

DIRETORIA DE COMUNI E TEC. DA INF. DA MARINHA

Estudo Técnico Preliminar 40/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 63394.050189/2025-81

2. Descrição da necessidade

2.1 O presente estudo tem como fulcro a manifestação expressa da necessidade de contratação de empresa especializada para Prestação de serviço de alimentação, entre eles, almoços, jantares, coquetel de encerramento e coffee breaks para as delegações participantes da Conferência Naval Interamericana Especializada em Telecomunicações e Tecnologia da Informação (XV CNIE-T&TI) no Clube Naval Piraquê, Rio de Janeiro/RJ, durante o período de 07 a 10 de outubro de 2025.

2.2 A Marinha do Brasil (MB), por intermédio da Diretoria de Comunicações e Tecnologia da Informação da Marinha (DCTIM), sediará a XV Conferência Naval Interamericana Especializada em Telecomunicações e Tecnologia da Informação (CNIE-T&TI) em 2025. Este evento, de caráter internacional e sob responsabilidade do Setor do Material da Marinha, reunirá autoridades de Telecomunicações e Tecnologia da Informação de dezenove países-membros da Rede Naval Interamericana de Telecomunicações (RNIT), além de representantes da Junta Interamericana de Defesa (JID) e da Secretaria da RNIT. O objetivo principal é promover a cooperação, discutir desafios comuns e fortalecer os laços profissionais, padronizando e aprimorando os Sistemas Navais de Comunicações e Tecnologias da Informação, com foco em cibersegurança e defesa cibernética.

2.3 Para a viabilização e o sucesso da XV CNIE-T&TI, diversas ações logísticas e administrativas deverão ser executadas, entre as quais se destaca a oferta de alimentação de qualidade para os participantes. A provisão de serviços de alimentação é essencial para o bem-estar das delegações e para o bom andamento das atividades da Conferência, garantindo condições adequadas para os debates e o networking profissional.

2.4 A contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de alimentação é fundamental para assegurar a excelência, a pontualidade e a qualidade do serviço, otimizando os recursos disponíveis e garantindo a adequação aos padrões exigidos para um evento de porte internacional.

2.5 A necessidade de contratação decorre da ausência de estrutura própria e pessoal suficiente na Marinha do Brasil para atender à demanda e aos padrões de qualidade requeridos para um evento desta magnitude e complexidade, bem como da economicidade e redução de riscos associados à contratação de especialistas.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços demandados possuem natureza comum, porém, a particularidade do local de execução (Clube Naval Piraquê) e a exclusividade do fornecedor de buffet neste local direcionam a contratação para a inexigibilidade.

4.1. Requisitos Gerais para o Serviço de Alimentação:

Qualidade dos Alimentos: Utilização de matéria-prima e insumos de primeira qualidade, alimentos adequadamente temperados e em condições próprias para consumo, respeitando as características dos ingredientes.

Higiene e Segurança Alimentar: Observância rigorosa da legislação sanitária e normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança no trabalho. O transporte de matérias-primas e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado, higienizado e climatizado, com gêneros alimentícios acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados. Alimentos preparados para outros eventos não poderão ser reutilizados.

Quantidade: A quantidade servida deve ser adequada ao número de convidados, com fartura, sem excessos nem escassez, sobretudo aos convidados servidos por último.

Apresentação: Alimentos harmoniosamente dispostos em travessas, bandejas e mesas, com bandejas de boa qualidade e apresentáveis.

Temperatura: Refeições quentes servidas quentes e bebidas servidas geladas.

Variedade: Oferta de opções de pratos e bebidas conforme detalhado na seção 6 deste ETP.

4.2. Requisitos dos Materiais e Equipamentos: Fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários, como mesas, cadeiras, toalhas, cestas, copos (preferencialmente de vidro), talheres, louças, pratarias, baldes de gelo, bandejas, rechauds, samovares, guardanapos, entre outros, em quantidade suficiente e com a qualidade exigida. Louças de porcelana branca e lisa, copos de vidro transparente, incolor e liso, jarras de vidro transparente, incolor e liso ou inox de qualidade.

4.3. Requisitos da Equipe de Serviço: Profissionais (cozinheiros, ajudantes de cozinha, garçons, maitre/gerente) com experiência profissional e conhecimento na área, devidamente asseados e uniformizados. Cozinheiros e ajudantes devem usar toucas, luvas e máscaras descartáveis. Garçons uniformizados na proporção de 1 garçom para cada 15 convidados. Maitre ou gerente presente no salão do evento para supervisão. Quantidade de garçons e copeiros suficiente para o perfeito atendimento dos convidados e a qualidade do serviço. Equipe de serviço dividida por áreas em coquetéis para assegurar atendimento igualitário a todos os convidados.

4.4. Horários de Prestação do Serviço: A equipe deverá chegar ao local do evento com pelo menos 3 (três) horas de antecedência para planejamento do serviço. Prontidão do evento e apresentação ao responsável indicado pela Contratante 1 (uma) hora antes do início.

Início do serviço conforme programação, com possibilidade de alteração a critério da contratante, respeitado o limite de 1 (uma) hora de adiantamento ou postergação.

Duração do serviço: entre 2 (duas) e 4 (quatro) horas para buffet volante.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração	CT(IM) Igor dos Santos Caetano
Membro do GT Acomodação	CC (EN) Daniel Almeida de Medeiros
Membro do GT Acomodação	CC (EN) Fabiano Carvalho dos Santos Assumpção

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado para estimativa de preços será realizado com base na Instrução Normativa nº 65/2021 do Ministério da Economia, utilizando-se pesquisa de preços. A justificativa do preço será elaborada com base no regulamento pertinente, observando-se a pesquisa ou a certificação de que a estimativa ocorrerá concomitantemente com a seleção da proposta mais vantajosa, tudo em conformidade com a Instrução Normativa nº 65 /2021.

5.2. Justificativa da Inviabilidade de Competição (Inexigibilidade): Conforme declaração do Clube Naval Piraquê, a empresa LEQBAR E LANCHONETE LTDA, CNPJ 08.906.069/0001-90, detém a concessão de espaço físico e autorização de uso para exploração comercial com exclusividade dos serviços de buffet para festas, bares, restaurantes e cafeterias para os sócios do Departamento Esportivo do Clube Naval. Essa concessão está formalizada por contrato com vigência de 02 de janeiro de 2025 até 02 de abril de 2028, com possibilidade de prorrogação.

Dada a exclusividade de exploração dos serviços de buffet nas instalações do Clube Naval Piraquê, local previamente definido para a realização dos eventos da XV CNIE-T&TI, torna-se inviável a competição para a contratação dos serviços de alimentação. A Lei nº 14.133/2021, em seu Art. 74, inciso I, estabelece a inexigibilidade de licitação quando for inviável a competição, especialmente nos casos de aquisição de materiais, de equipamentos ou de gêneros ou contratação de serviços que só possam ser fornecidos por produtor, empresa ou representante comercial exclusivos.

Portanto, a contratação direta da empresa LEQBAR E LANCHONETE LTDA é a única solução possível para atender à demanda de serviços de alimentação nas dependências do Clube Naval Piraquê durante a XV CNIE-T&TI.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta envolve a contratação da empresa LEQBAR E LANCHONETE LTDA para o fornecimento dos seguintes serviços de alimentação:

6.1. Almoço (Dias 07, 08 e 09 OUT – Boate Galera): 02 opções de salada; 02 acompanhamentos; 01 opção de carne (ex: carne bovina); 01 opção de frango; 01 opção de massa com molho ou risoto; 01 opção de sobremesa; fruta da estação; bebidas básicas (água mineral com e sem gás, sucos de 2 sabores, refrigerantes de sabores cola, guaraná e frutas).

6.2. Coffee Break (Dias 09 e 10 OUT – Salão Capitânia): Pão de queijo; 02 Petit fours; 01 opção de suco (marcas Dafruta ou Del Valle); Café; Serviço de buffet de coffee break disponibilizado nos dias 09 e 10 OUT.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa da quantidade a ser contratada foi fundamentada na quantidade de convidados prevista para o evento.

- **Almoço:** 3 dias x 80 pessoas = 240 refeições.
- **Coffee Break:**
 - Dias 09 OUT: 45 pessoas/sessão coffee break.
 - Dias 10 OUT: 80 pessoas/sessão coffee breaks.
 - Total de Coffee Breaks: 125 coffee breaks.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 61.350,00

A estimativa de valor foi baseada em orçamento prévio obtido junto à empresa LEQBAR E LANCHONETE LTDA, em virtude de sua exclusividade no local.

- **Almoço:** R\$ 215,00 x 240 = R\$ 51.600,00
- **Coffee Break:** R\$ 78,00 x 125 = R\$ 9.750,00

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 61.350,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente solução não comporta parcelamento, uma vez que a exclusividade do serviço de buffet no Clube Naval Piraquê é atribuída a uma única empresa (LEQBAR E LANCHONETE LTDA) por meio de concessão. Desmembrar a contratação ou buscar outros fornecedores para partes do serviço implicaria na impossibilidade de sua execução nas instalações designadas para o evento, comprometendo a integridade e a logística do serviço. A Lei nº 14.133/21, em seu Art. 73, § 1º, estabelece que a licitação será dispensável quando a contratação de serviço for indivisível. Embora se trate de uma contratação por inexigibilidade, a indivisibilidade da exclusividade do fornecedor no local reforça a inviabilidade de parcelamento. Além disso, a contratação de múltiplos fornecedores em um mesmo local resultaria em perda de economia de escala e dificuldade na coordenação e controle dos serviços, contrariando os princípios da economicidade e eficiência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes diretas para a prestação dos serviços de alimentação que impactem a viabilidade desta contratação. Os demais serviços do evento (hospedagem, transporte, segurança, etc.) são independentes desta contratação específica de buffet.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra-se alinhada com o planejamento estratégico da Marinha do Brasil e da Diretoria de Comunicações e Tecnologia da Informação da Marinha (DCTIM), sendo essencial para a realização da XV Conferência Naval Interamericana Especializada em Telecomunicações e Tecnologia da Informação (CNIE-T&TI) 2025.

11.2. O evento CNIE-T&TI 2025 está contemplado no planejamento da MB para o ano de 2025, e a provisão de alimentação é uma das ações logísticas e administrativas previstas nas Instruções para o Planejamento da Conferência.

11.3. A contratação está prevista no Programa de Aplicação de Recursos (PAR) do ano de 2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação dos serviços de alimentação por meio de empresa especializada permitirá:

- Atender integralmente às necessidades das delegações da XV CNIE-T&TI, assegurando serviços de alta qualidade.
- Garantir a excelência e a pontualidade na execução dos serviços de alimentação, essenciais para o bom andamento de um evento internacional.

- Otimizar os recursos da Marinha do Brasil, liberando a equipe organizadora para focar em outras áreas-chave do planejamento da Conferência, dada a carência de profissionais, equipamentos e ferramentas para a realização de eventos dessa magnitude internamente.
- Promover a redução de riscos operacionais relacionados à alimentação, uma vez que a empresa especializada possui expertise e protocolos de segurança.
- Assegurar a conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar, bem como com as práticas de sustentabilidade.

13. Providências a serem Adotadas

Após a aprovação deste ETP, as seguintes providências serão adotadas:

- Elaboração do Termo de Referência com base nas especificações detalhadas neste ETP e no Documento de Formalização de Demanda.
- Condução do processo de inexigibilidade de licitação, incluindo a solicitação de proposta comercial da empresa exclusiva e a análise de preços.
- Publicação do aviso de contratação, se aplicável, e demais atos necessários conforme a Lei nº 14.133/2021.
- Designação formal de Gestor e Fiscal do Contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A empresa contratada será responsável por adotar, na prestação dos serviços, práticas de sustentabilidade previstas na Instrução Normativa SLTI /MPOG Nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

14.2. Deverá observar os requisitos ambientais do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) para o uso de produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental.

14.3. Aplicação das normas técnicas da ABNT NBR referentes ao uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis.

14.4. Os produtos deverão ser entregues preferencialmente em embalagem individual adequada, com o menor volume possível e utilizando materiais recicláveis, garantindo proteção durante o transporte e armazenamento.

14.5. Otimização da utilização dos materiais para minimizar o desperdício e a produção de lixo, com descarte adequado de entulhos resultantes da execução dos serviços.

14.6. Evitar o uso excessivo de descartáveis, optando, sempre que possível, pelo uso de louças.

14.7. O fornecedor poderá apresentar o uso de insumos sustentáveis na produção dos serviços, valorizando a economicidade e a redução do desperdício.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A presente contratação atende à demanda existente da XV CNIE-T&TI de forma integral e essencial, respeitando os princípios da economicidade e eficiência da administração pública, dada a inviabilidade de competição pela exclusividade do fornecedor no local do evento. A solução proposta garante a qualidade e a logística necessárias para um evento de porte internacional.

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](#).

IGOR DOS SANTOS CAETANO

Membro da comissão de contratação

FABIANO CARVALHO DOS SANTOS ASSUMPCAO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/09/2025 às 15:14:39.

DANIEL ALMEIDA DE MEDEIROS

Responsável pela contratação direta