços praticados no mercado. A base de cálculo considera o custo unitário por Pessoa/Dia (serviço global), que engloba o fornecimento de gêneros alimentícios, bebidas, utensílios de alto padrão, logística de transporte até a Zona Sul do Rio de Janeiro e toda a mão de obra necessária (garçons, copeiros e coordenação) para a execução no MHex/FC.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

• A proposta contempla os 3 serviços discriminados no quadro de investimento: 2 coffee breaks e 1 almoço, cada um para 70 pessoas. • As datas previstas são 11, 12 e 13 de novembro de 2026. A distribuição dos serviços entre as datas, assim como os horários, será definida em conjunto com a contratante. • Os valores incluem alimentos, bebidas, montagem, materiais, utensílios e equipe operacional descritos nesta proposta. • Alterações no número de convidados, no escopo dos serviços ou nas condições logísticas poderão exigir revisão comercial. • Validade da proposta: 15 (quinze) dias a contar da data de emissão

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O serviço de buffet objeto deste estudo técnico possui caráter interdependente, uma vez que sua execução está diretamente vinculada à realização de evento. Para que a solução de alimentação atinja os resultados pretendidos, ela necessita ocorrer em perfeita sintonia cronológica e logística com as demais estruturas do evento.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se em estrita consonância com os instrumentos de governança e planejamento estratégico deste órgão para o ano de 2026. O objeto está devidamente previsto e alinhado com o Plano de Contratações Anual (PCA), sob o código de identificação correspondente à categoria de serviços de eventos e apoio logístico.

O fornecimento de serviço de buffet completo atende diretamente às metas de fortalecimento institucional, disseminação do conhecimento jurídico e integração com a sociedade e demais órgãos públicos. A contratação viabiliza a infraestrutura necessária para a consecução de atividades acadêmicas de alto nível, promovendo a imagem institucional da Administração Pública e do Exército Brasileiro.

A contratação cumpre o princípio da eficiência ao garantir que os recursos orçamentários planejados para o exercício de 2026 sejam aplicados de forma tempestiva e qualificada. O alinhamento prévio assegura que a despesa possui lastro orçamentário e financeiro e cumpre o cronograma físico-financeiro desenhado para as atividades do evento no dia 13/11/2026 no MHex/FC, evitando a necessidade de remanejamentos emergenciais ou descontinuidade das ações institucionais.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Otimização do tempo: A oferta de alimentação e bebidas diretamente no local do evento (MHex/FC) evita o deslocamento disperso dos participantes para a área externa do Forte de Copacabana durante os intervalos, garantindo o cumprimento rigoroso dos horários previstos no cronograma do painel.

Coordenação unificada: A centralização dos serviços de alimentação, mão de obra e infraestrutura em um único fornecedor elimina riscos de falhas de comunicação e reduz a carga administrativa de fiscalização por parte do órgão.

Segurança alimentar: Garantia de fornecimento de refeições e insumos preparados sob estrito controle higienico sanitário, supervisionados por profissional técnico (nutricionista), mitigando riscos de contaminação ou incidentes de saúde durante o evento.

Cumprimento de requisitos ambientais: Alinhamento com as práticas de sustentabilidade da Administração Pública através da redução do uso de materiais plásticos descartáveis e da destinação correta dos resíduos sólidos gerados.

13. Providências a serem Adotadas

Para garantir a perfeita execução do serviço e mitigar riscos antes da assinatura do contrato e do início do evento em 11,12 e 13 de novembro de 2026, a Administração deverá adotar as seguintes providências:

Reserva e liberação do espaço: Confirmar formalmente com a administração do Museu Histórico do Exército a liberação das áreas de apoio e o salão onde serão montadas as estações de buffet, garantindo os pontos de energia elétrica (voltagem compatível) e água necessários.

Definição de cronograma de acesso: Estabelecer com a contratada uma janela rígida de horário para a montagem prévia (preferencialmente nas primeiras horas da manhã ou no dia anterior, conforme autorização do MHex/FC) e para a desmontagem imediata após o encerramento do painel.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Impacto: Risco de acúmulo e descarte inadequado de embalagens, caixas de transporte, restos de alimentos, guardanapos e outros resíduos gerados durante o preparo e consumo do buffet.

Mitigação: A contratada será integralmente responsável por fornecer recipientes adequados para a coleta seletiva (orgânicos e recicláveis) nas áreas de consumo. Ao final do evento, deverá realizar o recolhimento e o transporte de todo o lixo gerado, garantindo a sua destinação final correta, deixando o espaço do MHex/FC completamente limpo.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Com base no levantamento de mercado efetuado, na análise dos requisitos logísticos e de segurança específicos para o Museu Histórico do Exército e Forte de Copacabana (MHex/FC) e na justificativa de interesse público apresentada, este setor técnico conclui que a contratação de empresa especializada em serviços de buffet completo para o 3º Painel de Direito Fundacional é plenamente viável e necessária.

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](#).

HERNANI DO NASCIMENTO PINTO MARQUES

chefe da equipe de planejamento

NATALIA FARIA GAMELEIRA DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/10/2026 às 14:56:31.