DIRETORIA-GERAL DE NAVEGACAO

Documento de Formalização da Demanda 38/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
38/2026	750000-DIRETORIA-GERAL DE NAVEGACAO	IGOR SIQUEIRA DOS SANTOS	03/11/2026 14:37 (v 0.9)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço não-continuado		62325.000694/2026-17

Setor Requisitante

MARINHA DO BRASIL

DIRETORIA-GERAL DE NAVEGAÇÃO

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

INFORMAÇÕES DO REQUISITANTE

SETOR REQUISITANTE	DGN-04
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA	CC (IM) ANDERSON FERREIRA
CPF DO RESPONSÁVEL	104.423.587-09
E-MAIL - TELEFONE	ferreira.anderson@marinha.mil.br / 8110-5795
JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE	A presente demanda tem por finalidade a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para atendimento ao evento institucional da Diretoria-Geral de Navegação (DGN), alusivo ao Dia do Marinheiro, previsto para 27 de novembro de 2026. A realização do evento encontra respaldo no art. 1º, inciso XI, da Portaria MB/MD nº 35, de 17 de janeiro de 2022, que inclui o Dia do Marinheiro entre os eventos institucionais passíveis de aplicação de recursos públicos no âmbito do Comando da Marinha, em conformidade com a Portaria nº 4.036/GM-MD, de 2 de dezembro de 2020. A contratação justifica-se pela necessidade de disponibilizar estrutura adequada de alimentação e atendimento aos participantes durante a programação institucional, compreendendo o preparo, transporte,

	fornecimento e distribuição de alimentos e bebidas não alcoólicas, bem como a disponibilização de pessoal, equipamentos e materiais necessários à execução do serviço. Considerando a natureza da atividade, as exigências higiênico-sanitárias e a necessidade de atendimento simultâneo aos participantes, a contratação de empresa especializada mostra-se adequada para assegurar a execução eficiente, segura e organizada dos serviços, em consonância com o interesse público e os princípios da economicidade e da eficiência administrativa.

INFORMAÇÕES DA COMPRA/PRESTAÇÃO DO SERVIÇO OU MATERIAL

PREVISÃO DE DATA PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO	Evento DGN: dia 27 de Novembro de 2026, no ARES-SG - Rua Av. Paiva, S/Nº, Ilha das Flores, Neves, São Gonçalo, RJ.
NECESSIDADE CONSTANTE NO PAR	(X) SIM ( ) NÃO
JUSTIFICATIVA, CASO NÃO PREVISTO NO PAR	Não se aplica

INDICAÇÃO DE VINCULAÇÃO OU DEPENDÊNCIA COM O OBJETO DE OUTRO DFD

VINCULAÇÃO OU DEPENDÊNCIA	Não há dependência ou vinculação com outra contratação. Dessa forma, fica claro que essa contratação é independente.

1. Objeto

1.1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

OBJETO TRATA-SE DE:	(x) Serviço não continuado ( ) Serviço Continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra ( ) Material de Consumo ( ) Material permanente

1.1.2 Caso o evento não ocorra na data prevista, a Administração comunicará à Contratada, com antecedência mínima de 5 (cinco dias úteis, a necessidade de remarcação, indicando oportunamente a nova data para realização do evento, mantidas as demais condições originalmente contratadas, inclusive os preços, quantitativos e especificações do objeto, desde que a nova data esteja compreendida no período de vigência da contratação.

1.1.3 O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum (s).

1.1.3 O prazo de vigência da contratação é de até 6 (seis) meses, contados da emissão da Nota de Empenho, até que o objeto seja executado, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.1.4 a contratada poderá apresentar itens alternativos de sua especialidade para inclusão ou substituição no cardápio do coquetel para escolha da contratante.

1.1.5 Para execução dos serviços a contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários nas quantidades estimadas, promovendo sua substituição quando necessário.

1.1.6 Quando houver divergência do item entre a descrição do item no CATSER e as especificações detalhadas no aviso do certame ou em seus anexos (como o Termo de Referência), prevalecem as especificações e características detalhadas pelo órgão na descrição do objeto da licitação , conforme planilha abaixo.

1.1.7 A contratada deverá observar a **Tabela de Referência de Quantitativos de Alimentos e Bebidas por Pessoa** contida no anexo III desse Termo de Referência n° 61/2026.

1.2. DESCRIÇÃO DOS ITENS

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	QTD	VALOR UNITÁRIO
1	12807	Evento para Diretoria-Geral de Navegação (DGN) - 27 de Novembro de 2026. Local: **ARES-SG** -Rua Av. Paiva, S/Nº, Ilha das Flores, Neves, São Gonçalo, RJ. Horário: 10 às 16 horas. Serviço de alimentação (com entrada, churrasco, acompanhamentos e bebidas não alcoólicas) com duração de 6 (seis) horas. Incluir todos os materiais necessários para a preparação e o serviço de alimentação.	120	R$180,68

SERVIÇO DE ENTRADA (com duração de 1 hora)	Contendo, no mínimo, os seguintes itens: salgadinhos fritos diversos, salsichão, linguiça, batatinha calabresa, costelinha de porco, dois tipos de caldo, pão com alho e dentre outros. (As variedades específicas dos itens, quando houver opções equivalentes previstas neste Termo de Referência, serão definidas pela Contratante previamente à execução, sem alteração dos quantitativos mínimos, da qualidade exigida ou do valor contratado)
ALMOÇO PRINCIPAL (com duração de 5 horas)	As proteínas servidas deverão ser, :proteínas no mínimo - 3 (três) tipos de carne bovina de primeira linha com procedência; - coxa e sobrecoxa desossada; - linguiça de frango e pernil; - Coração de frango; e - Pão de alho. Os deverão ser, :acompanhamentos no mínimo - arroz branco; - feijão tropeiro; - batata frita; - farofa de bacon; - salada de maionese e salada verde; - salada de lentilha/grão de bico; e - molho à campanha.

	Incluir também **opção vegetariana**: Legumes assados na churrasqueira **Sobremesa:** Banana (disponibilizar canela e açúcar) com sorvete de creme. (As variedades específicas dos itens, quando houver opções equivalentes previstas neste Termo de Referência, serão definidas pela Contratante previamente à execução, sem alteração dos quantitativos mínimos, da qualidade exigida ou do valor contratado)
BEBIDAS	- Água com e sem gás; - 2 (dois) tipos de refrigerante normal e diet de primeira linha; **-3 (três) tipos de suco de frutas.** (As variedades específicas dos itens, quando houver opções equivalentes previstas neste Termo de Referência, serão definidas pela Contratante previamente à execução, sem alteração dos quantitativos mínimos, da qualidade exigida ou do valor contratado)
MATERIAL	As cadeiras e mesas dos convidados são de responsabilidade da Contratante. A exposição dos alimentos deverá ser realizada, no mínimo, em 3 (três) ilhas, de forma a evitar aglomerações. As ilhas serão montadas com mesas adequadas para acomodar todos os alimentos, sendo estas de responsabilidade da empresa Contratada. Todos os itens para exposição e para servir são de **responsabilidade da empresa contratada tais como**: rechaud para as comidas, jarras, bandejas, pratos de porcelana branca, copos de vidro, talheres do tipo inox, guardanapos e dentre outros essenciais para execução do serviço. Incluir toalhas azul-escuras redondas para as mesas de convidados. Incluir toalhas azul-escuras com Cobre Mancha branca para as 3 (três) Ilhas de exposição de alimentos. Incluir arranjos florais pequenos em todas as mesas de convidados. EVENTO DGN: Serão utilizadas aproximadamente 30 (trinta) mesas redondas com cadeiras de responsabilidade da Contratante
	A contratada deverá disponibilizar a equipe de forma que seja suficiente para servir: - 120 pessoas para o evento da DGN;

EQUIPE	Tais como: - Coordenador; - Equipe completa de churrasqueiros; - Equipe completa da cozinha; - Equipe de garçons para servir bebidas, recolher, e montar as mesas de exposição dos alimentos. **O quantitativo de garçons deverá ser o suficiente para atender a demanda dos convidados. (Pelo menos 1 (um) garçom para cada 10 (dez) pessoas)** Obs.: O quantitativo de garçons deverá ser informado no momento da amostra a fim de que seja avaliado pela Equipe de Planejamento.

1.3 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estimativa do Valor da Contratação R$	**R$ 21.681,60**

1.4. REQUISITOS

Preferência por marcas e modelos	( ) SIM (x) NÃO	JUSTIFICATIVA, CASO SIM	Não se aplica
Necessidade de adotar critério de sustentabilidade	(x) SIM ( ) NÃO	JUSTIFICATIVA, CASO NÃO	Natureza pontual e de curta duração

1.5 CONDIÇÕES

INFORMAÇÕES DA COMPRA/PRESTAÇÃO DO SERVIÇO OU MATERIAL	
Local e horário de entrega/prestação do serviço	Conclusão da Contratação: novembro de 2026 Serviço de buffet Evento DGN: **ARES-SG** -Rua Av. Paiva, S/Nº, Ilha das Flores, Neves, São Gonçalo, RJ
Prazo para entrega do item/ prestação do serviço:	A execução dos serviços deverá ocorrer no dia 27 de Novembro de 2026, data prevista para a realização do evento alusivo ao Dia do Marinheiro, observando os horários e as condições estabelecidos no Termo de Referência n°61/2026. A contratada deverá disponibilizar toda a equipe necessária à execução dos serviços a partir das 07h, garantindo a prontificação do evento até as 09h45, com previsão de início do serviço às 10h e término estimado às 16h.
Necessidade de instalação e montagem	Sim, conforme o Termo de Referência.
Necessidade de garantia	O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

2. Pesquisa de Preço

2.1. PARÂMETRO

( )	I - Painel de Preços (mediana)
( )	II - Contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos no período de 1 (um) ano anterior
( )	III - Pesquisa pública em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data da divulgação do edital, contendo data-hora de acesso
(X)	IV - Pesquisa com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias, mediante solicitação formal, por e-mail ou ofício
( )	V - Pesquisa na base nacional de Notas Fiscais Eletrônicas, desde que a data das NF esteja compreendida Média Mediana no período de até 1 (um) ano anterior à data da divulgação do edital
Caso não priorizado os parâmetros I ou II, justificativa	A contratação de serviço de foi realizada por meio de buffet pesquisa de preços com no mínimo três fornecedores, em razão das especificidades do objeto a ser contratado. Trata-se de serviço personalizado, que envolve variáveis como tipo de cardápio, apresentação, logística, quantidade de convidados, temática do evento e composição dos arranjos florais. A consulta direta a fornecedores possibilita a obtenção de propostas mais adequadas às necessidades dos eventos, assegurando competitividade, economicidade e a escolha da melhor solução para a Administração.

2.2 METODOLOGIA

(X)	Média
( )	Mediana
( )	Menor dos Valores Obtidos
( )	Outra Metodologia
Caso utilizada outra metodologia, justificativa	-X-

2.3. UTILIZAÇÃO DE MENOS DE 3 (TRÊS) ORÇAMENTOS

Caso preço estimado seja definido com menos de 3 (três) orçamentos, justificativa	-X-

COTAÇÃO COM BUFFET:

Cotação 1 : Lumor Buffet

Cotação 2: Sabor Ideal Buffet

Cotação 3: XMS Eventos Soluções Inteligentes

Item	CATSER	Descrição	UF	QTD	COTAÇÃO 1	COTAÇÃO 2	COTAÇÃO 3	MÉDIA	VALOR TOTAL

1	12807	Evento para Diretoria-Geral de Navegação (DGN) - 27 de Novembro de 2026. Local: **ARES-SG** - Rua Av. Paiva, S /Nº, Ilha das Flores, Neves, São Gonçalo, RJ. Horário: 10 às 16 horas. Serviço de alimentação (com entrada, churrasco, acompanhamentos e bebidas não alcoólicas) com duração de 6 (seis) horas. Incluir todos os materiais necessários para a preparação e o serviço de alimentação.	SERVIÇO POR PESSOA	120	R$161,50	R$183,23	R$197,33	R$180,68	**R$21.681,60**

3. Apresentação de amostra

3. **Da Apresentação de Amostras / Demonstração dos Serviços**

3.1 Considerando que o objeto envolve o fornecimento e/ou preparo de alimentos destinados ao consumo de público determinado,a empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, quando convocada pela Administração, amostras dos itens integrantes do cardápio.

3.1.1 A avaliação das amostras deverá observar os critérios estabelecidos no Anexo IV, que integra o Termo de Referência n° 61 /2026.

3.1.2 A Administração poderá definir, no instrumento convocatório ou na convocação para apresentação das amostras, os cortes, tipos e quantidades mínimas de produtos que deverão ser apresentados, de acordo com o cardápio e as especificações do objeto.

3.2 As amostras consistirão na apresentação de degustação prévia de itens do cardápio proposto, incluindo, no mínimo, opções representativas de entradas, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas e bebidas, em quantitativo e condições a serem definidos pela Administração.

3.3 As amostras deverão ser apresentadas no prazo máximo de 4 (quatro) dias úteis, contado a partir da convocação formal da empresa pela Administração, no local, data e horário previamente indicados, observadas as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3.4 A avaliação das amostras será realizada por comissão designada, que observará, entre outros, os seguintes critérios:

I – conformidade com as especificações do termo de referência;
II – qualidade dos insumos utilizados;
III – apresentação estética e adequação ao evento institucional;
IV – sabor, frescor e conservação (no caso do); e buffet
V – criatividade, harmonia e durabilidade (no caso dos arranjos florais).

3.5 A reprovação da amostra implicará a desclassificação da proposta, sendo convocado o próximo licitante, obedecida a ordem de classificação.

3.6 Todas as despesas relacionadas à apresentação das amostras correrão por conta do licitante, não cabendo qualquer ressarcimento por parte da Administração.

3.7 As amostras aprovadas poderão ser retidas pela Administração como padrão de referência para a execução contratual, sem ônus adicional.

3.8 não atendimento à convocação para apresentação das amostras, no prazo estipulado, ensejará a desclassificação do licitante.

4. Documentação e requisitos qualificação

4. Requisitos Sanitários e Qualificação Técnica

4.1 A empresa contratada deverá observar integralmente a legislação sanitária e de segurança dos alimentos aplicável à execução do objeto, responsabilizando-se pela adoção das medidas necessárias à garantia das condições higiênico-sanitárias dos alimentos, matérias-primas, instalações, equipamentos, utensílios, armazenamento, transporte, manipulação, preparo e distribuição.

4.2 Para fins de comprovação da regularidade sanitária e da capacidade de execução do objeto, a empresa deverá apresentar, por ocasião do julgamento das propostas:

a) licença ou alvará sanitário válido, expedido pelo órgão competente, compatível com as atividades desenvolvidas pela empresa;

b) Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, atualizado e compatível com as atividades objeto da contratação, contemplando, no mínimo, os procedimentos relativos à aquisição, recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, conservação, transporte e distribuição dos alimentos, quando aplicáveis;

c) indicação de Responsável Técnico, acompanhada da comprovação de sua habilitação profissional e do respectivo vínculo ou responsabilidade perante a empresa, quando exigível pela legislação aplicável;

d) Atestado de Capacidade Técnica: apresentação de atestado de capacidade técnica que comprove a aptidão da empresa para a prestação de serviços compatíveis, em características e complexidade, com o objeto da contratação.

4.3 A ausência de exigibilidade legal de determinado documento deverá ser devidamente justificada pela licitante/contratada, quando pertinente.

5. 5- ANEXO III-Tabela (quantidades)

Tabela de Referência de Quantitativos de Alimentos e Bebidas por pessoa.

Churrasco	**Per Capita / Por convidado**	**Total**
Carne bovina	250g	30kg
Coxa/Sobrecoxa de Frango	100g	12kg
Linguiça de Frango	50g	6kg
Linguiça de Pernil	50g	6kg
Coração de Frango	30g	3,6kg
Pão de Alho	1 unidade- (apx.50g)	12Kg
Acompanhamentos	**Per Capita/ Por convidado**	**Total**
Arroz	80g	9,6kg
Feijão tropeira	60g	7,2kg
Batata frita	60g	7,2kg
Farofa	40g	5Kg

Salada verde	30g	3,6Kg
Salada maionese	60g	7,2Kg
Vinagrete	40g	5 kg
Legumes Assados	100g por vegetariano x 4	1kg (4 pessoas)
Salada de lentilha/ grão de bico	40g	5kg
Sobremesa	**Per Capita/Por convidado**	**Total**
Banana	1 unidade média- 100g	120 unidades-14Kg
Sorvete de creme	100g	35kg
Bebida	**Per Capita / Por convidado**	**Total**
Refrigerante normal / zero	500ML	60L
Suco	300ML	36L
Água com / sem gás	1,0 l	120L

6. 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.

ANDERSON FERREIRA

Chefe do Departamento de Administração