AGENCIA NACIONAL DO CINEMA - PR

Estudo Técnico Preliminar ...

1. Informações Básicas

Número do processo: 01416.009680/2026-55

2. Descrição da necessidade

2.1 A ANCINE, no cumprimento de sua missão institucional, realiza ao longo do ano diversas atividades. Na área de capacitação, a ANCINE promove seminários, cursos e workshops voltados tanto para seus servidores quanto para profissionais do mercado audiovisual. Já no campo da política audiovisual, a agência fomenta debates e aprimoramentos por meio de rodadas de negócios, apresentações de serviços, publicações, além de reuniões e encontros institucionais. Para viabilizar essas iniciativas, é essencial a contratação de uma empresa especializada em serviços de buffet, visto que essa atividade não faz parte das competências diretas da agência.

2.2 Assim, há a necessidade de contratar uma empresa especializada para fornecer serviços de buffet em eventos realizados pela Agência ao longo de um período de 12 (doze) meses. A empresa selecionada atuará conforme a demanda, abrangendo desde a preparação e o fornecimento de alimentos até o serviço de catering durante os eventos. Essa contratação é essencial para que a ANCINE cumpra suas responsabilidades, promova a divulgação de temas relevantes para a Agência, preserve sua missão institucional, mantenha sua imagem institucional e assegure uma comunicação eficaz tanto externa quanto internamente. Todos os eventos têm como objetivo a disseminação e discussão de políticas no setor audiovisual, com realização prevista no Rio de Janeiro (RJ) e/ou Brasília (DF), em nome da Agência Nacional do Cinema - ANCINE

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Assessoria de Comunicação - ACO	Marcos de Rezende

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) visa à contratação de uma empresa especializada na prestação de serviços de buffet, incluindo o preparo de alimentos, atendimento aos participantes do evento, fornecimento de produtos e equipamentos necessários.
4.2 Os serviços serão prestados sob demanda, conforme o número de participantes a serem servidos, para atender às necessidades da Agência Nacional do Cinema – ANCINE.
4.3 O pagamento será realizado com base nos serviços solicitados pela ANCINE e efetivamente prestados pela contratada.

4.4 A contratada será responsável por todas as etapas dos serviços, desde o planejamento operacional até a execução e o acompanhamento.
4.5 Os quantitativos estimados estão detalhados no item 7 deste ETP.

4.6 Os horários e datas para a prestação dos serviços serão definidos pela Assessoria de Comunicação (ACO) da ANCINE, que supervisionará toda a execução dos serviços.
4.7 A ACO informará previamente à contratada sobre a duração da prestação dos serviços, que poderá variar conforme a ocasião.

4.8 A empresa contratada deverá fornecer todos os equipamentos necessários para o preparo de alimentos e bebidas, além de louças, talheres, jarras e outros utensílios essenciais para servir aos participantes do evento.

4.9 Também será responsabilidade da contratada disponibilizar todos os profissionais necessários para a execução dos serviços de buffet, como cozinheiros(as) e garçons(garçonetes).
4.10 As mesas devem ser arranjadas com toalhas bem passadas, pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas, entre outros utensílios, todos em perfeito estado de limpeza.
4.11 O coffee break fornecido deverá incluir água, café, leite, chás, sucos, salgados, doces, bolos e salada de frutas.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Nesta análise verificou-se que, diante do tipo de serviço, as contratações ocorrerem de maneira similar em outros órgãos da administração pública, com solicitações de acordo com a estimativa de público presente no evento, sendo a unidade de fornecimento por pessoa participante.

5.2 A outra solução poderia ser adquirir apenas os itens alimentícios, porém, o serviço embutido e demais itens de organização são fundamentais. A aquisição/contratação separada dos itens materiais e do serviço não são eficientes, pois a ANCINE não dispõe de infraestrutura de pessoal, equipamentos e logística para prover eventos institucionais de serviços de buffet.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Contratação de empresa especializada para prestação, sob demanda, de serviços de buffet, incluindo o preparo dos alimentos, atendimento aos participantes do evento, e fornecimento de produtos e equipamentos necessários.

6.2 De acordo com as necessidades da ANCINE, a prestação do serviço poderá ocorrer tanto no Rio de Janeiro quanto em Brasília.

6.3 A empresa contratada deverá disponibilizar pessoal suficiente para o preparo, entrega, organização, reposição de alimentos, bebidas e materiais, além do recolhimento posterior.

6.4 Será necessária uma equipe de atendimento em número suficiente para servir aos convidados durante a realização do coffee break.

6.5 Os colaboradores da contratada deverão estar uniformizados e apresentar-se de maneira asseada. Caso necessário, é responsabilidade da contratada realizar a substituição imediata dos profissionais envolvidos no serviço de coffee break.

6.6 Os alimentos e bebidas deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas de higiene.

6.7 Todos os itens alimentícios devem estar dentro do prazo de validade e ser mantidos em ambiente que preserve sua frescura e qualidade.

6.8 A quantidade de alimentos a ser servida deverá corresponder ao número de participantes e estar de acordo com os itens selecionados no cardápio escolhido pela ANCINE.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Apresenta-se abaixo a estimativa dos quantitativos de serviços a serem utilizados no período de 12 meses.

7.2 É necessário destacar que o uso de cada serviço em cada evento será determinado durante a fase de planejamento, com total liberdade de escolha por parte da ANCINE.

2026/2027

Quantidade de Eventos Estimados: 18
Quantidade Estimada de Pessoas por Evento:
1 evento para 280 pessoas
2 eventos para 100 pessoas
6 eventos para 60 pessoas
9 eventos para 40 pessoas

Quantidade Estimada de Pessoas por Ano: 1200

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 52.800,00

Valor (R$): R$ 52.800,00 (cinquenta e dois mil e oitocentos reais)

8.1 A estimativa dos quantitativos necessários à satisfação da necessidade da Agência consubstanciada na presente contratação foi realizada por meio de Pesquisa de Preços consolidada em Nota Técnica de Pesquisa de Preços (SEI 4250917), integrante do Processo Administrativo

8.2 Para a definição do valor estimado da contratação foram utilizados os parâmetros dos incisos I, II do artigo 5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

8.3 Foram priorizadas a consulta aos sistemas oficiais de governo e às contratações similares feitas pela Administração Pública, em conformidade com o artigo 5º, §1º, da IN SEGES/ME nº 65/2021.

8.4 Realizou-se consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), encontrando resultados de contratações similares realizadas pelos seguintes órgãos:

MUSEU DO INDIO/RJ
MARINHA – POLICLINICA NAVAL DE CAMPO GRANDE
ARQUIVO NACIONAL
TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO RIO DE JANEIRO

8.5 Para estabelecer um valor de referência para a licitação, foram utilizados o valor atualizado do contrato anterior e a pesquisa dos contratos firmados com outros entes públicos.

8.6 Com base em nossa análise de demanda histórica e na expectativa de um aumento no número de eventos por conta da comemoração de 25 anos da Agência, estimamos a necessidade de 18 eventos ao longo do ano, totalizando aproximadamente 1.200 participantes ao longo do período.

8.7 A contratação de um serviço especializado em buffet é essencial para garantir o sucesso e a eficiência desses eventos, proporcionando uma experiência gastronômica adequada aos participantes. A escolha de um fornecedor que ofereça qualidade no preparo dos alimentos, profissionais capacitados para o atendimento e logística eficiente para o transporte e armazenamento dos produtos é crucial para o cumprimento de nossas metas institucionais e para a satisfação dos participantes.

8.8 Portanto, o quantitativo de pedidos de buffet é fundamentado na necessidade de suportar adequadamente as atividades planejadas pela ANCINE, garantindo a excelência na realização dos eventos e o cumprimento de nossa missão institucional de promover e fortalecer o setor audiovisual nacional.

8,9 Vale ressaltar que o valor definido neste ETP de R$ 52.800,00 anuais, com valor unitário de R$ 44,00 (1.200 pessoas), considera a atualização do contrato anterior pelo IPCA e os contratos firmados com outros órgãos. Este valor foi estabelecido para atrair empresas e evitar que a licitação reste fracassada, garantindo a competitividade do processo. Sem um valor atrativo, a licitação poderia resultar em processos desertos ou frustrados, causando grandes dificuldades na gestão contratual. Fornecedores de serviços de buffet, diante dos altos custos logísticos e operacionais, especialmente de transporte e montagem, poderiam desistir da prestação dos serviços ou impor resistência ao cumprimento do contrato.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Embora o parcelamento seja a regra, neste caso específico a contratação de um único prestador é necessária, pois um serviço prestado por um único contratado, proporciona uma gestão centralizada do contrato, melhor prestação dos serviços, menor gasto de tempo e pessoal envolvido, tendo em vista que os itens possuem características de atividades semelhantes, bem assim otimizaria a logística e comunicação com os responsáveis pela entrega do serviço, visto que as atividades que envolvem os eventos são dinâmicos, e não raro, necessitam de intervenções rápidas, demandando uma comunicação ágil, o que poderia ser obtido com apenas um contratado.

9.2 Portanto, com base no princípio da eficiência estabelecido no art. 37 da Constituição Federal, busca-se constantemente soluções que sejam mais vantajosas para a administração, adotando medidas para evitar comprometer os resultados. O objetivo principal ao realizar essa contratação é atender às necessidades da administração de forma eficiente e eficaz.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A referida contratação consta no Plano Anual de Contratações/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Ao centralizar o gerenciamento do processo de contratação, incluindo a gestão e fiscalização de contratos, utilizando recursos internos já existentes, haverá uma redução nos custos administrativos.

12.2 Assegura o cumprimento de todos os preceitos legais vigentes relacionados à contratação, garantindo a conformidade com normas e regulamentos.

12.3 Garante a execução adequada dos serviços de planejamento, preparação e condução dos eventos, assegurando qualidade e eficiência.

12.4 Economiza recursos ao realizar a contratação com um único interessado, eliminando a necessidade de procedimentos licitatórios individuais para cada serviço, o que resulta em maior eficiência e menos burocracia.

12.5 Proporciona rapidez no atendimento às demandas dos serviços, agilizando os processos e melhorando a eficiência operacional.

12.6 Os benefícios destacados indicam a importância estratégica da contratação para alcançar eficiência operacional, conformidade legal e otimização de recursos na instituição.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Em conformidade com o disposto no inciso XI, art. 7º da Instrução Normativa 40/2020, informamos que todas as providências necessárias foram devidamente adotadas pela administração antes da celebração do contrato. As ações incluíram a capacitação de servidores para a fiscalização e gestão contratual, bem como a adequação do ambiente da organização conforme exigido pelas condições contratuais.

13.2 Ressaltamos que todas as etapas foram integralmente cumpridas, garantindo a conformidade com as disposições legais e normativas pertinentes.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Gestão de Resíduos: Estabelecemos procedimentos para a separação e destinação adequada dos resíduos gerados nos eventos, promovendo a reciclagem sempre que possível e garantindo o descarte responsável dos materiais.

14.2 Utilização de Materiais Biodegradáveis: Estamos aplicando normas técnicas que incentivam o uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis, conforme as diretrizes da ABNT NBR, para reduzir o impacto ambiental das embalagens e utensílios utilizados nos serviços de buffet.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após análise preliminar, concluímos que o serviço em questão é essencial para garantir as competências institucionais da Ancine e está alinhado com nosso planejamento estratégico. A opção pela contratação de uma única empresa está em conformidade com os princípios constitucionais de eficiência e economicidade, representando uma escolha viável e assertiva.

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.

MARCOS DE REZENDE

Assessor de Comunicação

JOSE FELIPE CALDERON ALMEIDA DE OLIVEIRA

Equipe de apoio