

ACADEMIA NACIONAL DE POLICIA - DF

Estudo Técnico Preliminar 24/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 08204.001768/2026-63

2. Descrição da necessidade

2.1. Contratação do serviço de Buffet para abertura e encerramento de eventos internacionais voltados à cooperação educacional, notadamente para atuação como órgão integrante da rede de **Polícias Ibero-americanas (IBERPOL) e da Rede Global de Academias da Interpol (IGAN)**, a serem realizados em **Brasília/DF**, no exercício 2026-2027.

2.2. Normativos Legais

- Instrução Normativa 05/2017- MPOG - Contratação de Serviços
- Lei 14.133/2021 - Lei de Licitações
- Instrução Normativa 65/2021-ME - Pesquisa de Preços
- Instrução Normativa 58/2022-ME - Estudo Preliminar da Contratação
- Instrução Normativa 73/2022-ME - Licitação por Menor Preço
- Instrução Normativa 81/2022-ME - Termo de Referência
- Lei 13.709/2018 - LGPD
- Lei 13.146/2015 - PCD

2.3. Objeto

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
2	JANTAR EM BUFFET CHURRASCARIA	500

2.3.1. Trata-se de necessidade de contratação de serviço de Buffet para abertura e encerramento de eventos internacionais voltados à cooperação educacional, notadamente para atuação como órgão integrante da rede de **Polícias Ibero-americanas (IBERPOL) e da Rede Global de Academias da Interpol (IGAN)**, a serem realizados em **Brasília/DF**, no exercício 2026-2027.

2.4. Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

2.4.1. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado, com ampla competitividade.

2.5. Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

2.5.1. O serviço é enquadrado como não continuado sob demanda, tendo em vista que ocorrerá diversos eventos durante o período registrado, todavia, sem quantidades ainda definidas sendo que o pagamento dar-se-á por unidades definitivamente utilizadas do serviço mediante comprovação de emissão de nota fiscal.

2.6. Indicação de Marcas e Modelos

2.6.1. Trata-se de serviço de fornecimento alimentação, **não havendo necessidade de indicação de marcas** ou empresas de referência.

2.7. Vedação de marca/produto na execução do serviço

2.7.1. Trata-se de serviço de fornecimento alimentação, **não havendo vedação** de marcas ou empresas.

2.8. Subcontratação

2.8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

2.9. Garantia da Contratação

2.9.1. Não será exigida garantia devido à natureza da contratação, em razão da natureza do serviço e do modo de sua execução.

2.10. Vistoria

2.10.1. Não haverá necessidade de vistoria, uma vez que se trata de serviço de **alimentação a ser agendado em local externo**.

2.11. Instalação de Escritório

2.11.1. Não haverá necessidade de instalação de Escritório local por se tratar de serviço de **alimentação a ser agendado em local externo**.

2.12. Margem de Preferência

2.12.1. Não haverá aplicação da margem de preferência prevista no art. 26 da Lei nº 14.133/2021 e regulamentada pelos normativos correlatos na licitação para contratação de serviços de **alimentação a ser agendado em local externo**. A natureza do objeto não se coaduna com o escopo normativo da política de margem de preferência, nem consta da relação de produtos/serviços definidos pela Resolução CICS aplicável.

2.12.2. Nos termos do inciso I do art. 26 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, poderá ser estabelecida margem de preferência para bens manufaturados e serviços nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras, bem como para serviços nacionais que envolvam desenvolvimento e inovação tecnológica realizados no País, observados os critérios e limites estabelecidos em regulamento.

2.12.3. A matéria foi regulamentada pelo Decreto nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024, que dispõe sobre a aplicação da margem de preferência no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, bem como institui a Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável (CICS). Complementarmente, a Resolução SEGES-CICS/MGI nº 4, de 18 de outubro de 2024, estabeleceu critérios e definiu os produtos manufaturados e serviços passíveis de aplicação da referida política pública.

2.12.4. O objeto da presente contratação consiste na prestação de serviços de **alimentação a ser agendado em local externo**.

2.13. Justificativa de atividade de Custeio

2.13.1. Os serviços a serem contratados são classificados como atividade de custeio na Academia Nacional de Polícia, uma vez que são gastos essenciais para atender as atividades institucionais da ANP.

2.14. Justificativa de não apresentação de amostra

2.14.1. Trata-se de serviço de **alimentação a ser agendado em local externo**, não havendo exigência de amostra.

2.15. Justificativa do quantitativo

2.15.1. O quantitativo estimado leva em consideração as necessidades possíveis em uma projeção de eventos a serem realizados no biênio 2026/2027, sem contudo ser possível precisar a demanda exata, razão pela qual opta-se pela realização da contratação via Registro de Preços.

2.16. Justificativa adoção do Pregão Eletrônico

2.16.1. Verificar-se-á com a conclusão no Levantamento de Mercado do Item **05**, que **a contratação se dará na modalidade de Pregão Eletrônico na forma eletrônica**, nos termos do art. **28**, inciso I da Lei nº **14.133/2021**, dado que os serviços de **alimentação a ser agendado em local externo**, apresentam padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado.

2.17. Justificativa para licitação via SRP

2.17.1. O PREGÃO será no formato ELETRÔNICO e no SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO (SRP) conforme justificativa a seguir:

2.17.1.1. Em uma licitação convencional, a licitação tem por finalidade uma compra ou contratação específica. Após o procedimento licitatório e assinatura do contrato administrativo, o objeto é entregue à Administração e finda-se o processo.

2.17.1.2. Por outro lado, a licitação pelo SRP destina-se a registrar preços de fornecedores (que assumem o compromisso de entregar os bens ou executar os serviços durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços - até doze meses - e nas condições nela estipuladas) para contratações eventuais futuras, que poderão ocorrer quantas vezes forem necessárias, dentro do prazo de validade da ata, respeitadas as condições nela estipuladas.

2.17.1.3. Ao final do procedimento, será formalizada e assinada a chamada “ATA DEREGISTRO DE PREÇOS” a qual terá validade de 12 (doze) meses. Isso importa em vantagem significativa, tendo em vista da redução do número de licitações pois, através de uma única licitação, a Administração poderá efetuar a compra ou contratação do objeto pelo prazo de validade da ata, quantas vezes forem necessárias, até atingir os quantitativos máximos licitados.

2.17.2. A opção pelo sistema de registro de preço está fundamentada pelo seguinte inciso, do artigo 3º do decreto 7.892/2013: "II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa".

2.17.2.2. A entrega será parcelada tendo em vista que as **500 unidades** não serão consumidas ao mesmo tempo, uma vez que depende da programação de cada evento.

2.18. Justificativa para não adoção das condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado

2.18.1. A administração pública está sujeita a um conjunto rigoroso de normas e procedimentos financeiros estabelecidos pela legislação vigente, como a Lei de Responsabilidade Fiscal e a de Diretrizes Orçamentárias. Estes regulamentos determinam prazos e condições de pagamento específicos que visam assegurar a transparência, legalidade e controle dos gastos públicos. Adotar condições de pagamento semelhantes às do setor privado poderia comprometer o cumprimento dessas normas.

2.18.2. Ademais, os pagamentos na administração pública devem ser planejados e previsíveis para garantir a adequada execução orçamentária e financeira. A adoção de condições de pagamento do setor privado, que podem incluir pagamentos imediatos ou adiantamentos, poderia desestabilizar o planejamento financeiro, dificultando a gestão eficiente dos recursos públicos e comprometendo outras obrigações financeiras da administração.

2.18.3. Pagamentos antecipados ou imediatos, comuns no setor privado, podem aumentar os riscos de inadimplência e fraudes. Na administração pública, o pagamento é geralmente condicionado à verificação e aceitação formal dos bens ou serviços recebidos, reduzindo os riscos de pagamento por produtos que não atendam às especificações contratuais ou por fornecedores que não cumpram integralmente suas obrigações.

2.18.4. As condições de pagamento diferenciadas poderiam favorecer indevidamente certos fornecedores, comprometendo a competitividade e a igualdade de condições no processo licitatório. As regras de pagamento uniformes garantem que todos os participantes da licitação sejam tratados de maneira equitativa, promovendo a justiça e a transparência no processo de contratação.

2.18.5. Assim sendo, a não adoção de condições de pagamento semelhantes às do setor privado na licitação para a contratação em comento é justificada pela necessidade de observar normas e procedimentos públicos, garantir planejamento e previsibilidade orçamentária, proteger o interesse público, mitigar riscos de inadimplência e fraudes, assegurar competitividade e igualdade de condições, conformidade com a realidade administrativa e salvaguarda dos recursos públicos. Esta abordagem garante uma gestão financeira responsável, eficiente e transparente, fundamental para a administração pública.

2.19. Justificativa de não Reserva de Cotas para ME/EPP

2.19.1. Como o valor estimado da contratação supera os R\$ **80.000,00** (oitenta mil reais), facultando a Lei Complementar nº **123/2006** a reserva de cota para ME/EPP, aliado ao fato de potencial economia de escala, os riscos e os custos administrativos envolvidos no gerenciamento de uma pluralidade de contratos, a aplicação do art. **8º** do Decreto nº **8.538**, de **06** de outubro de **2015**, não se mostra vantajosa para a Administração.

2.19.2. Partindo do pressuposto que a contratação desses serviços requer uma padronização e uniformidade de metodologia, de modo a garantir a segurança e a eficiência do resultado final. A divisão em cotas reservadas comprometeria essa padronização, imprescindível para a devida avaliação dos resultados gerados.

2.19.3. Ainda, a não previsão de cota reservada permite a ampla participação de empresas, independentemente do porte, o que pode favorecer a obtenção de melhores preços e condições pela Administração Pública. Além disso, a diluição dos custos pode ser mais vantajosa em uma contratação sem a divisão de cotas.

2.19.4. Assim sendo, conclui-se que **o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e as empresas de pequeno porte não será aplicado ao presente processo** licitatório pelo fato de que poderá representar prejuízos ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, conforme autoriza o inciso II, § único do art. **10** do Decreto já mencionado.

2.20. Justificativa para não divulgação do IRP e vedação de participação *a posteriori* do SRP

2.20.1. Justificativa legal e técnica para a não realização ou não divulgação de uma Intenção de Registro de Preços (IRP) para serviço de buffet de jantar se baseia no fato de que este objeto possui características altamente específicas e customizadas, o que inviabiliza a padronização necessária para o compartilhamento do registro com outros órgãos.

2.20.1.1. Ausência de ganho de escala: O Sistema de Registro de Preços (SRP) visa a eficiência por meio de compras em larga escala. Como um jantar é um evento pontual e customizado, a participação de outros órgãos (carona ou participantes) descaracterizaria a proposta original, gerando distorções de preços.

2.20.1.2. Fundamentação Legal (Lei nº 14.133/2021) - Art. 86, § 1º: A lei desobriga a divulgação da IRP quando o órgão demonstrar a inviabilidade da participação de outros órgãos no procedimento.

2.20.1.3. Argumento: A inclusão de múltiplos órgãos em uma mesma ata de buffet geraria uma indefinição logística (datas diferentes, locais variados, quantitativos flutuantes de convidados), inviabilizando a execução contratual idêntica por parte da empresa contratada.

2.20.2. Não serão aceitas pedidos de participação *a posteriori* na Ata de Registro de Preços, pelas seguintes razões:

2.20.2.1. O artigo 86, §2º, da Lei nº 14.133/2021, combinado com o artigo 9º do Decreto nº 11.462/2023, prevê a possibilidade de órgãos ou entidades da Administração Pública que não manifestaram interesse na fase de Intenção de Registro de Preços (IRP) aderirem, posteriormente, à ata de registro de preços, na condição de não participantes. Contudo, o mesmo dispositivo faculta ao órgão gerenciador **avaliar e deliberar sobre a conveniência e oportunidade da adesão**.

2.20.2.2. No presente caso, considerando a realidade administrativa da ANP/PF, verifica-se que o quadro de servidores disponíveis para atuar na gestão e no acompanhamento contratual é reduzido, situação que impõe limitações práticas ao gerenciamento de demandas adicionais além daquelas já previstas para atender às necessidades institucionais e dos órgãos participantes que se manifestaram na fase de IRP.

2.20.2.3. A autorização de adesões posteriores implicaria aumento significativo das obrigações de fiscalização, acompanhamento de entregas, controle de prazos e eventuais tratativas com fornecedores, o que poderia comprometer a eficiência, a economicidade e a governança do processo.

2.20.1.4. Dessa forma, visando garantir a boa administração, o atendimento prioritário às necessidades da ANP/PF e a preservação da adequada gestão da ata, não serão admitida a utilização da referida Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes.

2.21. Vedação de participação de Empresas em Consórcios

2.21.1. Não será permitido a participação de empresas em consórcio. A não participação de empresas consorciadas é resultado de um processo de avaliação da realidade do mercado em razão do objeto a ser licitado e ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos

associados para execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público. Com isso, a ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame.

2.22. Da vedação da participação de cooperativas na licitação

2.22.1. Poderão participar da licitação apenas empresas especializadas e devidamente certificadas possuem a capacidade técnica e os recursos necessários para garantir a conformidade dos serviços prestados com as normas de segurança vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes.

2.22.1. A contratação de fornecedor para a prestação dos serviços definidos neste estudo deve observar estritamente as disposições legais e regulatórias pertinentes. Empresas especializadas, que possuem histórico de atuação no setor e estão sujeitas a auditorias e fiscalizações constantes, estão mais bem preparadas para assumir tais responsabilidades e **responsabilização e atender** a todas as exigências contratuais e legais com a mesma eficiência.

2.22.1. A vedação da participação de cooperativas na licitação visa garantir a eficiência e eficácia da contratação pública, assegurando que os serviços contratados atendam aos mais elevados padrões de qualidade, segurança e confiabilidade, fundamentais para a execução dos serviços. Esta medida preventiva busca evitar potenciais problemas que possam comprometer a execução do contrato.

2.23. Da descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

2.23.1. Trata-se de serviço **alimentação a ser agendado em local externo** com as seguintes condições:

2.23.1.1. Para fins de alimentação a ser agendado em local externo considera-se:

2.23.1.1.1. Prospecção: pesquisa sistematizada da rede de restaurantes na localidade onde se realizará o evento, identificando os estabelecimentos em funcionamento regular de suas atividades, que estejam aptas a oferecer os eventos da CONTRATANTE, indicando o nome, a sua classificação, a quantidade de unidades disponíveis e demais características do estabelecimento;

2.23.1.1.2. Vistoria: A vistoria consiste em inspeção técnica nas dependências do estabelecimento, para verificação das condições de prestação dos serviços, das instalações físicas, sua localização e sua compatibilidade com as necessidades da CONTRATANTE, inclusive quanto às condições de higiene e quanto à segurança física dos usuários;

2.23.1.1.3. Bloqueio: garantia das unidades (mesas de restaurante para a quantidade de usuários que participarão do evento) selecionados pela CONTRATANTE dentre os apresentados na prospecção de forma a assegurar a RESERVA nos quantitativos definidos, mediante documento fornecido pelo estabelecimento contendo tais garantias;

2.23.1.1.4. Reserva: contratação das quantidades bloqueados para utilização pela CONTRATADA de acordo com a lista de participantes do evento (jantar ou almoço);

2.23.1.1.5. lista nominal dos participantes do evento (jantar ou almoço) com as unidades reservadas pela CONTRATADA;

2.24. Condições de execução

2.24.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

2.24.1.1. Início da execução do objeto: a data da execução do serviço será objeto de cada OS que informará local, data e horário de início e previsão de fim do evento e quantidade de participantes do jantar/almoço;

2.24.1.2. A Ordem de Serviço será emitida com o prazo mínimo de 15 (quinze) dias para realização do evento;

2.24.1.3. Visando a precaução para possibilitar o bloqueio das reservas em restaurante no período proposto conforme o item anterior a Administração poderá emitir a ordem de serviço de forma antecipada (com antecedência razoável) tendo em vista que o evento poderá estar programado para período de grande demanda no setor de restaurantes de Brasília/DF.

2.24.1.4. Após a emissão da Ordem de Serviço pela CONTRATANTE a CONTRATADA deverá providenciar a prospecção do local do restaurante solicitados no prazo máximo de **até 48 (quarenta e oito) horas** da solicitação;

2.24.1.5. Deverão ser prospectados restaurantes, conforme as necessidades da CONTRATANTE;

2.24.1.6. A Contratada deverá apresentar **no mínimo 2 prospecções de restaurantes**, que atendam às necessidades da Contratante, para escolha.

2.24.1.7. Os restaurantes selecionados na fase de prospecção poderão ser vistoriados pela CONTRATANTE, que avaliará as condições de acessibilidade do estabelecimento, de conservação, a destinação dos quartos, entre outros aspectos, de forma a garantir a integridade física e moral dos usuários;

2.24.1.8. A CONTRATADA deverá viabilizar a vistoria técnica a ser realizada pela CONTRATANTE nos estabelecimentos definidos.

2.24.1.9. Após a vistoria realizada pela CONTRATANTE a CONTRATADA deverá providenciar o bloqueio das reservas **no prazo de 24 (vinte e quatro) horas**;

2.24.1.10. A CONTRATADA deverá comprovar o bloqueio das reservas nos estabelecimentos **em até 12 (doze) horas**, a contar da aprovação da CONTRATANTE, decorrente da visita técnica realizada.

2.24.1.11. A CONTRATANTE encaminhará à CONTRATADA o quantitativo definitivo de participantes para fins de RESERVA no prazo de até **05 (cinco) dias antes do evento**.

2.24.1.12. O cronograma de realização dos serviços será definido na respectiva OS emitida pela contratante.

2.25. Da prestação de contas do serviço de buffet.

2.25.1. A Prestação de Contas Consiste em demonstrar que os objetivos prepostos foram cumpridos e que guardam adequação (conformidade) com as regras e princípios estabelecidos;

2.25.1.1. O faturamento dos serviços de buffet deverá ser apresentado à CONTRATANTE, por meio da CONTRATADA, através de nota fiscal, que comprovem a quantidade de apartamentos locados, incluindo o extrato de consumo, contendo as seguintes informações:

a) Quantidade de participantes que efetivamente foram

c) Data e horário do evento

d) Estabelecimento contratado;

2.25.1.2. A CONTRATADA deverá observar sempre a descrição do serviço prestado, bem como as unidades de medidas estabelecidas na planilha de itens da proposta;

2.25.1.3. A LICITANTE deverá apresentar Proposta Comercial observando os quantitativos descritos nas planilhas de itens, parte integrante, deste Estudo Preliminar e do Termo de Referência.

2.26. Da prestação da alimentação

2.26.1. Entrada/ Petiscos: Pão de alho - Linguíça - Queijo coalho.

Saladas: - no mínimo 03 opções:

a) Salada verde (alface crespa, alface roxa, alface americana, rúcula, agrião, tomate seco e palmito) acompanhado de molho especial; e

b) Salada de penne com tomate seco e kani-kama Salada waldoff (nozes, uva, uva passas, milho, maçã, creme de leite) Salpicão crocante com peito de peru defumado.

c) Salada Cesar com croutons

Acompanhamento Mandioca cozida Feijão tropeiro Tutu de feijão com torresmo Batata palha Vinagrete.

Arroz pelo menos 03 opções

a) Arroz branco;

b) Arroz com alho-poró e Castanha do Pará; e

c) Arroz a piamontese;

Carne

a) Picanha;

b) Maminha;

c) Fraldinha

d) Cupim;

e) Coxão mole;

- f) Alcatra;
- g) Costelinha suína
- h) Coração de frango
- i) Coxinha de frango
- j) Lingüiça toscana
- k) Lingüiça de Frango

Bebidas: Três horas de bebidas incluindo: água, sucos naturais e refrigerantes. Um chá ou café por pessoa

Sobremesas: Cremos de papaia ou manga ou morango, pudim, petit gateau de chocolate, sorvete, crème brûlée, cocada de tabuleiro e frutas. (Uma por pessoa).

2.28. Local e horário da prestação dos serviços

2.28.1. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: restaurantes localizados no Plano Piloto, Brasília/DF preferencialmente próximo aos Setores Hoteleiros Norte e Sul no centro da Capital Federal;

2.28.1.1. Os serviços serão prestados no seguinte horário: os horários será definido em OS pelo demandante de forma prévia.

2.30. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

2.30.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

2.30.2. Atender as necessidades da Diretoria de Ensino da Academia Nacional de Polícia e eventuais participantes do presente Registro de Preços, tratando-se de demandas incertas e não passível de ser mensurada com exatidão;

2.30.3. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

2.31. Da consulta à IRPs abertas:

2.31.1. Foi realizada pesquisa em Intenção de Registro de Preços (IRP) abertas para os serviços de Reserva em restaurante e alimentação e não foi encontrada nenhuma IRP aberta com os serviços desejados.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SECOOP/DIREN-ANP/PF	Cristiano Barbosa Sampaio

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Nos termos do inciso II do art. 9º da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022, os requisitos da contratação foram definidos de modo a atender às necessidades da Administração, contemplando critérios de qualidade, desempenho, sustentabilidade e conformidade normativa, conforme descrito a seguir:

4.1.1. Requisitos Gerais

4.1.1.1. A contratação deverá contemplar a prestação de serviços de **buffet para alimentação (almoço e jantar) em churrascaria** para atendimento de autoridades internacionais, incluindo as atividades de cotação, reserva, intermediação, confirmação e suporte operacional, a **4.1.1.2.** serem executadas sob demanda, conforme a realização de eventos e seminários internacionais promovidos pela Academia Nacional de Polícia Federal (ANP-PF).

4.1.1.3. A contratada deverá disponibilizar canal de atendimento dedicado, com funcionamento em horário comercial e suporte emergencial 24 (vinte e quatro) horas por dia, assegurando agilidade e continuidade na prestação dos serviços.

4.2. Requisitos dos Serviços de Alimentação

4.2.1. Os serviços de alimentação deverão compreender o fornecimento de almoço e jantar, com padrão de qualidade compatível com o atendimento de autoridades internacionais, podendo ser ofertados nas modalidades buffet, menu executivo ou à la carte.

4.2.2. Deverão ser observados os seguintes requisitos:

4.2.2.1. atendimento a restrições e preferências alimentares específicas, quando previamente informadas;

4.2.2.2. conformidade com as normas sanitárias aplicáveis;

4.2.2.3. garantia de qualidade, segurança alimentar e adequada apresentação dos alimentos;

4.2.2.4. utilização de insumos de procedência comprovada.

4.3. Requisitos da Contratada

4.3.1. A empresa contratada deverá comprovar capacidade técnica para a execução do objeto, mediante experiência prévia na prestação de serviços de **buffet para alimentação (almoço e jantar) em churrascaria**, preferencialmente em eventos institucionais ou internacionais.

4.3.2. Deverá, ainda:

4.3.2.1. dispor de rede credenciada de restaurantes compatíveis com o padrão exigido d churrascaria conforme cardápio exigido;

4.3.2.2. garantir eficiência, tempestividade e confiabilidade na execução dos serviços.

Sustentabilidade

4.4. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.4.1 Preferência por estabelecimentos que comprovem práticas sustentáveis (programas internos, certificações ambientais ou políticas ESG);

4.4.2 Incentivo ao uso eficiente de recursos naturais (energia e água); e

4.4.3 Adoção de critérios de sustentabilidade na prestação dos serviços de alimentação

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.7. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

4.8. Requisitos quanto ao Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) da Polícia Federal 2026-2027

4.8.1. A presente contratação está alinhada com o Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) da Polícia Federal 2026-2027 com iniciativas que defendem a sustentabilidade ambiental, social, econômica e cultural, e também alinhada com o Planejamento Estratégico da PF 2024-2027.

4.9. Requisitos quanto à classificação nos termos da Lei 12.527/11

4.9.1. As informações contidas neste Estudo Preliminar não são classificadas como sigilosas.

5. Levantamento de Mercado

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Com vistas a contratação dos serviços de restaurantes no formato churrascaria para atendimento de autoridades internacionais, em estabelecimentos de qualidade comprovada, localizados no plano piloto, e nos termos do art. 9º, inciso III, da IN SEGES nº 58/2022, foi realizado um levantamento de mercado com a finalidade de identificar alternativas e modelos de contratação disponíveis, bem como avaliar a viabilidade técnica e econômica das soluções existentes.

5.2. Alternativas de solução identificadas

5.2.1. Contratação direta de restaurantes (sem agenciamento)

Consiste na formalização de contratações individualizadas com estabelecimentos de restaurantes do tipo churrascaria para fornecimento de jantar /almoço, com bebidas inclusas e sobremesas, nos termos deste ETP e do Termo de Referência.

Vantagens:

- Possibilidade de negociação direta de tarifas.
- Eliminação do custo de agenciamento.

Desvantagens:

- Elevado custo administrativo (múltiplos contratos e processos).
- Baixa flexibilidade para alterações de reservas.
- Dificuldade logística (gestão descentralizada).
- Risco de indisponibilidade em períodos de alta demanda.
- Ausência de centralização e padronização do atendimento.

Análise:

Embora possibilite negociação direta de tarifas, tal alternativa apresenta elevada complexidade administrativa, decorrente da dificuldade de obtenção de certidão direta com as empresas participantes e também a dinâmica do mercado pouco adaptada ao modelo de contratação pública.

Conclusão:

Solução pouco eficiente para demandas variáveis e eventos internacionais.

5.2.2. Sistema de Registro de Preços ou credenciamento de restaurantes (churrascaria)

Consiste na formação de ata de registro de preços ou **credenciamento prévio** de fornecedor do serviço de buffet.

Vantagens:

- Maior previsibilidade de preços.
- Rede de fornecedores previamente qualificada.

Desvantagens:

- Rigidez contratual.
- Limitação de opções conforme disponibilidade.
- Menor capacidade de negociação dinâmica em tempo real.
- Complexidade para incluir alimentação integrada.

Análise:

A alternativa proporciona previsibilidade de preços e fornecedores previamente habilitados. Contudo, apresenta limitações quanto à flexibilidade e à capacidade de resposta imediata às variações de demanda.

Conclusão:

Adequado para demandas recorrentes.

5.2.3. Contratação de empresa especializada em agenciamento de alimentação

Consiste na contratação de empresa que atue como intermediadora na reserva, gestão e execução dos serviços de alimentação.

Vantagens:

- Centralização da gestão (logística e administrativa).
- Acesso a ampla rede de restaurantes (inclusive tarifas corporativas).
- Flexibilidade para alterações, cancelamentos e ajustes.
- Atendimento especializado (inclusive bilíngue/internacional).
- Possibilidade de relatórios gerenciais e controle de gastos.

Desvantagens:

- Cobrança de taxa de agenciamento ou valor embutido na prestação do serviço pela contratada.
- Dependência de intermediário.

Análise:

Trata-se de solução amplamente adotada na Administração Pública e no setor privado, permitindo a centralização da gestão, maior flexibilidade operacional, acesso a ampla rede de fornecedores, negociação de tarifas corporativas, atendimento especializado (inclusive multilíngue) e disponibilização de ferramentas de controle e relatórios gerenciais.

Conclusão:

Solução mais aderente às necessidades institucionais.

5.2.4. Utilização de plataformas digitais de reservas (OTAs - Ex.: Booking, Expedia, Decolar)

Consiste na contratação por meio de plataformas eletrônicas de reservas.

Vantagens:

- Ampla oferta e comparação de preços.
- Facilidade de uso.

Desvantagens:

- Incompatibilidade com exigências da Administração Pública (contratação, faturamento, fiscalização).
- Ausência de customização institucional.

- Dificuldade de prestação de contas e gestão contratual.

Análise:

Apesar da ampla oferta e facilidade de uso, tais plataformas não se mostram compatíveis com as exigências da Administração Pública quanto à formalização contratual, faturamento, controle e fiscalização, além de não oferecerem suporte adequado às especificidades institucionais.

Conclusão:

Não recomendada para contratação pública.

5.2.5. Análise de contratações similares (benchmarking)

A análise de contratações realizadas por órgãos e entidades da Administração Pública Federal, bem como por organizações que promovem jantares corporativos, verificou dificuldade de encontrar contratações similares no âmbito da Administração Pública voltada para jantares de evento institucionais, existindo muitas contratações de serviços de buffet voltadas para coffe-brake.

Entretanto a solução de coffe-brake não se coaduna com a contratação pleiteada pela Administração.

Todavia obteve-se propostas de empresas que prestam serviço de jantares em redes próprias ou captadas no mercado conforme: Orçamento Potência do Sul (145637729) - Orçamento RK Eventos (145637817) e Orçamento Fogo de Chão (145638005) o que possibilitou, dentro do Inciso III do Artigo 5º da IN 65/2021, obter propostas de preços para balizar a contratação em comento.

- utilização de modelos de remuneração baseados no valor do jantar/almoço por pessoa, dentro dos padrões do mercado, adaptados a necessidade e forma de pagamento da Administração.

1	PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM - PA - Compras.gov.br - 100 UNIDADE
2	PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM - PA - Compras.gov.br - 200 UNIDADE
3	PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM - PA - Compras.gov.br - 400 UNIDADE

5.3. Consulta ao mercado

5.3.1. Os restaurantes devido a alta demanda no setor privado, não participam diretamente de licitações e cobram o preço de balcão. A pesquisa possibilita o preço de referência, todavia, há dificuldade de estabelecer contrato com uma rede específica de restaurante devido ao modelo de contratação pública e requisitos de habilitação.

5.3.2. Sendo assim, a contratação de empresa que possa captar no mercado locações e reservas em restaurante, via registro de preços, atende a necessidade da Administração, não ficando vinculado a um único restaurante, que, por razão de agenda, eventos e outros fatores, pode sofrer indisponibilidade das vagas necessárias para realização do evento em determinadas datas.

5.3.5.1. Dessa forma, o Registro de Preços, estipulando um valor baseado nos preços praticados no mercado, todavia com empresa que possa intermediar a relação do restaurante ou da rede de restaurante com a Administração, possibilita maior flexibilidade, alternativas viáveis para execução do evento e opções para Administração, considerando o preço médio estipulado de mercado, fazendo com que a Contratante e a Contratada, possam alternar localidades de acordo com as características específicas do evento como local, data, horário e período da execução do serviço.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
2	JANTAR EM BUFFET CHURRASCARIA	500

5.4. Análise comparativa das alternativas

A avaliação das alternativas considerou critérios de custo, eficiência administrativa, flexibilidade operacional e risco, concluindo-se que:

- soluções descentralizadas implicam maior custo administrativo e menor eficiência;
- soluções rígidas apresentam limitações frente à variabilidade da demanda;
- soluções baseadas em intermediação especializada oferecem melhor equilíbrio entre custo e benefício.

5.5. Justificativa da solução escolhida

Diante da análise realizada, conclui-se que a **contratação de empresa especializada em agenciamento de buffet e alimentação** se apresenta como a alternativa mais vantajosa para a Administração, pelos seguintes motivos:

a) Sob o aspecto técnico:

- centralização e simplificação da gestão contratual;
- elevada flexibilidade para ajustes operacionais;
- garantia de padrão de qualidade compatível com a recepção de autoridades internacionais;
- atendimento especializado, inclusive multilíngue;
- integração de serviços em solução única.

b) Sob o aspecto econômico:

- redução de custos administrativos indiretos;
- acesso a tarifas mais vantajosas por meio de negociação corporativa;
- melhor controle e previsibilidade dos gastos;
- otimização da relação custo-benefício.

5.6. Conclusão

O levantamento de mercado demonstra que a solução de **contratação de buffet e alimentação sob demanda via Registro de Preços** é a que melhor atende às necessidades institucionais da Academia Nacional de Polícia Federal, revelando-se a opção mais eficiente, econômica e adequada para a realização de eventos e seminários internacionais.

6. Descrição da solução como um todo

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. Contratação de empresa para intermediar/agenciar reservas de em restaurantes para eventos de (almoço e jantar institucional em local externo) para atender à DIREN-ANP/PF.

6.2. Demais especificação da solução estão descritas nos **itens 2. e 4** deste Estudo Preliminar.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. A estimativa de quantidade a ser contratada por unidade e total, inicialmente é a seguinte:

7.1.1. Anteriormente realizou-se contratações para atender, via dispensa de licitação, nos anos de 2024 e 2025, empresas no mesmo modelo para atendimento de demandas específicas conforme 08204.000033/2025-31 e 08204.002962/2025-85. Todavia a diversidade de eventos e a assumpção pela Academia Nacional de Polícia da Presidência do IBERPOL além das inúmeras atividades e solenidades institucionais em diversos cursos e eventos, apontou para necessidade de se realizar uma contratação mais ampla que possa abarcar tal diversidade, ainda que não se tenha uma demanda previamente definida, razão pela qual opta-se pelo Registro de Preços no caso concreto.

7.1.1.1. Para 2026 planejamentos um total de 500 reservas, pois além dos eventos anual do X Conselho de Administração da Escola IBERPOL, sob presidência da Polícia Federal, prevista para ocorrer em Brasília/DF, no mês de setembro de 2026, consideramos também os cursos de formação policial que acontecerão na ANP em 2026/2027 que ocasionalmente conta com visitantes e convidados estrangeiros, entre outros.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
2	JANTAR EM BUFFET CHURRASCARIA	500

MAPA COMPARTIVO DE PREÇOS													
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	POTENCIA DO SUL		RK EVENTOS		FOGO DE CHÃO		PAINEL DE PREÇOS GOVERNO FEDERAL		VALOR MEDIO UNITÁRIO	VALOR MEDIO TOTAL
1	Buffet de Jantar	unidade	500	R \$ 190,29	R \$ 95.145,00	279,49	R \$ 139.745,00	R \$ 378,55	R \$ 189.275,00	R\$ 164,97	R\$ 22.167,00	R\$ 274,34	R \$ 137.168,33
*	POTENCIA DO SUL- sem bebida incluso preços deconsiderado - cotações.												

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 137.170,00

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor estimado para a contratação dos serviços de intermediação de contratação de restaurante (buffet) para a realização de jantares/almoços em eventos institucionais para a **DIREN-ANP/PF** é de **R\$ 137.170,00 (cento e trinta e sete mil cento e setenta reais)**.

8.1.1. O valor total teve a seguinte origem:

MAPA COMPARTIVO DE PREÇOS													
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	POTENCIA DO SUL		RK EVENTOS		FOGO DE CHÃO		PAINEL DE PREÇOS GOVERNO FEDERAL		VALOR MEDIO UNITÁRIO	VALOR MEDIO TOTAL
1	Buffet de Jantar	unidade	500	R \$ 190,29	R \$ 95.145,00	279,49	R \$ 139.745,00	R \$ 378,55	R \$ 189.275,00	R \$ 164,97	R \$ 22.167,00	R\$ 274,34	R \$ 137.170,00
	POTENCIA DO SUL- sem bebida incluso												

- Possibilita ganho de escala e negociação de tarifas mais vantajosas junto à rede de restaurantes;
- Garante maior previsibilidade orçamentária, evitando variações significativas de preços em períodos de alta demanda;
- Reduz custos administrativos associados a processos fragmentados de contratação.

12.1.2. Melhor aproveitamento dos recursos humanos

12.1.2.1. A contratação permitirá que as equipes da Administração Pública concentrem seus esforços em atividades finalísticas, reduzindo a carga operacional relacionada a:

- Pesquisa de mercado e cotação de preços individualizada;
- Reserva, alteração e cancelamento de BUFFET em churrascaria;
- Gestão de demandas logísticas associadas a eventos internacionais.
- Com isso, haverá diminuição da necessidade de mobilização de servidores para atividades meramente operacionais, promovendo maior eficiência e produtividade institucional.

12.1.3. Otimização dos recursos materiais e financeiros

12.1.3.1. A solução proposta promove o uso mais racional dos recursos disponíveis ao:

- Minimizar riscos de retrabalho, erros de reserva e inconsistências contratuais;
- Permitir melhor controle e rastreabilidade das despesas por meio de gestão centralizada;
- Facilitar o acompanhamento contratual e a fiscalização por parte da Administração.

12.1.4. Eficiência na execução e qualidade do serviço

12.1.4.1. A intermediação por empresa especializada tende a assegurar maior padronização e qualidade dos serviços prestados, compatíveis com o atendimento a autoridades estrangeiras, incluindo:

- Seleção de restaurantes de categoria compatível churrascaria com buffet, e bebidas inclusas;
- Garantia de disponibilidade em períodos críticos;
- Atendimento ágil a demandas emergenciais ou alterações de última hora.

12.1.5. Redução de riscos administrativos

A adoção do modelo de agenciamento contribui para mitigar riscos relacionados à contratação direta pulverizada, tais como falhas na execução, inconsistências de preços e dificuldades de fiscalização.

13. Providências a serem Adotadas

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

13.1. A Administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:

- Definições dos servidores que farão parte da equipe de recebimento dos serviços
- Definição da equipe de fiscalização e gestão contratual;
- Capacitação dos fiscais e gestores a respeito do tema objeto da contratação;

13.2. Não haverá necessidade de adequação do ambiente laboral.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. A contratação de serviços de agenciamento de alimentação para autoridades, embora caracterizada como prestação de serviços, possui potenciais impactos ambientais indiretos, especialmente relacionados ao funcionamento dos restaurantes e à oferta de alimentação. Dentre os principais impactos identificados, destacam-se:

14.1.1. Consumo de energia elétrica

A operação de restaurantes envolve elevado consumo de energia (climatização, iluminação, lavanderia, equipamentos).

14.1.1.1. Medidas mitigadoras:

- Preferência por restaurantes que adotem práticas de eficiência energética, como uso de iluminação LED e sistemas de automação.
- Incentivo à seleção de empreendimentos com certificações ambientais ou práticas reconhecidas de sustentabilidade.
- Previsão de que os estabelecimentos adotem medidas de redução de consumo, como reaproveitamento de energia ou uso de fontes renováveis, quando possível.

14.1.2. Consumo de água

Os serviços de alimentação implicam uso intensivo de água para preparo de alimentos.

14.1.2.1. Medidas mitigadoras:

- Preferência por estabelecimentos que implementem programas de uso racional da água.
- Verificação da existência de dispositivos economizadores (torneiras com temporizador, descargas eficientes).
- Incentivo à reutilização de água e captação de água da chuva, quando disponível.

14.1.3. Geração de resíduos sólidos

A atividade gera resíduos diversos, como embalagens, restos alimentares e materiais descartáveis.

14.1.3.1. Medidas mitigadoras:

- Priorizar estabelecimentos e fornecedores de alimentação que adotem coleta seletiva.
- Incentivar a redução do uso de plásticos descartáveis (copos, talheres, embalagens).
- Exigir destinação ambientalmente adequada dos resíduos, inclusive orgânicos.

14.1.4. Desperdício de alimentos

Eventos com refeições podem gerar excedentes alimentares.

14.1.4.1. Medidas mitigadoras:

- Planejamento adequado da quantidade de refeições.
- Preferência por fornecedores que adotem práticas de combate ao desperdício.
- Incentivo à destinação de excedentes, quando possível, conforme legislação sanitária.

14.1.5. Emissões indiretas (pegada de carbono)

Relacionadas ao funcionamento dos estabelecimentos e deslocamentos logísticos.

14.1.5.1. Medidas mitigadoras:

- Priorizar estabelecimentos próximos aos locais dos eventos, reduzindo deslocamentos.
- Incentivar práticas de gestão ambiental e inventário de emissões por parte dos fornecedores.

14.2. Requisitos de Sustentabilidade a serem considerados na contratação

- Preferência por estabelecimentos que comprovem práticas sustentáveis (programas internos, certificações ambientais ou políticas ESG).
- Incentivo ao uso eficiente de recursos naturais (energia e água).
- Adoção de critérios de sustentabilidade na prestação dos serviços de alimentação.
- Previsão contratual de boas práticas ambientais pelos fornecedores.

14.2. Logística Reversa (quando aplicável)

- Considerando a natureza do objeto (serviços), a logística reversa aplica-se de forma limitada. Ainda assim, poderão ser observadas as seguintes diretrizes:
- Destinação adequada de embalagens utilizadas nos serviços de alimentação, com encaminhamento para reciclagem quando possível.
- Incentivo à utilização de produtos reutilizáveis ou recicláveis pelos estabelecimentos e fornecedores.
- Observância, pelos prestadores, das normas de gestão de resíduos sólidos, especialmente quanto à separação e destinação ambientalmente adequada.

14.2. Conclusão

Os impactos ambientais decorrentes da contratação são majoritariamente indiretos e podem ser mitigados mediante a adoção de critérios de sustentabilidade na seleção dos fornecedores. As medidas propostas são compatíveis com o objeto da contratação, não restringem indevidamente a competitividade e contribuem para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, em conformidade com a legislação vigente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

15.1. O presente planejamento foi elaborado em harmonia com a Lei 14.133/2021, bem como em conformidade com os requisitos técnicos necessários ao cumprimento das necessidades e objeto da aquisição.

15.2. O presente planejamento atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, uma vez que estão abaixo dos limites máximos estabelecidos, os riscos envolvidos são administráveis e a **área requisitante** priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos.

15.3. Assim, declaramos a viabilidade da contratação e recomendamos a aquisição proposta.

15.4. As informações contidas neste Estudo Preliminar não são classificadas como sigilosas.

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](#).

DANILO LOPES DE CARVALHO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 22/07/2026 às 16:23:13.

CRISTIANO BARBOSA SAMPAIO

Demandante