

EDF - INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES

Estudo Técnico Preliminar 73/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 00413-00008897/2025-89

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação visa suprir a necessidade institucional do **Instituto de Previdência dos Servidores do Distrito Federal (Iprev-DF)** de fornecer serviços de buffet essenciais para a realização de eventos formais e de impacto estratégico. A **Diretoria de Governança, Projetos e Compliance** identificou a carência de um fornecedor de serviços de buffet e *catering* que garanta a qualidade necessária para a execução dos eventos programados.

2.2. O problema identificado é a **ausência de um contrato vigente e adequado** para o fornecimento de serviços de *coffee break* e coquetel, o que é indispensável para a realização de eventos cruciais em 2025.

2.3. A real necessidade gerada é:

2.3.1. Suporte Operacional: Garantir o fornecimento de alimentação e serviço de *catering* completo para a realização do evento de lançamento do **Planejamento Estratégico Institucional (2026-2030)**.

2.3.2. Cumprimento dos Objetivos do Evento: Assegurar que o evento ocorra com a estrutura logística necessária, proporcionando o conforto e a hospitalidade essenciais aos participantes (servidores, membros dos Conselhos e autoridades).

2.4. O que se almeja alcançar com a contratação é a garantia da execução completa e de qualidade dos eventos institucionais, permitindo que a Diretoria de Governança, Projetos e Compliance cumpra seus objetivos estratégicos e promova as ações planejadas com o suporte de *catering* adequado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Governança, Projetos e Compliance	Sylvia Neves Alves

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Características mínimas do objeto

4.1.1. A empresa contratada deverá possuir **experiência comprovada na prestação de serviços de buffet e catering** para eventos institucionais ou corporativos de médio a grande porte, por meio da apresentação de atestados de capacidade técnica emitidos por entes públicos ou empresas privadas, comprovando a entrega de serviços compatíveis com os exigidos neste Estudo Técnico Preliminar, especialmente em termos de **volume, qualidade e complexidade do serviço** (*coffee break* robusto, coquetel volante com empratados e mesa de frios).

4.1.2. A equipe de gestão e de execução da contratada deverá ser composta por profissionais com experiência comprovada em **eventos de alto padrão**, incluindo *maître*, garçons, copeiros, e cozinheiros, com atuação prévia na manipulação, serviço e apresentação de **cardápios sofisticados e diversificados**.

4.1.3. A equipe deverá ter capacidade de produzir **cardápios complexos e personalizados**, incluindo a adequação a restrições alimentares específicas (vegetarianas, veganas e alergias, etc.), com base em normas de vigilância sanitária e padrões de apresentação gourmet.

4.1.4. A contratada deverá comprovar conhecimento e observância atualizada da legislação aplicável, incluindo normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Código de Defesa do Consumidor (CDC), especialmente no tocante à **manipulação de alimentos, higiene e qualidade dos insumos**.

4.1.5. A comprovação de experiência deverá estar relacionada à atuação em eventos para a Administração Pública ou empresas de grande porte, com **serviços de alta complexidade** (Coquetel com empratados/Mesa de Frios) e **padrão similar ao exigido pelo Iprev-DF**. Essa exigência visa garantir a compatibilidade da capacidade técnica da contratada com a dimensão e o nível de excelência institucional dos eventos.

4.2. Qualificação técnico-profissional

4.2.1. A empresa deverá apresentar **atestado(s) de capacidade técnica**, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução de serviços de natureza semelhante ao objeto ora contratado, especialmente no âmbito de eventos com **serviço volante e fornecimento de petiscos e empratados**.

4.3. Subcontratação

4.3.1. É **vedada a subcontratação total ou parcial** do objeto contratado. O serviço deverá ser executado diretamente pela contratada e por sua equipe técnica e operacional permanente ou contratada formalmente (garçons, copeiros, cozinheiros, etc.), sob pena de descumprimento contratual.

4.4. Sustentabilidade

4.4.1. Recomenda-se, sempre que possível, as atividades sejam executadas conforme as diretrizes do art. 7º da Lei Distrital nº 4.770/2012, com preferência por soluções que:

4.4.1.1. Priorizem o uso de insumos de **produtores locais** e a aquisição de **alimentos orgânicos ou sustentáveis**;

4.4.1.2. Reduzam a geração de lixo, priorizando **louças, talheres de inox e taças de vidro/cristal** em detrimento de descartáveis (exceto quando estritamente necessário por questões sanitárias ou de segurança);

4.4.1.3. Adotem boas práticas de gestão sustentável, como o **descarte adequado de óleo de cozinha** e a **separação seletiva** dos resíduos gerados durante o evento.

4.5. Segurança da Informação

4.5.2. Os serviços deverão observar, no que couber, os princípios e normas previstos em:

4.5.2.1. Normativas de **Proteção de Dados** (LGPD).

4.5.2.2. Decreto nº 9.637/2018 – Política Nacional de Segurança da Informação.

4.5.2.3. Decreto Distrital nº 40.253/2019 – Política de Governança Digital no âmbito distrital.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado foi realizado por meio da **prospecção e análise de contratações similares** promovidas por outros órgãos da Administração Pública Federal e Distrital para serviços de buffet e *catering* de alto padrão. O objetivo foi validar a solução proposta e garantir que os requisitos técnicos de qualidade e complexidade estejam alinhados com o que é praticado e exigido em eventos institucionais de relevância.

5.2. Considerações sobre Contratações Similares e Inovações:

5.2.1. Foram analisados Termos de Referência para serviços de *Coffee Break* e Coquetel Volante de entidades como a Advocacia-Geral da União (AGU), o Departamento de Polícia Federal (DPF/DF), o Tribunal Regional Federal (TRF/GO), o Ministério da Defesa/Exército e Conselhos Regionais (CRO-MT).

5.2.2. A análise demonstrou que a solução proposta pelo Iprev-DF — **Coquetel Volante** — é um modelo **consolidado e de alto padrão** na Administração Pública. Os principais achados confirmaram a necessidade de:

- Exigir **cardápios híbridos e diversificados** (mistura de *petiscos*, mini-refeições quentes e mesas de frios).
- Manter a exigência de **materiais de primeira linha** (louças de porcelana, talheres de inox, taças de vidro/cristal), pois este é o padrão institucional dominante.
- Estabelecer uma **alta proporção de pessoal técnico** (ex: 1 garçom para cada 15-20 convidados), o que garante a qualidade do serviço.
- Incluir requisitos de **atendimento a dietas especiais** (vegetarianas, veganas e celíacas etc.) e apresentação (arranjos florais, toalhas de tecido nobre).

5.3. Desta forma, os requisitos técnicos e de qualificação definidos neste Estudo Técnico Preliminar são **indispensáveis** para garantir a qualidade exigida e estão plenamente **compatíveis** com o que o mercado de *catering* de alto nível oferece à Administração Pública.

5.4. Levantamento de mercado

Órgão / Entidade	Qtd	Descrição	Valor Unit	Valor
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS-MEX/DF	2800	Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel volante, para no mínimo 101 (cento e uma) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico: Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (2 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Salgadinhos – 10 por pessoa: – Bolinha de queijo (2 unid. por pessoa); – Coxinha (2 unid. por pessoa); – Croquete de carne (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Risole de carne (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel de carne (1 unid. por pessoa); – Pastel de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no 12807 pessoa 2800 R\$ 69,9000 R\$ 195.720,00 Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Pratos quentes (degustação) – servidos em rechaud aquecidos: – Frango xadrez; – Estrogonofe de carne bovina; – Arroz branco; – Batata palha. Bebidas por pessoa (servidas em jarras): – 300 ml de refrigerante (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante diet (à base de cola e guaraná); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Equipe de apoio e serviço (duração mínima de 2 horas): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de apoio para montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de apoio para montagem de alimentos: 1 pessoa por evento. Identificação e ambientação: – Identificação dos alimentos na linha de servir em papel cartão (12 cm x 4 cm); – Dois cardápios por mesa, impressos em papel cartão (10 cm x 14,5 cm), contendo todos os itens servidos; – Pratos de louça branca para coquetel em	R\$ 41,50	R\$ 116.200,00

		pé; – Talher tipo “laguma” ou superior, adequado ao evento. Estrutura e utensílios: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (mínimo 3 m x 2 m), com 3 toalhas de 5 m x 4 m (cor única); – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachês de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional; – Recipientes de porcelana, porta-guardanapos e guardanapos de 1ª linha. Demais utensílios: – 4 baleiros grandes de 3 andares para exposição de frios; – 10 rechauds retangulares para os salgadinhos; – Utensílios de louça (com exceção do café); – Itens descartáveis apenas para o café: guardanapo branco e copo térmico de isopor. Decoração e suporte: – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarra tipo tulipa, para a mesa de saída e as mesas de salgadinhos; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço.		
JUSTICA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTANCIA	3900	O serviço será no estilo "volante" e deverá conter: Bebidas: água mineral com e sem gás; 04 (quatro) tipos de refrigerantes, sendo 02 normais, e (dois) tipos lights ou zero caloria; 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais; 2 (dois) tipos de coquetéis decorados sem álcool. Comidas: 15 (quinze) tipos de salgados assados, entre canapés, folhados, vout au vent, tarteles, mini quiches salgadas e mini brusquettas; 03 (três) tipo de barquetes, entre camarão, bacalhau, ricota, frango; 03 (três) tipos de mini empratados, entre risotos diversos, bobó de camarão, medalhão de filé ao molho madeira, escondidinho de bacalhau, creme de mandioquinha, quibebes de carne seca e queijos finos variados; 03 (três) opções de doces, podendo ser petit fours doces, tarteletes doces, mini quiches doces ou muffins. O serviço deverá ter duração de 180 (cento e oitenta) minutos, sendo que todo o detalhamento será acertado com o CJF com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. As bebidas deverão estar acondicionadas em jarras e/ou garrafas, se necessário, térmicas, e, quando preciso, refrigeradas suficientemente para seu ideal consumo, sendo então servidas em seus característicos copos e/ou taças de vidro devidamente higienizadas(os). A equipe de trabalho será ajustada conforme o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade no serviço e considerando a presença mínima de maître, Termo de referência 0763219 SEI 0000020-11.2025.4.90.8000 / pg. 13 8.2 DO LOCAL DE ENTREGA: 8.2.1 A Contratada é responsável pelo transporte, acondicionamento e entrega do objeto, nos seguintes endereços, todos em Brasília- DF, conforme ordem de serviço: a) Conselho da Justiça Federal, SCES – Setor de Clubes Esportivos Sul, Trecho 3, Lote 9, Polo 8; b) Complexo Gráfico, situado no SAAN, Quadra 01, Lotes 10/70; c) Superior Tribunal de Justiça, SAFS - Quadra 06 - Lote 01. 8.2.2 Excepcionalmente, a Administração poderá solicitar que as entregas sejam realizadas em outros locais dentro dos limites territoriais do Distrito Federal, desde que a Contratada seja comunicada com a devida antecedência e que as condições de transporte, conservação e qualidade das refeições possam ser mantidas. 8.2.3 A entrega do objeto do contrato deverá ser realizada pela Contratada de segunda a sexta-feira, das 09h às 17h, nos locais previamente estabelecidos, conforme Ordem de Serviço. 8.2.4 As entregas serão recebidas por servidor da Seção de Serviços Gerais ou por outro servidor designado pela Administração. Para comunicação sobre a entrega, a Contratada deverá utilizar os seguintes contatos: telefone: (61) 3022-7537; e-mail: sei-seseg@cjf.jus.br. 8.2.5 A Contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos de entrega estipulados neste Termo de Referência, Edital e Contrato, assegurando que o produto ou serviço seja entregue nas condições e copeiro, auxiliar de cozinha, 1 garçom para cada grupo de 15 convidados, e quando no cardápio houver alimentos a serem finalizados no local, far-se-á necessária a presença de cozinheiro. Toda a equipe deverá estar uniformizada. Mulheres devem manter os cabelos presos ou limpos e alinhados, e garçons, obrigatoriamente, deverão estar vestidos em traje de gala, usando luvas, e devidamente	R\$ 40,00	R\$ 156.000,00

		treinados para a função. Ao final de cada evento, na saída, deverão servir cafés, chás, bombons, trufas de chocolate e petit fours. A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos. A equipe e a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontas 30 (trinta) minutos antes do horário previsto para o início do evento. A empresa deverá estar apta a servir, no mínimo, 15 (quinze) minutos antes do início da prestação de serviço de alimentação. O método de medida adotado será "participante". 8.1.9.5 Petit fours e suco de frutas Fornecimento de suco de fruta e petit fours para evento institucional. O serviço será no estilo self service, montado em mesa ou balcão e deverá conter: Bebidas: 02 (duas) opções de sucos de frutas naturais, que deverão ser alocados em jaras de vidro ou cristal e servidos em copos de vidro fino ou cristal devidamente higienizados. Possibilitando aos convidados a opção de adicionar açúcar, adoçante e/ou gelo. Comidas: 10 (dez) tipos de biscoitos finos, podendo ser de polvilho, de queijo, de nata, de amêndoas, amanteigados, recheados com geleias ou mini pão de queijo, entre outros, nos sabores doces e salgados. A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos. A equipe e a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontas 30 (trinta) minutos antes do horário previsto para o início do evento. A equipe de trabalho será ajustada conforme o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade no serviço e considerando a presença mínima de maître, copeiro, auxiliar de cozinha, 1 garçom para cada grupo de 50 convidados, e quando no cardápio houver alimentos a serem finalizados no local, far-se-á necessária a presença de cozinheiro. O serviço deverá ter duração de 120 (cento e vinte) minutos, sendo que todo o detalhamento será acertado com o CJF. Toda a equipe deverá estar uniformizada. Mulheres devem manter os cabelos presos ou limpos e alinhados, e garçons, obrigatoriamente, deverão estar vestidos em traje de gala, usando luvas, e devidamente treinados para a função. A empresa deverá estar apta a servir, no mínimo, 15 (quinze) minutos antes do início da prestação de serviço de alimentação. O método de medida adotado será "participante". A empresa CONTRATADA deverá fornecer o cardápio do que será servido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, além de planilha contendo dados das equipes e equipamentos.		
GRÁFICA DO EXÉRCITO	550	04(quatro) tipos de canapés; 05(cinco) tipos de salgados fritos; 04(quatro) tipos de salgados assados; 05(cinco) tipos de folhados; 04(quatro) tipos de tartelettes; 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e 01 (um) tipo de isca de carne de 1ª qualidade. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Bobó de camarão; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.1) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.1.1. 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (C x L); b.1.2. Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.1.3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios; b.1.4. Berinjela italiana; b.1.5. 04 (quatro) tipos de pastas de sabores: - ervas finas; - provolone; - tomate seco; e - salaminho; b.1.6. Musses de 02 (dois) tipos: - Gorgonzola; e - frango; b.1.7. Frios de 07 (sete) tipos: - Salaminho; - lombo defumado; - peito de peru; - peito de cheester; - blanquete de frango; - presunto defumado; e - presunto simples; b.1.8. Queijos de 03 (três) tipos: - Provolone; - mussarela; e - queijo prato; b.1.9. Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b.1.10. Pães de metro. c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados /participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após	R\$ 49,80	R\$ 27.390,00

		o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. Mesas de apoio com toalhas e arranjos: - 01(uma) mesa redonda para cada 100 (cem) pessoas. d.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada): - pratos de louça; - talheres de inox; - tábuas; e - todos os acessórios destinados à montagem. d.4. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Condições de Execução e.1) Tempo de duração: 4 horas		
STF /SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL/DF	150	Sugestão de cardápio base, mínimo de: 003906/2023 013228/2024 002709/2025 - 30 variedades salgados, canapés, folhados, e doces; - 5 opções de mini empratados quentes e frios. OBS.: 1) É necessário o envio de sugestão de cardápio para prévia aprovação. Incluir itens para vegetarianos e pessoas com restrições alimentares. 2) Bebidas: água mineral com e sem gás, refrigerante normal e zero, duas opções sucos de frutas naturais ou de polpa e coquetel sem álcool. Importante: 1. Todo material, louça, mobiliário e equipe para a execução do serviço deverão estar inclusos no valor da proposta. 2. O buffet deverá disponibilizar maitre, equipe de garçom, Chef e equipe de copa suficiente para uma adequada execução do serviço. 3. A equipe deverá estar devidamente uniformizada. 4. A empresa e empregados deverão prezar pela adequada higienização, apresentação e qualidade dos itens a serem servidos. 5. Prezar pela adequada higienização e apresentação dos utensílios a serem utilizados durante a execução de todo o serviço. 6. Por tratar-se de um evento de breve permanência, não haverá majoração do valor contratado independentemente da quantidade de convidados presentes.	R\$ 168,00	R\$ 25.200,00
COMANDO DO EXERCITO	500	Sugestão de cardápio: a) Bebidas: a.1. Refrigerantes à base de cola, como Coca-Cola ou similares de alta qualidade, nas versões normal e diet; refrigerantes de guaraná, como Guaraná Antarctica ou similares de alta qualidade, nas versões normal e diet.; a. 2. Água mineral, com e sem gás; a.3. Coquetel de frutas sem álcool; e a.4. Suco natural de frutas — no mínimo dois sabores. b) Coquetel volante: O4(quatro) tipos de canapés; O5(cinco) tipos de salgados fritos; O4(quatro) tipos de salgados assados; O5 (cinco) tipos de folhados; O4(quatro) tipos de tartelettes; 01 (um) tipo de isca de peixe ao molho tártaro; e 01 (um) tipo de isca de carne de 1º qualidade. b.1) Empratados: Escondidinho de carne seca; Fricassê de frango; Rondelli de queijo e presunto; e Rondelli verde. b.1) Mesa de Frios (para coquetel volante): b.1.1. 02 (duas) mesas de frios (pranchões de 3 x 1 metro (Cx L); b.1.2. Toalhas de mesa e arranjos para as mesas de frios; b.1.3. 02 (duas) cestas de pães finos variados para cada mesa de frios; b. 1.4. Berinjela italiana; b.1.5. 04 (quatro) tipos de pastas de sabores: - ervas finas; - provolone; - tomate seco; e - salaminho; b.1.6. Musses de 02 (dois) tipos: - Gorgonzola; e - frango; b.1.7. Frios de 07 (sete) tipos: - Salaminho; - lombo defumado; - peito de peru; - peito de cheester; - blanquete de frango; - presunto defumado; e - presunto simples; b.1.8. Queijos de 03 (três) tipos: - Provolone; - queijo minas frescal; e - queijo prato; b.1.9. Carpaccio de carne ao molho de mostarda com alcaparras; b. 1.10. Pães de metro. c) Pessoal/equipe: c.1. Para o coquetel volante com empratados, a empresa deverá prever os empregados necessários (maitre, garçons e copeiros), fazendo com que os mesmos compareçam ao evento com uniformes adequados às suas finalidades, limpos e bem-apresentados, nas quantidades necessárias ao número de convidados/participantes, para cada evento, devendo ser previsto no mínimo 01 (um) garçom para até 15 (quinze) convidados e 01 (um) ajudante de salão uniformizado, para manter o local limpo durante o evento. c.2. Para o coquetel volante com empratados deverá prever o pessoal necessário para montagem do local, acompanhamento e limpeza após o evento. No mínimo 02 (dois) funcionários. d) Material: d.1. Mesas de apoio com toalhas e arranjos: - 01(uma) mesa redonda para	R\$ 38,70	R\$ 19.350,00

		cada 100 (cem) pessoas. d.2. Biombos para separação do local da preparação dos alimentos dos locais destinados aos convidados. d.3. Material para as mesas de frios (de responsabilidade da contratada): - pratos de louça; - talheres de inox; - tábuas; e - todos os acessórios destinados a montagem. d.4. O material para uso no serviço deverá ser fornecido pela CONTRATADA e ser de primeira linha: padronizado, limpo e sem qualquer defeito, incluídos: pratos, talheres, copos (taças), xícaras, pires, panelas, adequados às suas finalidades, bem como, travessas, bandejas e outros que sejam necessários para a boa execução do serviço. e) Condições de Execução e.1) Tempo de duração: 4 horas		
--	--	---	--	--

5.4.1. Estatística

Média	Mediana
R\$ 67,60	R\$ 41,50

5.4.1.1. Tendo em vista que os valores compilados já são os menores valores obtidos pela administração ao fim da disputa e também levando em consideração a economia de escala das contratações supracitadas com relação à demanda do Iprev de 260 pessoas (Média de público das contratações de referência: 1580). Resolveu-se utilizar a média ao invés da Mediana como valor de referência, mesmo este não sendo o menor valor.

5.4.1.2. Esse valor é apenas a referência para o estudo técnico. A pesquisa de preços completa para a formação do valor de referência será anexada ao Termo de referência.

5.4.2. Identificação da contratação

Órgão / Entidade	Modalidade	PNCP
SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS-MEX/DF	Pregão Eletrônico	00394452000103-1-018448/2025
JUSTICA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTANCIA	Pregão Eletrônico	00508903000188-1-002116/2025
GRÁFICA DO EXÉRCITO	Pregão Eletrônico	00394452000103-1-011821/2025
SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL	Dispensa s/ disputa	00531640000128-1-000066/2025
COMANDO DO EXERCITO	Pregão Eletrônico	00394452000103-1-006379/2025

5.5. As contratações de referência foram encontradas no Portal Nacional de Contratações Públicas utilizando a pesquisa pela palavra chave "Coquetel Volante" e filtrada pela UF "DF". As entradas foram retiradas na ordem em que estavam publicadas.

5.5. Identificou-se várias modalidades possível de contratação no levantamento de mercado, com a predominância do pregão eletrônico. Porém, tendo em vista a urgência da demanda apontada, sendo o primeiro evento "2ª Semana de Compliance e Integridade" já nos dias 3 a 7 de Novembro, observou-se que não será possível a realização de um procedimento de licitação nesse curto prazo.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. O serviço de Coquetel Volante deve ser de **alto padrão** e seguir as especificações consolidadas na Administração Pública, garantindo a qualidade e o nível de representatividade institucional.

6.2. Requisitos do Cardápio

6.2.1. O cardápio deve ser **híbrido e diversificado**, misturando petiscos, mini-refeições quentes e mesas de frios, com qualidade de primeira linha.

- **Composição Mínima:** O cardápio deve prever, por pessoa, no mínimo:
 - **Salgados:** Mínimo de 15 a 20 unidades, sendo uma mistura equilibrada de salgados fritos, assados, folhados e canapés.
 - **Mini Empratados/Pratos Quentes (Degustação):** Mínimo de 3 a 5 opções, servidos em *rechaud* aquecidos. Exigem-se opções à base de proteína e, obrigatoriamente, no mínimo 1 (uma) opção **vegetariana**.
 - **Doces:** Mínimo de 3 a 5 variedades por pessoa (bombons, *petit fours*, taças de mousse, etc.).
 - **Mesa de Frios:** Deve ser incluída com, no mínimo, 3 (três) tipos de queijo, 3 (três) tipos de frios/presunto, pastas variadas (mínimo 3 tipos), e cestas de pães finos.
- **Bebidas:** As bebidas devem ser servidas em jarras e/ou garrafas, se necessário, térmicas e refrigeradas, incluindo:
 - Água mineral (com e sem gás).
 - Refrigerantes (mínimo 2 opções normais e 2 diet/zero).
 - Sucos integrais da fruta ou naturais (mínimo 2 opções).
 - Coquetel decorado sem álcool (mínimo 2 tipos).
- **Restrições Alimentares:** A empresa deve incluir requisitos de atendimento a **dietas especiais**, como opções **vegetarianas, veganas e para celíacos**. (mínimo 2 opções)

6.2.2. Pessoal e Equipe

A alocação de pessoal deve garantir a qualidade do serviço e a manutenção da limpeza durante o evento.

- **Proporção de Garçons:** Prever, no mínimo, **1 (um) garçom para cada 20 (vinte) convidados**.
- **Equipe Técnica Mínima:** A equipe de trabalho mínima deve incluir Maître, Copeiro, Auxiliar de Cozinha e 1 (um) ajudante de salão para manter o local limpo. A presença de Cozinheiro é obrigatória se houver alimentos a serem finalizados no local.
- **Uniformização:** Toda a equipe deve estar **uniformizada**, com trajes limpos, bem-apresentados e adequados à finalidade. Para os garçons, é obrigatório o uso de **traje de gala** (ex: camisa social, gravata borboleta, calça social).

6.2.3. Material e Condições de Execução

O material deve ser de primeira linha e a execução deve seguir rigorosos padrões de higiene e apresentação.

- **Utensílios:** Devem ser fornecidos materiais de **primeira linha**, padronizados, limpos e sem defeitos. Incluem-se:
 - **Louças:** Pratos de louça branca de porcelana.
 - **Talheres:** Talheres de inox.
 - **Taças/Copos:** Taças e copos de vidro/cristal.

- **Apresentação:** O serviço deve incluir a montagem de mesas de apoio e de frios com **toalhas de tecido nobre e arranjos florais** ou decoração compatível com a solenidade.
- **Tempo de Duração:** O tempo de duração mínimo do serviço deve ser estabelecido em 180 (cento e oitenta) minutos **(3 horas)** a 240 (duzentos e quarenta) minutos **(4 horas)**.
- **Prontidão:** A equipe e a montagem das mesas de alimentos devem estar prontas **30 (trinta) minutos antes** do horário previsto para o início do evento.

6.3. Justificativa da escolha da solução

6.3.1. A escolha pela solução de **Coquetel Volante** justifica-se pela natureza formal, duração estendida (180 a 240 minutos) e relevância institucional do evento, como o lançamento do Planejamento Estratégico. Diferentemente de um *coffee break* comum, que possui duração limitada e cardápio mais simples, o Coquetel Volante, conforme delineado neste ETP, oferece um **serviço completo, dinâmico e contínuo**, compatível com a movimentação e permanência dos participantes. A solução híbrida, que inclui salgados volantes, mini empratados quentes (degustação) e uma robusta mesa de frios, garante o **conforto, a hospitalidade e a excelência institucional** necessários para o público-alvo (servidores, membros dos Conselhos e autoridades). Portanto, a solução proposta não comporta substituição por um serviço de menor complexidade, pois comprometeria o objetivo estratégico e o padrão de excelência exigido pelo Iprev-DF.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas justifica-se pela necessidade de suporte ao evento de lançamento do Planejamento Estratégico Institucional previsto para 2025, em observância ao Art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos). As projeções utilizam fatos concretos, capacidade estrutural do Iprev-DF e histórico de participação.

7.1. Coquetel Volante (Lançamento do "Planejamento Estratégico Institucional")

A contratação do Coquetel Volante é destinada à solenidade de lançamento do "Planejamento Estratégico Institucional (2026-2030): Construindo o Futuro do Iprev-DF".

Item	Fato Concreto / Memória de Cálculo	Quantidade Total Estimada
Duração	O evento será realizado em uma tarde/início da noite.	1 dia
Público Estimado	* Base Servidores: Número atual de servidores do Iprev-DF (aproximadamente 200). * Ajuste: Inclui-se a previsão de convite para membros dos Conselhos, Comitê de Investimentos, autoridades e gestores do Governo do Distrito Federal (público externo), além de uma pequena margem de segurança.	260 pessoas
Total de Pessoas /Serviços	260 pessoas x 1 dia	260 Pessoas /Serviços

7.2.1. A estimativa de **260 pessoas** baseia-se na totalidade do corpo de servidores do Iprev-DF somada à previsão de convidados estratégicos, assegurando que a cobertura do coquetel seja ampla e condizente com a natureza de solenidade e a relevância da pauta.

7.2.2. As quantidades estimadas acima serão utilizadas como base para a cotação de preços unitários e representam o volume máximo esperado para a prestação dos serviços no ano de 2025.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 17.576,00

8.1. Estimativa do Valor Total da Contratação

O valor total estimado para a contratação dos serviços de buffet do Iprev-DF em 2025 é de **R\$ 17.576,00 (Dezessete mil e quinhentos e setenta e seis reais)**, conforme a memória de cálculo abaixo:

Item	Qtd. Serviços	Preço Unitário Referencial (R\$)	Valor Total (R\$)
Coquetel Volante	260	R\$ 67,60	R\$ 17.576,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não cabe o parcelamento do objeto desta contratação, que consiste no fornecimento do coquetel volante para um evento institucional.

9.2. Trata-se de um único evento a ser realizado em um dia, de maneira que não é viável o parcelamento.

9.3. A adjudicação por item único é indispensável para a viabilidade técnica da prestação do serviço e para a obtenção da proposta mais vantajosa para o Iprev-DF.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. A contratação tratada no processo 00413-00002073/2025-03 é referente à objeto similar, porém contempla apenas contratações referentes aos exercícios de 2026/2027.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação dos serviços de Coquetel para atender aos eventos institucionais do Iprev-DF em 2025 encontra-se devidamente **prevista no Plano Anual de Contratações (PCA)** do Instituto, sob o Item (ID-28032) – "Serviços de alimentação para evento, Coffee break". A previsão no PCA abrange serviços de *coffee break* e congêneres (como o Coquetel Volante, devido à sua similaridade de natureza e fornecimento), com a estimativa de 10 serviços anuais, com um valor total de R\$ 150.000,00, demonstrando o alinhamento total desta demanda com o planejamento da entidade.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Ganhos de Eficácia e Eficiência

- **Foco na Atividade Finalística (Eficácia):** Ao terceirizar integralmente os serviços de *catering* (incluindo preparo, serviço, fornecimento de materiais e limpeza), o Iprev-DF libera seus servidores para se concentrarem exclusivamente na condução dos eventos institucionais e nas atividades-fim da Autarquia.
- **Qualidade Técnica e Padronização (Eficácia):** A exigência de um **padrão de serviço profissional** (uso de louças, talheres de inox, e equipe especializada) garante que a apresentação dos eventos seja adequada à imagem da instituição perante os participantes e autoridades. Além disso, a contratação única garante a uniformidade técnica do serviço em todos os eventos.
- **Confiabilidade e Suporte (Eficiência):** A contratação de uma única empresa, com experiência comprovada, centraliza a responsabilidade, minimizando os riscos operacionais e garantindo que o fornecimento de alimentos ocorra sem intercorrências, com a qualidade técnica uniforme necessária.

12.2. Em suma, a contratação assegura a execução do evento com a **qualidade técnica necessária**, maximizando o **sucesso institucional** e alcançando uma **solução econômica e eficiente** para o fornecimento de serviços de *coquetel*.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Realização da especificação e confecção do Termo de referência que subsidiará o procedimento de Dispensa de licitação.

13.1.1. O valor previsto para a contratação de **R\$ 17.576,00 (Dezessete mil e quinhentos e setenta e seis reais)** se encontra bem abaixo do previsto no Art. 75, inciso II da lei 14.133/2021 o que justifica a Dispensa de licitação.

13.1.2. Cabe ressaltar que o procedimento de dispensa será realizado para apenas um evento o que demonstra uma complexidade relativamente baixa e torna razoável o procedimento simplificado.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A contratação de serviços de *coquetel volante* para eventos institucionais pode gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de recursos e à produção de resíduos. Tais impactos são mitigados pelas exigências de sustentabilidade e pelas boas práticas operacionais que serão cobradas da Contratada.

14.2. Impactos Ambientais Identificados:

14.2.1. Geração de Resíduos Sólidos: Produção de lixo orgânico (restos de alimentos) e reciclável (embalagens de insumos, garrafas, latas).

14.2.2. Consumo de Água e Energia: Utilização de recursos hídricos para preparo e higienização, e energia para conservação e preparo dos alimentos.

14.2.3. Descarte Inadequado de Resíduos Orgânicos: Risco de destinação incorreta de óleo de cozinha e outros resíduos de preparo.

14.3. Para mitigar os riscos e alinhar a contratação às diretrizes do Art. 7º da Lei Distrital nº 4.770/2012, serão adotadas as seguintes medidas:

Impacto	Medida de Mitigação
Geração de Resíduos Sólidos	Priorização de Não Descartáveis: Exigência, quando possível, de uso de louças, talheres de inox e taças de vidro/cristal para o serviço, reduzindo drasticamente o volume de lixo não reciclável.

	Gestão de Resíduos: A Contratada será responsável pela correta separação seletiva dos resíduos orgânicos e recicláveis gerados durante o evento, facilitando a coleta e destinação adequadas.
Desperdício de Alimentos	Planejamento de Cardápio: Os cardápios serão definidos com base na estimativa de público e em porções precisas para minimizar sobras, com foco na qualidade dos insumos para evitar descarte prematuro.
Descarte Incorreto de Resíduos	Descarte de Óleo: A Contratada deverá adotar boas práticas para o descarte adequado de óleo de cozinha e outros resíduos de preparo , em conformidade com a legislação ambiental.
Consumo de Recursos	Sustentabilidade na Aquisição: Será recomendada a priorização de insumos de produtores locais ou a aquisição de alimentos orgânicos/sustentáveis, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de longa distância.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos motivos expostos no corpo desse estudo técnico preliminar, a equipe de planejamento da contratação considera viável a contratação.

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](#).

DANIEL MESQUITA SOUTO

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 06/11/2025 às 18:33:09.

VAN NELS DANTAS PINHEIRO

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 07/11/2025 às 07:31:03.

AMANDA FERREIRA DE QUEIROZ

Equipe de planejamento



Assinou eletronicamente em 07/11/2025 às 08:38:55.