



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Superintendência Estadual de Turismo - SETUR

Coordenadoria de Turismo - SETUR-CTUR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

BASE LEGAL	Lei n.º 14.133/2021, Instrução Normativa Secretaria de Gestão e Inovação (SEGES/MGI) n.º 40/2020.
OBJETO	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de coffee break
CATEGORIA:	<input type="checkbox"/> Bens <input checked="" type="checkbox"/> Serviços <input type="checkbox"/> Obras e serviços especiais de engenharia <input type="checkbox"/> Locação de imóveis <input type="checkbox"/> Alienação/Concessão/Permissão
UNIDADE SOLICITANTE	SETUR-CTUR
PCA	0038.000129/2026-38

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, PROBLEMA A SER RESOLVIDO, PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

1.1. A Superintendência Estadual de Turismo promoverá, no dia 10 de março, a solenidade de Reabertura do Complexo Turístico Memorial Rondon, evento institucional de relevante interesse público, voltado à valorização do patrimônio histórico-cultural do Estado e ao fortalecimento da identidade rondoniense. Trata-se de evento oficial que contará com a presença de autoridades, representantes institucionais, imprensa e convidados.

1.2. O problema administrativo a ser solucionado consiste na inexistência de estrutura própria, equipe especializada e insumos adequados para fornecimento de alimentação e bebidas aos participantes durante a solenidade. A ausência desse suporte comprometeria o padrão protocolar do evento, a adequada recepção dos convidados e a imagem institucional da Administração.

1.3. Sob a perspectiva do interesse público, a contratação visa assegurar condições organizacionais compatíveis com a relevância da solenidade, contribuindo para o êxito do evento, para a valorização do patrimônio público e para o fortalecimento das políticas de turismo cultural e memória histórica.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO NO PCA

2.1. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação (coffee break) está prevista no Plano Contratações Anual (PCA) Id. Sei (0067221058), conforme item demonstrado abaixo:

Item	Descrição Sucinta do Objeto	Unidade de Fornecimento	Quant.	Data Desejada da Compra	Grau de Prioridade	Valor Estimado	Sector Requisitante
6	Serviço de fornecimento de alimentação.	Contrato	20	Mar/26	Alta	R\$ 30.000,00	CTUR/EVTUR/MGEN/NRH/CAT/PAT

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação deverá observar a comprovação de habilitação jurídica e regularidade fiscal e trabalhista da futura contratada, bem como a demonstração de aptidão técnica para a prestação de serviços de coffee break em eventos institucionais, além do atendimento às normas sanitárias vigentes, deverá, ainda, assegurar a disponibilidade de equipe capacitada, materiais, utensílios, equipamentos e logística necessários à execução integral do serviço nas dependências do Complexo Memorial Rondon, observando-se práticas de sustentabilidade, adequada gestão de resíduos e conformidade com as exigências legais e regulamentares aplicáveis.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

Item	Especificação	Quantidade
01	Serviço de fornecimento de coffee break	100

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO (ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR)

5.1. O levantamento de mercado identificou que o serviço pretendido é amplamente ofertado por empresas especializadas em buffet e coffee break para eventos institucionais e corporativos, com atuação regular no município de Porto Velho e região, contemplando fornecimento de alimentos, bebidas, insumos, equipe de apoio, transporte, montagem e desmontagem da estrutura no local do evento.

5.2. Foram analisadas as seguintes alternativas: (i) execução direta pela Administração, com aquisição de insumos e utilização de servidores; (ii) aquisição permanente de utensílios, equipamentos e contratação pontual de mão de obra; e (iii) contratação de empresa especializada para execução integral do serviço. A primeira alternativa mostrou-se inviável em razão da inexistência de estrutura física adequada, equipe técnica habilitada para manipulação de alimentos e logística própria, além dos riscos sanitários e operacionais envolvidos. A segunda alternativa revelou-se antieconômica, considerando a natureza eventual do evento, os custos de aquisição, armazenamento e conservação de bens, bem como a necessidade de gestão de estoque e possível perecimento de insumos.

5.3. A terceira alternativa — contratação de empresa especializada para prestação do serviço por empreitada por preço global — apresenta-se como a solução técnica e economicamente mais vantajosa, pois transfere à contratada a responsabilidade integral pela execução, assegura padrão profissional compatível com a solenidade de reabertura do Complexo Memorial Rondon e evita a imobilização desnecessária de recursos públicos, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE

6.1. Utilizando como memória de cálculo, apresentamos a Ata de Registro de Preços nº 127/2025/SUPEL_RO, com valores de referência conforme a presente contratação:

Item	Item da A.R.P.	Especificação	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
------	----------------	---------------	------------	----------------	-------------

01	0002	<p>COFFEE BREAK/LANCHE 2 OPÇÕES SALGADAS: 3 (três) tipos de salgadinhos (empadinha de palmito, saltenhas assadas e pão de queijo); patês de frango e atum, salada de frutas, sanduíche natural (pão integral, queijo fresco, peito de peru, alface e tomate); canapés, mini pizzas, pão salgado. OPÇÕES DOCES: 2 (dois) tipos de bolos (chocolate e cenoura); 3 (três) tipos de frutas (melancia, abacaxi e melão) em cubos devidamente embalados em caixas de plástico; torradas, rosca doce, geleia de frutas (pêssego e framboesa). BEBIDA: 3 (três) tipos de sucos de frutas natural* (com açúcar e sem açúcar); água e refrigerante diet e normal; chocolate gelado. Bebidas: aproximadamente 300ml por pessoa; Frutas: Exemplo: 1 fruta inteira por pessoa, no caso de maçã, pera e banana, e 1 fatia por pessoa, aplica-se à melancia, melão e mamão; Salgados: sendo 5 unidade de salgado por pessoa de aproximadamente 25g cada; Bolos: 1 fatia de bolo por pessoa no mínimo, 30gr aproximadamente; Sanduiche: 1 sanduiche por pessoa no mínimo O SERVIÇO: Deverá os alimentos serem servidos em temperatura adequada para consumo, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessário para o serviço (mesas, toalhas com cobre manchas em tecido, tampões, copos, xícaras, taças de vidro, talheres, jarras de vidro ou inox; bandejas de inox, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, arranjos de flores naturais, suportes para pratos e todas as demais louças necessárias para execução dos serviços e ornamentação da mesa, açúcar em sachê, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. PESSOAL: Garçons apartamentados e ajudantes (01 garçom para cada grupo de 25 pessoas) * poderá ser solicitado até 5% do cardápio para atender as pessoas com intolerância a Lactose e glúten, a cada pedido.</p>	100	R\$45,00	R\$ 4.500,00
TOTAL					R\$ 4.500,00

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

7.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviço de coffee break, contemplando o fornecimento de alimentos, bebidas, insumos, transporte, montagem, atendimento, reposição e desmontagem da estrutura necessária à realização do serviço no local do evento.

7.2. A execução será por empreitada por preço global, compreendendo todos os custos diretos e indiretos envolvidos.

7.3. Por se tratar de serviço pontual, de curta duração e execução imediata, não há necessidade de manutenção continuada ou assistência técnica posterior, limitando-se a obrigação da contratada à correta prestação do serviço no dia do evento, bem como à desmontagem e retirada integral dos materiais utilizados.

8. PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. Com base no Art. 40, §2º e §3º da Lei nº14.133/2021;

§2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I- A viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II- O Aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas a ecomomicidade, sempre que possível, desde de que atendidos os parâmetros de qualidade;

III- O dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

§3º O parcelamento não sera adotado quando:

I- A economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;

II- O objeto a ser contrato configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;

III- O processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.

8.2. A presente contratação refere-se à prestação de serviços de coffee break para a realização de evento institucional, que ocorrerá em um local e período previamente definidos. Após análise da natureza do objeto, verifica-se que não há viabilidade técnica ou operacional para o parcelamento da contratação, tendo em vista que os serviços são complementares e interdependentes, compondo uma solução única e integrada necessária à plena execução do evento.

8.3. Conforme dispõe o § 3º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento não será adotado quando a economia de escala, a redução de custos de gestão contratual ou a maior vantagem na contratação recomendarem a execução do objeto por um mesmo fornecedor. Nesse caso, a contratação conjunta do espaço e da alimentação proporciona otimização logística, reduz deslocamentos e custos de transporte de equipe e materiais, e minimiza riscos operacionais, uma vez que o mesmo prestador é responsável pela infraestrutura e pelo serviço de buffet no local.

8.4. Além disso, a contratação unificada garante maior controle de qualidade, sincronização entre a estrutura física e o serviço de alimentação e reduz a necessidade de múltiplas contratações e fiscalizações simultâneas, o que representaria elevação de custos administrativos e maior complexidade na execução contratual.

8.5. Dessa forma, conclui-se que a não adoção do parcelamento é a medida mais vantajosa para a Administração, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e razoabilidade, em consonância com o disposto no art. 40, §3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a contratação do serviço especializado de coffee break para a solenidade de reabertura do Complexo Memorial Rondon, pretende-se assegurar a adequada recepção de autoridades e convidados, garantir padrão organizacional compatível com a relevância institucional do evento, proporcionar conforto e permanência do público durante a programação e fortalecer a imagem institucional da Administração, contribuindo para o êxito da cerimônia e para a valorização da memória histórica vinculada ao Memorial Rondon.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADM PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES PARA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

10.1. O objeto será recebido pelos fiscais do contrato, que terá a incumbência, dentre outras atribuições, de aferir se a quantidade, qualidade e entrega cumpriram rigorosamente com o especificado neste instrumento, efetivar seu recebimento conforme preconizado no art. 140, II, da Lei 14.133/21, bem como certificar as Notas Fiscais/Faturas.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1. Os impactos ambientais decorrentes da execução do serviço são de baixa magnitude e estão relacionados principalmente à geração de resíduos sólidos, como restos de alimentos, embalagens e materiais descartáveis, bem como ao consumo pontual de recursos naturais, podendo ser mitigados mediante planejamento adequado das quantidades, priorização de utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis, correta segregação e destinação dos resíduos gerados e observância das normas sanitárias e ambientais vigentes, considerando tratar-se de evento único, de curta duração e impacto temporário.

12. POSSIBILIDADE DE LOCAÇÃO VERSUS COMPRAS (ART. 44, LEI 14.133/21)

12.1. Não se aplica a locação.

13. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO (ART.18, §1º, X)

13.1. A gestão e fiscalização da execução contratual observará as disposições constantes na Lei nº 14.133/2021, especialmente no que tange às competências do agente responsável pela verificação da conformidade do objeto contratado, bem como pelo acompanhamento técnico e administrativo da execução. Aplica-se com igual importância o atendimento das disposições contidas no Decreto Estadual n.º

28.874/2024, em especial o disposto entre os artigos 19 e 28.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

14.1. Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Porto Velho, data e hora do sistema.

Elaboração
KELLEN LÚCIA PIRES LAMARÃO
Assessora I - SETUR/CTUR
Matrícula *****623

Revisão e Validação
MARIA AUXILIADORA LIMA DA SILVA QUIRINO
Assessora de Ações Turísticas
Matrícula: *****901



Documento assinado eletronicamente por **Kellen Lucia Pires Lamarao, Assessor(a)**, em 25/02/2026, às 12:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **maria auxiliadora lima da silva quirino, Assessor(a)**, em 25/02/2026, às 12:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **69501081** e o código CRC **8426BD7E**.

Referência: Caso responda este(a) Estudo Técnico Preliminar, indicar expressamente o Processo nº 0038.000158/2026-08

SEI nº 69501081