Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: **63343.001309/2026-01**

2. Descrição da necessidade

2.1. A contratação de serviço de buffet de churrasco é necessária para atender ao evento institucional da Base de Abastecimento da Marinha no Rio de Janeiro (BAMRJ) em seu trigésimo terceiro aniversário de criação, em atenção aos contidos nas Portaria nº 35/MB-MD, de 17 de janeiro de 2022, e Portaria nº 14/SGM, de 16 de fevereiro de 2023, que estabelecem os eventos protocolares e solenidades passíveis de aplicação de recursos públicos conforme regulamentado pela Portaria n° 4.036/GM-MD, de 2 de dezembro de 2020. Tais eventos, de caráter representativo e acadêmico, exigem organização e estrutura compatíveis com a solenidade e a presença de autoridades civis e militares.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Municiamento	1T(RM2-T) VITOR DIAS COLBERT

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Qualidade dos Alimentos: Fornecimento de itens alimentícios frescos, dentro do prazo de validade e com apresentação compatível com eventos institucionais de alto nível**.**

4.1.1. Cardápio e Descrição Detalhada do Evento Protocolar

Evento Protocolar	Requisitos	Detalhamento
Almoço Protocolar	Salgados Fritos	• No mínimo 08 variedades: contemplando: coxinha de frango, quibe com requeijão, bolinha de queijo, bolinho de aipim com carne seca, croquete de carne assada, dadinho de tapioca e outros. • Quantidade mínima de 10 salgados por pessoa.
	Salgados de Forno	• No mínimo 06 variedades, contemplando: folheado de ameixa com bacon, folheado de queijo, mini-quiche de alho poró, mini-empada de palmito, mini-empada de frango, mini-empada de carne seca e outros. • Quantidade mínima de 10 salgados por pessoa.
	Churrasco	• Carnes Vermelha : Fraldinha, Contrafilé, Maminha, Alcatra (mínimo de 350g por pessoa) • Carnes Brancas: Drumete de frango, coração de frango, linguiça de frango, medalhão de frango com bacon, linguiça toscana, lombo suíno, costelinha suína (mínimo de 250g por pessoa). • Petiscos: Pão de alho, queijo coalho e batata

		calabresa (mínimo de 75g por pessoa) • Guarnições: Arroz branco, Arroz à grega, Farofa de bacon e ovos, maionese de legumes, Salpicão de Frango, Feijão fradinho, Salada Verde com Ovo de codorna, Batata frita. • Molhos: à campanha, chimichurri, ervas finas. • Sobremesa: 02 tipos, conforme escolha da contratante
	Bebidas	• Suco: 02 sabores de suco caixinha e 01 sabor natural, conforme escolha da contratante. • Água mineral (com e sem gás) • Refrigerantes: Coca-Cola (Comum e Zero), Guarana Antártica (Comum e Zero), Sprite, Fanta Uva e Fanta Laranja.
	Mesa de Chá e Café	• Café: Melita ou similar • Chá: mínimo 02 sabores, conforme escolha da contratante • Biscoito Tipo Petit Four: mínimo 02 sabores, conforme escolha da contratante • Sachés de adoçante e açúcar • Tablete de chocolate sabor menta (5g cada)
	Mesa de bolo decorada	• Bolo personalizado, conforme escolha da contratante • Mesa personalizada • Doces variados
	Materiais	• Louças de Porcelana, Bandejas para bebidas, ramequins, talheres de inox, copos, taças e jarras de vidro, rechauds para manter aquecido os alimentos, espelhos/tábuas para servir canapés/barquetes/torradas, grelhas, espetos para churrasco, facas, fritador, toalhas de mesa, centro de mesa, e outros materiais que se façam necessários à prestação do serviço.
	Serviço	• 01 Maître • Cozinheiros e auxiliares de cozinha em quantidade suficiente para execução do serviço. • Churrasqueiro: 02 para cada 100 convidados • Garçons uniformizados, na proporção de 1 garçom/20 convidados.
	Duração	• 05 (cinco) horas.
	Quantidade de Convidados	• Mínimo de 150 (cento e cinquenta) e máximo de 200 (duzentos)

4.2. Padrões Sanitários:

4.2.1. Cumprimento integral das normas da Vigilância Sanitária e legislações correlatas; e

4.2.2. Licenças de funcionamento válidas e apresentação de alvarás, quando exigido.

4.3. Pontualidade e Flexibilidade:

4.3.1. O responsável pelo buffet, bem como os demais funcionários que trabalharão no evento, deverão chegar ao local do evento com pelo menos 3 (três) horas de antecedência, a fim de

ter tempo hábil para planejamento do serviço. Ademais, a Contratante disponibilizará as suas instalações a partir das 08h no dia do evento; e

4.3.2. Prontificação do evento e apresentação ao responsável indicado pela contratante com uma hora antes do início do evento, a fim de verificar a necessidade de ajustes e/ou correções.

4.4. Responsabilidade Ambiental (desejável):

4.4.1. Preferência por embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis; e

4.4.2. Política de gestão de resíduos, incluindo recolhimento e descarte adequado de sobras.

4.5. Requisito Essencial

4.5.1. A presente contratação destina-se a empresas que operem na área do Rio de Janeiro ou que possuam uma filial registrada na cidade, a fim de garantir maior comprometimento com a qualidade dos serviços prestados. É imprescindível que a empresa contratada comprove formalmente a existência de uma unidade filial no estado do Rio de Janeiro, o que reforça a proximidade com a demanda local e otimiza a execução dos serviços, assegurando maior agilidade, acompanhamento e qualidade.

4.5.2. A comprovação da filial é um requisito essencial para assegurar que a empresa tenha uma estrutura eficiente e recursos adequados para atender às exigências do contrato, com foco na excelência e comprometimento com os padrões de qualidade estabelecidos.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Foi realizada uma pesquisa preliminar sobre a disponibilidade de fornecedores no mercado local e regional especializados na prestação de serviços de buffet para eventos institucionais, com foco nos formatos de coquetel e coffee break. Constatou-se que há ampla oferta de empresas capacitadas a atender demandas desse tipo, muitas das quais já atuam junto à Administração Pública ou possuem experiência em eventos corporativos e acadêmicos.

5.2. O mercado apresenta soluções padronizadas e também personalizáveis, com cardápios variados e estrutura de atendimento que inclui logística, utensílios, montagem e equipe de apoio. Além disso, há empresas que adotam práticas sustentáveis, como uso de embalagens biodegradáveis e gestão de resíduos.

5.3. Observou-se também que os preços praticados podem variar de acordo com o tipo de serviço, localização do evento, número de participantes e cardápio escolhido, sendo relevante a realização de uma pesquisa de preços estruturada, conforme a Instrução Normativa SEGES nº 65/2021.

5.4. A análise inicial indica a viabilidade de contratação por meio competitivo, com baixa probabilidade de frustração por ausência de interessados, desde que as especificações estejam claras e não contenham exigências excessivas que restrinjam a concorrência.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução a ser contratada consiste na prestação de serviço de buffet para atendimento a eventos institucionais da Base de Abastecimento da Marinha no Rio de Janeiro, compreendendo:

6.1.1. Serviço de buffet para 200 pessoas. O serviço será realizado na , **Av. Brasil, 10592 - Penha, Rio de Janeiro - RJ, 21012-350, no dia 17 de dezembro de 2026**, às 11h, tendo a duração de 5h;

6.1.2. Os materiais e pessoal necessário para a montagem, produção e serviço será de responsabilidade do contratado;

6.1.3. A contratada fornecerá buffet conforme detalhado neste Termo de Referência, serviço volante de pequenas porções de entradas, carnes, opções de acompanhamentos, sobremesas, bebidas não alcoólicas, com o fornecimento de material para servir (palamentas);

6.1.4. A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados; não deve, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

6.1.5. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado. Os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, deverão ser acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

6.1.6. Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinárias, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação, físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

6.1.7. Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; com originalidade na decoração dos pratos, sem exageros, e também toda atenção deve ser dada para os molhos que podem ser servidos separadamente, e para que não afetem negativamente com suas guarnições.

6.1.8. O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem insosso os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Buffet de Churrasco - A estimativa de quantidade foi calculada com base no número de convidados previstos para os principais eventos institucionais da Base de Abastecimento da Marinha no Rio de Janeiro ao longo do ano de 2026:

7.1.1. Evento institucional – Aniversário da Base de Abastecimento da Marinha no Rio de Janeiro (200 convidados)

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 41.266,00

8.1. A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em cotações preliminares junto a fornecedores especializados, obtidas na fase de formalização da demanda. Foram considerados os seguintes parâmetros:

8.2. Item 01 – Buffet com churrasco.

8.2.1. Quantidade estimada: 200 (duzentos) convidados.

8.2.2. Valor unitário estimado: R$ 206,33 (duzentos e seis reais e trinta e três centavos). Valor total estimado: R$ 41.266,00 (quarenta e um mil e duzentos e sessenta e seis reais).

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

9.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

10.1. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento estratégico e operacional da Base de Abastecimento da Marinha no Rio de Janeiro, especialmente no que se refere à realização de eventos institucionais, acadêmicos e cerimoniais previstos no calendário anual da organização. Além disso, tais eventos encontram-se estabelecidos na Portaria nº 87/EMA, de 19 de abril de 2022, Portaria nº 35/MB/MD/2022 e Portaria nº 4.036/GM-MD/2020.

10.2. A Base de Abastecimento da Marinha no Rio de Janeiro, no exercício de suas atividades institucionais, realiza diversos eventos, reuniões, treinamentos e cerimônias que demandam a oferta de serviços de alimentação de qualidade para seus servidores, convidados e autoridades. A contratação do serviço de buffet é necessária para atender às demandas específicas desses eventos, proporcionando alimentação adequada, respeitando normas sanitárias e garantindo conforto aos participantes. Este serviço contribui para a boa organização, clima favorável e produtividade nas atividades desenvolvidas.

10.3. Além disso, a demanda foi prevista no PCA 2026 (execução) com a autorização da despesa pela Autoridade Competente por meio do Documento de Formalização de Demanda (DFD).

11. Benefícios a serem alcançados com a contratação

11.1. A contratação dos serviços de buffet proporcionará os seguintes benefícios à Administração:

11.1.1. Apoio logístico qualificado ao evento institucional, garantindo o adequado acolhimento de autoridades civis e militares, convidados e participantes do evento;

11.1.2. Padronização e elevação do nível de qualidade dos serviços oferecidos durante o evento, o que fortalece a imagem institucional da Base de Abastecimento da Marinha no Rio de Janeiro perante o público interno e externo;

11.1.3. Eficiência administrativa, ao permitir que a unidade concentre esforços nas atividades finalísticas, delegando a empresas especializadas a execução de serviços auxiliares complexos; e

11.1.4. Redução de riscos operacionais e improvisações, por meio de contratação planejada e estruturada, com requisitos claros e controles definidos.

11.2. Maior previsibilidade orçamentária, com definição prévia de quantidades e valores estimados com base em estudos técnicos e dados históricos.

11.3. Esses benefícios contribuem diretamente para a consecução dos objetivos institucionais da Base de Abastecimento da Marinha no Rio de Janeiro, respeitando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

12. Possíveis Impactos Ambientais

12.1. A prestação dos serviços de buffet, pode gerar alguns impactos ambientais, especialmente relacionados à geração de resíduos sólidos (embalagens, sobras de alimentos, materiais descartáveis), consumo de recursos (água e energia elétrica) e à logística de transporte.

12.2. Preferência por materiais reutilizáveis ou biodegradáveis, como pratos de porcelana, copos de vidro e guardanapos de pano, evitando descartáveis plásticos sempre que possível.

12.3. Gestão adequada dos resíduos sólidos, com separação dos recicláveis e destinação ambientalmente correta dos resíduos orgânicos, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

12.4. Previsão contratual de recolhimento e descarte apropriado dos resíduos pela contratada, imediatamente após o término do evento.

12.5. Estímulo à contratação de fornecedores que adotem práticas de responsabilidade ambiental, como uso de produtos orgânicos ou de origem local (reduzindo a pegada de carbono no transporte).

12.6. Evitar desperdícios por meio da definição precisa das quantidades de alimentos e bebidas a serem fornecidos conforme estimativa de público.

12.7. Adoção de logística racional, com entrega única e programação que minimize deslocamentos e consumo de combustíveis fósseis.

12.8. Essas medidas visam assegurar que a contratação observe os princípios da sustentabilidade previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, promovendo a redução dos impactos ambientais associados à execução contratual.

13. Declaração de Viabilidade

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

13.1. Justificativa da Viabilidade

Em face dos Estudos Preliminares acima tratados, é entendimento desta Comissão que: os serviços pretendidos pela MB estão perfeitamente definidos; existem vantagens na contratação que justificam o estabelecimento dos requisitos descritos; e que o mercado nacional é capaz de atender ao certame licitatório e não existem exigências injustificáveis.

14. 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.

VITOR DIAS COLBERT
Primeiro - Tenente (RM2-T)
Gestor de Municiamento

gov.br
Documento assinado digitalmente
VITOR DIAS COLBERT
Data: 10/11/2026 14:04:49-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br