

UNIDADE ESTADUAL DO IBGE/RIO GRANDE DO NORTE

Estudo Técnico Preliminar 3/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 03624.000047/2026-71

2. Objeto

O presente Estudo Técnico Preliminar visa realizar o levantamento das necessidades para o atendimento de contratação de serviço do tipo bufê sem serviço de *catering*, visando o fornecimento de refeições para atender à Semana de Integração dos novos servidores da SES/RN que entraram via CNU. Tal evento será realizado em conjunto com a Reunião Gerencial, que visa alinhar os objetivos estratégicos do IBGE com os trabalhos desempenhados pela SES/RN e suas agências.

3. Descrição da necessidade

Os presentes Estudos Preliminares visam atender à Semana de Integração dos novos servidores que entraram para a SES/RN e suas agências através do CNU - Concurso Nacional Unificado - através do PINS: Programa de Integração dos Novos Servidores, a ser realizado durante o mês de março de 2026, com data a ser definida e estabelecida no respectivo Termo de Referência. Tal evento está alinhado com os objetivos estratégicos do IBGE para a integração dos novos servidores ao quadro da instituição, propiciando um momento para os novos servidores conhecerem o órgão e haver integração com os demais servidores. O evento será realizado em conjunto com o Encontro Gerencial, com o objetivo de alinhar as metas e prioridades estratégicas do IBGE para o Estado, bem como auxiliar os chefes de agência e seus substitutos a planejar a atuação para o exercício de 2026.

Com o fito de realizar tal evento, a contratação de serviços do tipo bufê sem serviço de *catering* visa fornecer alimentação adequada e suficiente para os participantes do evento em questão, considerando que o IBGE/RN não possui meios próprios para oferecer tais serviços. Assim, apresenta-se a necessidade /oportunidade/conveniência da contratação dos serviços de Buffet, incluindo todos os utensílios necessários (tigelas, travessas, bandejas, toalhas de mesa, jarras para sucos, taças, copos, xícaras, pratos, talheres, guardanapos etc.), além do preparo, fornecimento e manipulação de alimentos, tarefas que, por sua especialização, dependem necessariamente do assessoramento profissional de empresa especializada na prestação desse tipo de serviço a serem solicitados para dar suporte as atividades que serão realizadas no evento.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gerência Administrativa	Iara Brena da Ponte Feijao
Seção de Recursos Materiais	Rogério Henrique da Costa Campelo

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa contratada deverá fornecer lanches e bebidas em quantidades suficientes para atender plenamente ao número de pessoas informado no empenho substitutivo de contrato, contendo, no mínimo, os quantitativos previstos neste Termo de Referência. A contratação do serviço de buffet não tem natureza continuada e a contratação menos onerosa. A CONTRATADA deverá observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

Os serviços serão solicitados à CONTRATADA com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência. O pedido de fornecimento das refeições será feito via ofício, e-mail ou WhatsApp, e deverá ser confirmado formalmente pela Contratada no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas anteriores à data da efetiva prestação do serviço, devendo constar do pedido o quantitativo a ser servido.

A CONTRATADA deverá se apresentar no local determinado com toda a infraestrutura necessária, incluindo a equipe de serviço para execução do trabalho, disponibilizará os serviços com antecedência mínima de 1 (uma) hora do horário informado e permanecerá por pelo menos 30 (trinta minutos) na situação de *coffee break*. Atender pelo período necessário durante o evento previsto, podendo a contratante reduzir o tempo da prestação desse serviço dada a necessidade institucional

A empresa contratada deverá estar apta a servir com, no mínimo, 15 (quinze) minutos de antecedência do início da prestação do serviço de alimentação. A empresa CONTRATADA deverá prezar pela qualidade e variedade dos alimentos, cuidando para que estejam frescos e próprios para o consumo e que se observe a variedade necessária para possíveis restrições alimentares, sem perder de vista a disposição e apresentação dos alimentos servidos. Deve-se optar, sempre que possível, pela oferta de produtos locais, sazonais e orgânicos.

A CONTRATADA disponibilizará todas as informações necessárias ao bom cumprimento deste Termo de Referência. O CONTRATANTE reserva-se o direito de devolver, no todo ou em parte, as refeições e os arranjos florais fornecidos fora da especificação constante deste Termo de Referência.

A CONTRATADA deverá obedecer, rigorosamente, aos prazos estabelecidos e às condições de fornecimento. O material deverá ser disponibilizado em quantidade suficiente para reposição, sempre que o local de realização não dispuser de copa com pia para higienização dos utensílios.

Dos funcionários:

Disponibilização de pessoal suficiente para entrega, organização, reposição de comidas, bebidas e materiais, e posterior recolhimento. No local de entrega, os funcionários deverão apresentar-se devidamente uniformizados, atentando-se para as exigências de trajes para entrada em um quartel militar, e deverão possuir Treinamento de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos. Havendo necessidade, é de responsabilidade da CONTRATADA a substituição imediata dos profissionais atuantes no serviço de *coffee break*.

Sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes; Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

Os serviços deverão ser executados prevendo as boas práticas de sustentabilidade. Os serviços deverão ser executados em conformidade com as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial as contidas no(a):

- Instrução Normativa/SLTI/MPOG n° 01, de 19 de janeiro de 2010;
- Decreto n° 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República e Decreto Lei 9.178/2017, no que couber;
- Lei n° 12.305/2010 (Plano Nacional de Resíduos Sólidos) e Lei 10.936/2022;
- Portaria n° 8.678/2021 SEGES/ME;

Deverão ser observadas na prestação do serviço que visa reduzir a geração de resíduos por meio de ações as quais devem fazer parte do cotidiano de todos.

Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação:

Não será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei n° 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

Exigência de delimitação geográfica distância máxima raio:

Considerando a importância do evento e observando o princípio da eficiência e da economicidade, a empresa deverá ter estabelecimento com sede em um raio de 60 (sessenta) km do município de Natal/RN, haja vista a necessidade da disponibilização do serviço nos dias do evento, por motivos de logística e custos.

6. Levantamento de Mercado

Durante o levantamento de mercado, verificou-se que diversos órgãos que não dispõem de pessoal capacitado e/ou materiais para atender as demandas de eventos esporádicos ou sob demanda realizam o *outsourcing* institucional, que consiste em buscar, no setor privado, pessoal e empresas capacitadas para a prestação do serviço de forma especializada.

Considerando que a SES/RN não dispõe nem de pessoal capacitado nem de infraestrutura adequada para a prestação do serviço de bufê, a contratação de empresa especializada para esta atividade se prova a mais vantajosa.

Para a contratação em tela foram considerados e analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

A título de exemplo, temos:

- Edital nº 90001/2025 - CONSELHO REGIONAL DE ODONTOLOGIA DE MATO GROSSO - Id contratação PNCP: 03482916000113-1-000017/2025: Registro de preço para futura e eventual contratação de pessoa jurídica para fornecimento de coffee-break e coquetel volante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos para atender as necessidades do conselho regional de odontologia do estado de mato grosso
- Edital nº PE 001/2025/2025 - CONSELHO REGIONAL DOS TECNICOS INDUSTRIAIS DE MINAS GERAIS - CRT/MG - Id contratação PNCP: 32580400000100-1-000021/2025: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, TIPO COFFEE BREAK, SOB DEMANDA, para o Conselho Regional dos Técnicos Industriais de Minas Gerais, critério de julgamento MENOR PREÇO TOTAL DO LOTE
- Edital nº 90001/2026 - MINISTERIO DA FAZENDA - SUP.REGIONAL RECEITA FEDERAL 1A.RF/DF - Id contratação PNCP: 00394460000141-1-000044/2026: Contratação de serviços contínuos de buffet para fornecimento de coffee break tipo I (somente entrega), coffee break tipo II e coquetel, a serem utilizados em eventos institucionais promovidos pela Superintendência Regional da Receita Federal na 1ª Região Fiscal (SRRF01) e suas unidades vinculadas, a serem executados sem dedicação exclusiva de mão de obra.
- Edital nº 90002/2026 - TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO - TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 7A.REGIAO - Id contratação PNCP: 00509968000148-1-000145/2026: Contratação de serviços especializados de buffet, para fornecimento de alimentos preparados e bebidas, objetivando a realização de coffee breaks, coquetéis e almoços conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos, através do Sistema de Registro de Preços

Assim, observa-se que diversos órgãos dentro da esfera Federal realizam a contratação desse serviço através de Registro de Preços, considerando o exercício de 12 meses. Uma vez que todos estes órgãos realizam eventos de maneira regular, a contratação via Registro de Preços se enquadra no objeto solicitado, com o serviço sendo requisitado **sob demanda** apenas quando houver a necessidade.

Contudo, como a natureza da necessidade em voga neste ETP é de maneira **não usual**, consideramos que a contratação via Dispensa de Licitação, com critério de julgamento Menor Preço, é a que se enquadra melhor para atender a presente necessidade, considerando o critério de baixo valor.

Conforme itens 8. e 9. deste ETP, ao utilizarmos o critério de contratação por Dispensa de Licitação, conforme art. 75, II da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 5º, §2º da IN SEGES/ME Nº 67/2021, opta-se pela contratação com Aviso de Contratação Direta, onde será feita a cotação direta com, no mínimo, 03 (três) fornecedores locais. Considerando o baixo risco e o baixo valor da contratação, o uso de Dispensa Eletrônica pode se tornar inviável dentro dos requisitos necessários para o atendimento da necessidade.

7. Descrição da solução como um todo

O presente processo tem como objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para coffee break e coquetel, bem como no fornecimento de arranjos florais, visando atender às necessidades institucionais da Superintendência Estadual do IBGE no Rio Grande do Norte.

A contratação se faz necessária para garantir a adequada recepção e acomodação de participantes no referido evento, assegurando um serviço padronizado, de qualidade e em conformidade com as exigências protocolares. O serviço de buffet abrangerá a disponibilização de coffee breaks, incluindo o fornecimento de alimentos e bebidas devidamente preparados, acondicionados e servidos de forma compatível com a natureza de cada evento. Alimentos quentes deverão ser servidos em temperatura adequada (aproximadamente 60 °C), bem como alimentos frios (aproximadamente 10 °C). A terceirização desse serviço garante eficiência na logística, qualidade dos produtos oferecidos e otimização dos recursos administrativos, evitando sobrecarga operacional interna.

Durante a execução dos serviços de buffet e coquetel, somente será permitido o fornecimento de bebidas não alcoólicas, vedando-se expressamente a oferta ou disponibilização de qualquer tipo de bebida alcoólica. Tal exigência observa os princípios da moralidade, legalidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021, e visa assegurar a adequação do evento ao ambiente institucional e administrativo. O descumprimento desta condição sujeitará a contratada às sanções cabíveis. Paralelamente, o fornecimento de arranjos florais tem como objetivo contribuir para a ambientação e valorização dos espaços institucionais, conferindo adequação e um ambiente harmonioso em recepções oficiais, reuniões e eventos solenes.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para o cálculo da estimativa das quantidades a serem contratadas, o modelo de fornecimento seguiu o oposto ao convencionado, onde os quantitativos devem ser previamente definidos à contratação pela Administração. Considerando a limitação orçamentária para a realização do evento, realizou-se uma Pesquisa de Preços prévia através da plataforma de Pesquisa de Preços do Compras.net com vistas a encontrarmos o preço unitário praticado pela Administração Pública. Com isso, alocamos a quantidade de refeições dentro dos limites orçamentários. Os detalhes vem conforme seguem:

- A pesquisa de preços foi realizada com base no código 3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces, disponível no Catálogo do Comprasnet e 12807 - Buffet.
- Os valores encontrados foram filtrados com base **no uso de dois desvios padrões, para mais e para menos**, até que os valores dos **coeficientes de variação fossem abaixo de 25%**.
- O item 1 foi pesquisado de forma nacional, enquanto o item 2 foi pesquisado apenas considerando o estado do Rio Grande do Norte como destinatário final da contratação. Para o item 3, por conta da sua extensa base de dados, aplicou-se o seguinte filtro de pesquisa:
 - **Esfera:** FEDERAL;
 - **Modalidade:** DISPENSA DE LICITAÇÃO
 - **Tipo:** MENOR PREÇO
- As medianas encontradas foram de R\$ 27,36, R\$ 24,90 e R\$ 43,20, respectivamente. As médias foram de R\$ 28,6919, R\$ 25,5567 e R\$ 41,1250. Aplicando o método de **média simples nos seis valores**, encontramos o valor de R\$ 31,8056 que, por melhor juízo de valor, será arredondado para R\$ 31,81 (trinta e um reais e oitenta e um centavos) por refeição.

A referida contratação será realizada no âmbito do PINS Estadual, com uma disponibilidade de recursos já alocada de R\$ 2.160,00. Nesse sentido, o total de refeições será aproximadamente 68 (sessenta e oito) refeições.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.160,00

Conforme explicado no item 8. deste ETP, o valor a ser alocado para a contratação do serviço é fixo, possuindo um critério de quantidade limitado por preço unitário. Nesse sentido, com vistas a otimizar o uso de recursos, deverá ser feita a contratação considerando uma estimativa fixa de refeições para os dias do evento.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação deverá ser feita em entrega única, com o serviço sendo executado durante o evento da Semana de Integração e do Encontro Gerencial. Assim, não há a necessidade de parcelamento da solução ou contratações

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Considerando o escopo do serviço, seria necessário, num primeiro momento, a locação de um espaço físico para a realização do evento. Porém, em parceria com a Controladoria Geral da União do Estado do Rio Grande do Norte, o auditório do referido órgão será cedido para o evento. Dessa forma, não há necessidade de contratações correlatas para o objeto em questão.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Não houve a inclusão do referido serviço no PCA da unidade no ano de 2026, conforme orientação repassada pela coordenação de orçamento e finanças do IBGE.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

1. A alimentação adequada promove maior concentração nas informações repassada, propiciando um ambiente mais solícito e adequado ao aprendizado, compartilhamento de informações e maior integração entre os servidores que irão participar do evento.

14. Providências a serem adotadas

Não há.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de serviços de buffet pela administração pública pode gerar impactos ambientais que devem ser considerados na fase de planejamento da licitação. Os principais impactos ambientais incluem:

- **Geração de Resíduos Sólidos**
 - Descartáveis (pratos, copos, talheres e guardanapos plásticos ou de papel).
 - Sobras de alimentos, que podem gerar desperdício se não houver planejamento adequado.
 - Embalagens de insumos e ingredientes utilizados na preparação dos alimentos.
- **Consumo de Recursos Naturais**
 - Água e energia: O preparo e o transporte dos alimentos exigem alto consumo de água e eletricidade.
 - Matérias-primas: Uso de produtos agrícolas e pecuários, que podem ter impacto no desmatamento, uso de agrotóxicos e emissão de gases do efeito estufa.
- **Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE)**
 - Transporte dos insumos e alimentos prontos até o local do evento.
 - Uso de equipamentos movidos a gás ou eletricidade na preparação dos alimentos.
- **Impactos na Destinação Final dos Resíduos**
 - Descarte inadequado de sobras de alimentos e embalagens.
 - Falta de incentivo à reciclagem e à compostagem, o que pode aumentar a poluição e o volume de resíduos em aterros sanitários.
- **Uso de Produtos com Impacto Ambiental**
 - Alimentos produzidos de maneira não sustentável, como aqueles que envolvem desmatamento ou uso excessivo de fertilizantes químicos e pesticidas.
 - Opção por carnes e produtos de origem animal, que apresentam maior pegada ecológica do que alternativas vegetais.

Nesse sentido, apresentam-se nesse ETP algumas Possíveis Medidas Mitigadoras para evitar esses impactos ambientais. Porém, esclarece-se que esta não é uma lista exaustiva, de modo que a CONTRATADA pode ainda adotar outras ações para diminuir os impactos.

- **Exigência de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis.**
- **Previsão de descarte sustentável (reciclagem, compostagem, doação de sobras).**
- **Exigência de certificações ambientais para os produtos e serviços contratados, conforme consta nos “Requisitos de Sustentabilidade” no item 5 deste ETP.**
- **Promoção de cardápios sustentáveis, reduzindo o impacto ambiental dos ingredientes utilizados. Baixo consumo de energia.**

Além disso, é necessário que a CONTRATADA atente-se para as medidas previstas na Lei nº12.305, de 2 de agosto de 2010, que instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos, atentando-se para:

- **Prevenção e redução da geração de resíduos.**
- **Logística reversa para reaproveitamento e descarte correto.**
- **Responsabilidade compartilhada entre governo, empresas e consumidores.**
- **Incentivo à reciclagem e à inclusão de cooperativas de catadores.**

Assim como para as medidas previstas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, principalmente no que se refere à Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A viabilidade da contratação encontra-se respaldada nos seguintes requisitos:

- Baixo valor da contratação;
- O serviço é considerado serviço COMUM, conforme art. 6º, XIII, da lei nº 14.133/2021;
- O escopo da solução é limitado;
- Não há graves riscos envolvidos na contratação.

17. 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](#).

FRANCISCO JOSE MESQUITA MOREIRA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 26/02/2026 às 13:55:22.