
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP**INTRODUÇÃO**

O Presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos com fins de promover a contratação de serviço de buffet/coffee break para o curso de inventário florestal ministrado pelo CRBio08.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública

1. Objetivo

Estudos Preliminares visando a contratação de serviço técnico de uma empresa especializada em prestação de serviço de buffet / coffee break para 20 (vinte) pessoas, no conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e em seu Anexo I, objetivando atender ao curso de Inventário Florestal que será realizado no Auditório do Conselho Regional de Biologia 8ª Região, nos dias 23, 24 e 25 de abril de 2026. Conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no presente Estudo Técnico Preliminar - ETP.

2. Descrição da Necessidade

Os itens constantes da tabela de especificação do objeto especificam os recursos humanos, materiais, alimentação, entre outros serviços, que serão solicitados em conjunto, com vistas a realização complementar do curso que acontecerá nos dias 23, 24 e 25 de abril de 2026, no auditório do CRBio08.

Dia 23 de abril de 2026, início do serviço das 10:20h às 10:50h

AUDITÓRIO DO CRBio08

Coffee Break manhã: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para evento institucional. O cardápio é basicamente composto por: 4 (quatro) litros de suco (Morango e cupuaçu), café (sachê de

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

açúcar, adoçante e leite), salada de Frutas, trouxinhas de peito de peru, bolo de chocolate, croissant de queijo e presunto e pães delícia c/ recheio. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional (guardanapos, descartáveis bandejas de vidro para apoio, montagem, desmontagem e deslocamento). Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será "por pessoa".

Dia 23 de abril de 2026, início do serviço das 15:10h às 15:40h

AUDITÓRIO DO CRBio08

Coffee Break tarde: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para evento institucional. O cardápio é basicamente composto por: 4 (quatro) litros de suco (cajá e acerola), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), quiches de queijo, bolo amanteigado com cobertura, baby burger e pães delícia c/ recheio. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional (guardanapos, descartáveis bandejas de vidro para apoio, montagem, desmontagem e deslocamento). Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será "por pessoa".

Dia 24 de abril de 2026, início do serviço das 10:30h às 11:00h

AUDITÓRIO DO CRBio08

Coffee Break manhã: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para evento institucional. O cardápio é basicamente composto por: 4 (quatro) litros de suco (Maracujá e goiaba), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), salada de Frutas, croissant de frango, bolo de limão, pasteis de forno e esfirras de carne. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional (guardanapos, descartáveis bandejas de vidro para apoio, montagem, desmontagem e deslocamento). Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será "por pessoa".

Dia 24 de abril de 2026, início do serviço das 16:00 às 18:30h

AUDITÓRIO DO CRBio08

Coffee Break tarde: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para evento institucional. O cardápio é basicamente composto por: 4 (quatro) litros de suco (Maracuja e goiaba), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), 02 (dois) litros de refrigerante, coxinhas de frango, bolo de tapioca, pães delícia c/ recheio e esfirras de carne. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

mínimo 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional (guardanapos, descartáveis bandejas de vidro para apoio, montagem, desmontagem e deslocamento). Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.

Dia 25 de abril de 2026, início do serviço das 09h às 09:30h

JARDIM BOTÂNICO DE SALVADOR

Coffee Break manhã: Fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas para evento institucional. O cardápio é basicamente composto por: 4 (quatro) litros de suco (Morango e cupuaçu), café (sachê de açúcar, adoçante e leite), salada de Frutas, pedaços cuscuz de tapioca, bolo de milho, pães delícia recheado e mini sanduíches de frango cremoso. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do serviço. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados, será considerado no mínimo 01 (uma) copeira e 01 (um) coordenador de evento. Todo o material necessário ao serviço deverá estar incluído no preço sem ônus adicional (guardanapos, descartáveis bandejas de vidro para apoio, montagem, desmontagem e deslocamento). Toda a equipe deverá ser habilitada para a função e deverá se apresentar uniformizada. O método de medida adotado será “por pessoa”.

3. Justificativa Técnica da Exigência de Degustação

A prestação de serviços de buffet é intensamente sensorial e depende de fatores como:

- **Sabor e frescor dos alimentos;**
- **Apresentação e estética dos produtos;**
- **Higiene e adequação da manipulação alimentar.**

Estes aspectos **não podem ser aferidos apenas por meio da proposta escrita ou documentação técnica**. Assim, a exigência de **amostras para degustação**, conforme previsto nos itens 1.4 a 1.4.3 do edital e nos itens 8.2 a 8.2.3 do Termo de Referência, torna-se indispensável para:

- Garantir a **qualidade mínima exigida**;
- Evitar contratações com base apenas no menor preço que comprometam a experiência e segurança dos participantes;
- Assegurar a **equidade entre licitantes**, com critérios objetivos de julgamento estabelecidos previamente.

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

4. Área Requisitante

Área requisitante	Responsável
Comunicação	Livia Martins

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

- a) LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021- Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
- b) IN 65 - 07_07_2021 – Pesquisa de Preços - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;
- c) Decreto nº 3.722, de 09/01/2001, que regulamenta o art. 34 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;
- d) Decreto nº 8.538, de 06/10/2015, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública Federal;
- e) Lei 8.078, de 11/09/1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências (Código de Defesa do Consumidor);
- f) Instrução Normativa nº 05 de 26 de maio de 2017, dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública;

6. Levantamento de Mercado

A pesquisa relacionada ao item de serviço técnico especializado foi elaborada com base no site em pesquisa mercadológica e pelo COMPRASNET / Sistema de Pesquisa de Preços, com base em 03 (três) orçamentos do item, com base nos resultados de licitação de outros órgãos públicos. Além disso, foi realizada pesquisa com o preço praticado no mercado através de pesquisas mercadológicas. Verificando-se assim, que os valores pesquisados estão condizentes com os valores de mercado.

Conselho Regional de Biologia - 8ª Região (BA, AL, SE)

10. Contratações Correlatas/Independentes

Da análise do expediente, não se verifica necessidade de contratações correlatas

11. Impactos Ambientais

Em análise preliminar não se vislumbram impactos ambientais a serem observados.

12. Viabilidade da Contratação

Em virtude das razões já referidas demonstra-se plenamente viável a contratação nos moldes pretendidos.

De se referir que são observadas todas as determinações legais no que diz respeito a observância de formalidades, limites de valores e demais requisitos. Ainda de se mencionar que a padronização das condições está devidamente prevista no termo de referência.

No que diz respeito a vantajosidade do ente público está resta caracterizada na economia de processos, bem como na publicidade e adequabilidade a média de preços obtida.

Salvador/BA, 10 de abril de 2026

Livia Martins Montenegro
Assessora de Comunicação