



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Polícia Civil
Subsecretaria de Gestão Administrativa

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

1.1. Justificativa da necessidade da contratação.

A pretendida contratação visa atender futuros desígnios quando da realização de eventos, tais como sessões solenes, como posses e entregas de honrarias, palestras, eventos de integração institucional, fórum de debates, seminários, inaugurações, palestras, encontros técnicos, posses, formaturas, entregas de honrarias, lançamentos de exposições dentre outros, que venham a ser promovidos pela SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA CIVIL - SEPOL.

O coffee-break serve para muito mais além de alimentar e manter os convidados interessados no evento, ainda ajudando a manter uma boa imagem institucional.

Considerando o calendário de eventos que a SEPOL promove e o quantitativo variável de convidados, apresenta-se uma demanda estimada, a qual a prestação de serviço se dará conforme a solicitação de serviços, ou seja, sob demanda.

1.2. Instrumento de planejamento

A presente contratação se encontra prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) da SEPOL para o exercício de 2025, conforme informado no DRC (Documento de Requisição de Contratação) de index. 73926761.

Item	DFD	Setor	Qtde Total	VI. Unit. Estimado/ Atualizado	VI. Total Estimado	PLOA
► SERVICOS DE BUFFET - 109942 - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COFFEE BREAK E BUFFET - Unidade de Medida: SERVIÇO Termo de Alteração			1,0	R\$ 454.166,6600	R\$ 454.166,6600	R\$ 454.166,6600

1.3. Resultados pretendidos do atendimento da demanda

A contratação de um serviço de buffet para o trabalho do cerimonial é de grande importância para se chegar nos seguintes padrões de entrega:

1. **Qualidade e Profissionalismo:** Um buffet especializado tem a experiência e *know-how* necessários para garantir que a alimentação servida em eventos seja de alta qualidade. Isso reflete o profissionalismo do órgão público e pode impactar a imagem institucional;

2. **Apoio Logístico:** Buffets costumam oferecer suporte logístico, o que facilita a organização do evento. Isso inclui o planejamento do cardápio, a preparação dos alimentos, o serviço e a limpeza, permitindo que a equipe do cerimonial se concentre em outras questões do evento;

3. **Atendimento às Necessidades do Público:** Um serviço de buffet pode adaptar o seu cardápio para atender a diferentes restrições alimentares e preferências dos convidados, como opções vegetarianas, veganas e sem glúten, garantindo que todos se sintam incluídos e bem atendidos;

4. **Economia de Tempo:** Usar um buffet economiza tempo na preparação de alimentos e na organização do serviço, permitindo que a equipe do cerimonial se concentre em aspectos mais estratégicos do evento;

5. **Criatividade e Variedade:** Buffets podem oferecer uma variedade de opções de menu e apresentações criativas, criando uma experiência mais atraente e memorável para os participantes;

6. **Conformidade com Normas de Segurança Alimentar:** Profissionais de buffet são treinados em normas de segurança alimentar, o que é essencial para evitar problemas de saúde e garantir que os alimentos sejam manuseados e preparados de maneira adequada; e

7. **Gestão de Custos:** Embora possa parecer um custo adicional, um buffet pode ajudar na gestão do orçamento do evento, oferecendo pacotes que se ajustem às necessidades financeiras do órgão e evitando desperdícios.

A contratação de um serviço de buffet contribui significativamente para a qualidade, organização e sucesso de eventos promovidos por órgãos públicos, refletindo diretamente na imagem e na eficácia da comunicação institucional.

2. ANÁLISE DO CENÁRIO

2.1. Levantamento das soluções de mercado

O levantamento de mercado é uma etapa crucial para garantir que a contratação de serviço de Buffet seja realizada de forma eficiente e alinhada com as soluções de mercado disponíveis.

A primeira, alternativa, como solução para a demanda exigida, seria a aquisição de insumos para o serviço de buffet realizado por mão de obra da SEPOL, sendo considerado como vantagens e desvantagens:

Alternativa 1: Aquisição de insumos para serviço de buffet com mão de obra da SEPOL	
Vantagens	Desvantagens
Desenvolvimento interno da equipe através de capacitação dos servidores, formando um time próprio, gerando expertise interna para futuras demandas.	Necessidade de investimento inicial em equipamentos, treinamento e uniformes.
Maior autonomia na gestão, o que facilita a organização dos eventos, eliminando a necessidade de aguardar a disponibilidade ou compatibilidade de agenda de prestadores de serviços terceiros.	Maior complexidade operacional no gerenciamento de compras, armazenamento e logística, o que exige estrutura e expertise.
Redução de custos a longo prazo, dependendo do gerenciamento, podendo ser mais barato do que contratar empresas terceirizadas, principalmente para eventos frequentes.	Risco de desperdício caso o controle dos insumos não seja eficiente, causando prejuízos ou falta de materiais no evento.

Contudo, tal solução acarretaria um elevado custo e a multiplicidade de contratos, e a obrigatoriedade de demandas interdependentes, o que dificultaria todo o processo, se mostrando inviável.

A segunda alternativa, para o atendimento solicitado, seria a contratação de empresa para prestação de serviço de buffet com fornecimento de equipe de serviço, apresentando como vantagens e desvantagens:

Alternativa 2: Contratação de empresa para prestação de serviço de buffet com fornecimento de equipe de serviço	
Vantagens	Desvantagens
Experiência comprovada no segmento, fator que contribui para a confiança na qualidade dos serviços prestados, assegurando um atendimento com elevado grau de profissionalismo e organização.	Custo potencialmente mais elevado, pois empresas consolidadas e especializadas podem cobrar valores mais altos.
Amplitude na oferta de serviços, contemplando diversas modalidades, tais como hidratação, lanche, brunch, coffee break, coquetel, café da manhã e café da tarde, o que possibilita a adequada adaptação às distintas demandas dos eventos.	Menor controle sobre detalhes, por se tratar de um serviço terceirizado, pode haver menos flexibilidade para ajustes imediatos ou personalizações específicas durante o evento.
Praticidade e conveniência na prestação dos serviços, ao eliminar a necessidade de implantação de estrutura própria, resultando em economia de tempo e de recursos operacionais.	Dependência de disponibilidade, tratando-se de eventos em datas concorridas, pode ser necessário o agendamento com muita antecedência.

Pelo exposto, a segunda opção se apresenta como a solução viável para atender as necessidades da SEPOL, qual seja a contratação de uma empresa especializada em realizar os serviços de buffet, de forma continuada, podendo ser renovada, conforme a demanda que será exposta a seguir.

2.2. Avaliação comparativa (Benchmarking)

2.2.1. Contratações similares feitas pelo próprio Órgão/Entidade

Em pesquisa realizada no Portal de Compras do RJ (<https://www.compras.rj.gov.br>), não foi localizada a última contratação de prestação de serviço de buffet pela SEPOL, conforme versa a presente demanda.

2.2.2. Contratações similares feitas por outros órgãos e entidades

A partir da pesquisa realizada por esta equipe de planejamento, através da ferramenta "Portal de Compras do RJ - Compras Públicas", identificamos algumas contratações similares:

Modalidade	Objeto	Empresa Vencedora	Fonte	Órgão
PE 09/23	Serviços de Buffet	MDE SERVICOS E EVENTOS LTDA	https://www.compras.rj.gov.br/	PGE - PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PE 09/23	Serviços de Buffet	FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA	https://www.compras.rj.gov.br/	PGE - PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PE 019/16	PREST SERVIÇOS ALIMENTAÇÃO/COFFEE BREAK	TAGG SERVICES LTDA	https://www.compras.rj.gov.br/	SEASDH - SECRETARIA DE ESTAD ASSIST SOC E DIR HUMANOS
PE 155/16	BUFFET P/CURSO DO CAMINHO MELHOR JOVEM	GILVAN AZEVEDO FESTAS LTDA ME	https://www.compras.rj.gov.br/	UERJ - ADMINISTRACAO CENTRAL
SEI-240002/001479/2024 - Dispensa de Licitação	Serviços de Buffet	TAGG SERVICES LTDA	https://www.compras.rj.gov.br/	PROCON RJ - Proteção e Defesa do Consumidor
SEI-07/002.003610/2019 - Dispensa de Licitação	Serviços de Buffet	RESTAURANTE TEÓFILO 127 LTDA	https://www.compras.rj.gov.br/	INEA - INSTITUTO ESTADUAL DO AMBIENTE

2.2.3. Consulta ao mercado

Em consulta ao mercado e em levantamento realizado no site de compras do Rio de Janeiro (SIGA), são diversas as empresas que fornecem os Serviços de Buffet, conforme a necessidade da SEPOL, entre elas:

Fornecedor	CNPJ	Situação
MDE SERVICOS E EVENTOS LTDA	08.973.746/0001-93	Credenciado
RESTAURANTE TEÓFILO 127 LTDA	04.977.415/0001-70	Registrado
PERFECTO - LICITACOES & CONTRATOS LTDA	08.849.848/0001-00	Credenciado
ZEFA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	37.430.612/0001-24	Registrado
WINEFOOD DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA	08.546.420/0001-80	Credenciado
WINDSOR ADMINISTRACAO DE HOTEIS E SERVICOS S.A.	10.348.318/0015-17	Registrado

2.3. Institucional e Legal

O presente Estudo Técnico Preliminar foi pautado nas legislações vigentes, tais como: Leis federal, estadual, Decretos estadual, federal, Instruções Normativas, padronizações da SEPLAG, orientações do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro e da douta Procuradoria Geral do Estado.

- Lei nº 14.133/2021, institui normas para licitações e contratos administrativos;
- Decreto Estadual nº 48.816/23 (Regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito do Estado do Rio de Janeiro)
- Decreto Estadual 48.778/23 (Regulamenta as licitações pelos critérios de julgamento por menor preço ou maior desconto no âmbito da Administração Pública Estadual, Direta, Autárquica e Fundacional);
- Lei Complementar nº 123/2006, institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;
- Lei 8.078, de 11/09/1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências (Código de Defesa do Consumidor)
- Enunciados e Orientações da d. PGE/RJ;
- Portaria MTb n.º 3.214, de 08 de junho de 1978 e suas posteriores atualizações;

2.4. Estimativa de quantitativo

Conforme planilha de eventos apresentada pela Equipe de Cerimonial da SEPOL, a análise dos últimos 5 anos de eventos, de 2019 até 2024 foram realizados eventos que atenderam 25.620 pessoas, conforme verifica-se no quadro abaixo:

DATA	EVENTO	Nº DE PESSOAS
dez/19	PROGRAMA PAPO DE RESPOSTA – RESULTADOS E NOVOS RUMOS	500
nov/19	FORMATURA COTE XI - ACADEPOL	250
nov/19	EVENTO DGPAM - ACADEPOL	200

dez/19	FORMATURA CEGECOM	250
jan/20	CAFÉ DA MANHÃ COM AUTORIDADES SEPM	20
fev/20	RECEPÇÃO CONSULESA EUA - CIDPOL	50
mar/20	LANÇAMENTO DA REVISTA "EVIDÊNCIA O JORNAL DA PERÍCIA" - ACADEPOL	200
nov/20	SOLENIIDADE DE ENTREGA DE MADALHA AMIZADE - CIDPOL	200
fev/21	AGENDA ESTRETÉGICA MISP/SEPOL - 2021	100
jun/21	AULA INAUGURAL COTE XII - CIDPOL	150
jun/21	SOLENIIDADE MEDALHA AMIZADE – CIDPOL	250
ago/21	SOLENIIDADE ANIVERSÁRIO DA LEI MARIA DA PENHA - CIDPOL	100
set/21	SOLENIIDADE DAS MEDALHAS POLICIAIS – CISPOL	700
set/21	INAUGURAÇÃO DA GALERIA DOS HERÓIS – CIDPOL	600
set/21	INAUGURAÇÃO DA DRACO	200
set/21	APRESENTAÇÃO DOS PROJETOS REALIZADOS EM 1 ANO DE GESTÃO – SEPOL ALLAN TURNOWSKI - CIDPOL	500
set/21	FORMATURA COTE XII – CIDPOL	300
dez/21	SOLENIIDADE ENTREGA DE VIATURAS – ACADEPOL	400
fev/22	INAUGURAÇÃO GCOP	150
mar/22	INAUGURAÇÃO DAS NOVAS INSTALAÇÕES DA SSINTE	400
mar/22	REUNIÃO GERAL DE ALINHAMENTO INSTITUCIONAL – TIUTLARES + SEPOL	500
mar/22	INAUGURAÇÃO SALA DE CENÁRIOS SIMULADOS – ACADEPOL	50
abr/22	PASSAGEM DE GESTÃO	1000
mai/22	SOLENIIDADE MEDALHA AMIZADE	600
abr/22	ENCERRAMENTO DO I CURSO INTRODUTÓRIO DE INTELIGÊNCIA DE SEGURANÇA PÚBLICA – ESISPERJ	200
ago/22	INAUGURAÇÃO DO ESPAÇO TRADIÇÃO E MEMÓRIA – CIDPOL	300
ago/22	FORMATURA DO CURSO DE INSTRUTORES DE TIRO – ACADEPOL	250
ago/22	INAUGURAÇÃO DA GALERIA DOS SUBSECRETÁRIOS DA SSINTE	80
set/22	SOLENIIDADE DAS MEDALHAS POLICIAIS	700
set/22	SOLENIIDADE EM HOMENAGEM AOS POLICIAIS APOSENTADOS	300
out/22	1 SEMINÁRIO DE TRANSFORMAÇÃO DIGITAL	400
nov/22	APRESENTAÇÃO DA NOVA CÚPULA SEPOL	700
dez/22	HOMENAGEM SEPOL	50
dez/22	SOLENIIDADE DE DIPLOMAS DA CORE	300
dez/22	REUNIÃO CONSELHO SUPERIOR DE POLÍCIA	20

fev/23	APRESENTAÇÃO BOAS PRÁTICAS	50
fev/23	I ENCONTRO DE SAÚDE MENTAL E AUTOCUIDADO NA SEGURANÇA PÚBLICA	300
mar/23	EVENTO DDS – SALA DE SITUAÇÃO CIDPOL	100
mar/23	CAFÉ COM O SEPOL (EX-CHEFES/EX-SECRETÁRIOS)	30
mar/23	CAFÉ DA MANHÃ COM AUTORIDADES DO ESPÍRITO SANTO	30
mar/23	WORKSHOP – PREVENÇÃO E ENFRENTAMENTO À VIOLÊNCIA CONTRA A MULHER – CENTRO DESPORTIVO – CIDPOL	200
abr/23	COQUETEL RECEPTIVO AOS CHEFES DE POLÍCIA CIVIL DOS ESTADOS BRASILEIROS - LAAD	100
mai/23	AULA INAUGURAL – ACADEPOL	200
mai/23	SOLENIIDADE MEDALHA AMIZADE	700
mai/23	REUNIÃO CONSELHO SUPERIOR DE POLÍCIA	20
mai/23	ANIVERSÁRIO NUSMEPOL – POLICLÍNICA	150
mai/23	SOLENIIDADE MEDALHA AMIZADE	600
jul/23	CONVÊNIO DE ARMAS – SALA DE SITUAÇÃO	150
jul/23	REUNIÃO DO CONSELHO SUPERIOR DE POLÍCIA	20
jul/23	ASSINATURA DA LEI ORGÂNICA – CIDPOL	700
ago/23	REUNIÃO CONSELHO SUPERIOR DE POLÍCIA	20
set/23	HOMENAGEM CORE – CIDPOL	400
set/23	SOLENIIDADE DAS MEDALHAS POLICIAIS	700
out/23	PASSAGEM DE GESTÃO – CIDPOL	1000
out/23	EVENTO COM MINISTÉRIO E JUSTIÇA	150
dez/23	FORMATURA NOVOS POLICIAIS – ESPAÇO HALL	100
jan/24	INAUGURAÇÃO DA CENTRAL DE APOIO AOS POLICIAIS CIVIS	200
fev/2024	INAUGURAÇÃO DA CENTRAL DE APOIO AOS POLICIAIS CIVIS	100
fev/2024	ASSINATURA CONVÊNIO SEPOL + SEEDUC – PAPO RESPOSTA	200
fev/2024	APRESENTAÇÃO DOS PROJETOS DE PREMIAÇÃO POR BOAS PRÁTICAS	50
mar/2024	TREINAMENTO PARA PREVENÇÃO À DENGUE E CONTROLE DE VETOR	200
mar/2024	CAFÉ COM DIRIGENTES ESPORTIVOS	5
mar/2024	CAFÉ COM O SECRETÁRIO (EX-CHEFES E EX-SECRETÁRIOS)	10
mar/2024	DIÁLOGOS PELA IGUALDADE – RACISMO	350
abr/2024	AUDIÊNCIA COM RELIGIOSOS	200
abr/2024	ALÉM DAS EVIDÊNCIAS SGPTC	100
mai/2024	CAFÉ COM O SECRETÁRIO	20
mai/2024	MEDALHA AMIZADE	500

mai/2024	WORKSHOP INOVAÇÃO ABERTA EM INVESTIGAÇÃO EM FRAUDES – SSINTE	100
mai/2024	APRESENTAÇÃO DOS TRABALHOS DO GRUPO DE ESTUDOS DE SEGURANÇA PÚBLICA – GESP/RJ	300
mai/2024	DIÁLOGOS PELA IGUALDADE – LGTBI+	350
mai/2024	LANÇAMENTO DA REVISTA DE INTELIGÊNCIA DE SEGURANÇA PÚBLICA(RISP) 7ª EDIÇÃO	100
mai/2024	REUNIÃO DO CONSELHO SUPERIOR DE POLÍCIA	13
jun/2024	ALÉM DAS EVIDÊNCIAS SGPTC	50
jul/2024	ENTREGA DOS DIPLOMAS DE MÉRITO DA CORE	350
jul/2024	REUNIÃO DE BOAS PRÁTICAS	16
ago/2024	ENCONTRO SOBRE SAÚDE MENTAL E AUTOCUIDADO: BOAS PRÁTICAS NA SEGURANÇA PÚBLICA	350
ago/2024	EVENTO FAEPOL – TRANSPETRO	200
ago/2024	CONSELHO SUPERIOR DE POLÍCIA	13
ago/2024	ALÉM DAS EVIDÊNCIAS SGPTC	40
ago/2024	RESTITUIÇÃO DE TELEFONES CELULARES PELO DGPE	350
ago/2024	CONSELHO SUPERIOR DE POLÍCIA	13
ago/2024	FORMATURA NUCRADI	120
ago/2024	EVENTO CAPACITAÇÃO DGCOR AO DGPE	80
ago/2024	CAFÉ COM MPRJ	15
ago/2024	FORMATURA CURSO CÃES CORE	200
ago/2024	WORKSHOP “A CADEIA DE CUSTÓDIA ESPECÍFICA DAS PROVAS DIGITAIS”	490
ago/2024	INVESTIGAÇÃO DE REDES PONTO A PONTO CPS – CHILD PROTECTION SYSTEM	30
set/2024	ALMOÇO COM O GOVERNADOR	15
set/2024	SOLENIIDADE DE PASSAGEM DE GESTÃO	600
set/2024	OPERAÇÃO SAÚDE	500
set/2024	OPERAÇÃO SAÚDE	500
set/2024	OPERAÇÃO SAÚDE	500
set/2024	OUTORGA MEDALHAS HONRA, FIDELIDADE E DEVOTAMENTO	500
out/2024	OPERAÇÃO SAÚDE – OUTUBRO ROSA	350
nov/2024	ASSINATURA DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA REFERENTE AO PROGRAMA PAPO DE RESPOSTA COM A POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL	100
nov/2024	SOLENIIDADE DE ENTREGA DE MOÇÕES DEPUTADO FEDERAL SARGENTO PORTUGAL	100
dez/2024	FORMATURA DOS NOVOS POLICIAIS CIVIS	150
dez/2024	FORMATURA COTE XII - CORE	300
dez/2024	INAUGURAÇÃO DO LABORATÓRIO DE EXTRAÇÃO DE DADOS	100

Assim, a Equipe de Planejamento apurou que os serviços a serem prestados atenderão uma estimativa de 9.000 pessoas em 40 eventos, conforme cálculo abaixo:

- *coffee break* (básico): Eventos (5) x pessoas (500): 2.500 pessoas
- *coffee break* (intermediário): Eventos (15) x pessoas (300): 4.500 pessoas
- *coffee break* (intermediário): Eventos (10) x pessoas (150): 1.500 pessoas
- coquetel: Eventos (10) x pessoas (50): 500 pessoas

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a SEPOL, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

ITEM	CÓDIGO /ID SIGA	DESCRIÇÃO (SIGA)	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE
1	0672.001.0010 (ID - 109942) CATSER 12807	SERVICOS DE BUFFET,DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COFFEE BREAK E BUFFET	SERVIÇO	1
Descrição do Serviço				
	a)	<i>Coffee break</i> (básico) - Evento para o número máximo de 500 pessoas	Quantidade de Eventos	5
	b)	<i>Coffee break</i> (intermediário) - Evento para o número máximo de 300 pessoas		15
	c)	<i>Coffee break</i> (intermediário) - Evento para o número máximo de 150 pessoas		10
	d)	Coquetel - Evento para o número máximo de 50 pessoas		10

2.5. Estimativa de preços

Considerando os orçamentos recebidos com a projeção de eventos de *coffee break* e coquetel com a previsão de duração de 2 horas (divididas em dois intervalos de 1h), foi feita uma estimativa de máximo de pessoas de cada evento, conforme tabelas abaixo:

BUFFET CACHAMBI							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	EVENTOS	QUANTIDADE PESSOAS	TOTAL DE PESSOAS	VALOR POR PESSOA	VALOR TOTAL	MÉDIA ENTRE O VALOR UNITÁRIO POR PESSOAS
1	<i>Coffee break</i> (básico)	5	500	2.500	R\$ 19,00	R\$ 47.500,00	R\$ 9.500,00
2	<i>Coffee break</i> (intermediário)	15	300	4.500	R\$ 41,00	R\$ 184.500,00	R\$ 12.300,00
3	<i>Coffee break</i> (intermediário)	10	150	1.500	R\$ 83,00	R\$ 124.500,00	R\$ 12.450,00
4	Coquetel	10	50	500	R\$ 210,00	R\$ 105.000,00	R\$ 10.500,00
TOTAL						R\$ 461.500,00	

ARTE BUFFET							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	EVENTOS	QUANTIDADE DE PESSOAS	TOTAL DE PESSOAS	VALOR POR PESSOA	VALOR TOTAL	MÉDIA ENTRE O VALOR UNITÁRIO POR PESSOAS
1	Coffee break (básico)	5	500	2.500	R\$ 29,00	R\$ 72.500,00	R\$ 14.500,00
2	<i>Coffee break</i> (intermediário)	15	300	4.500	R\$ 49,00	R\$ 220.500,00	R\$ 14.700,00
3	<i>Coffee break</i> (intermediário)	10	150	1.500	R\$ 69,00	R\$ 103.500,00	R\$ 10.350,00
4	Coquetel	10	50	500	R\$ 139,00	R\$ 69.500,00	R\$ 6.950,00
TOTAL						R\$ 466.000,00	

COMITÊ BISTRÔ							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	EVENTOS	QUANTIDADE DE PESSOAS	TOTAL DE PESSOAS	PESSOA	VALOR TOTAL	MÉDIA ENTRE O VALOR UNITÁRIO POR PESSOAS
1	Coffee break (básico)	5	500	2.500	R\$ 30,00	R\$ 75.000,00	R\$ 15.000,00
2	Coffee break (intermediário)	15	300	4.500	R\$ 45,00	R\$ 202.500,00	R\$ 13.500,00
3	Coffee break (intermediário)	10	150	1.500	R\$ 45,00	R\$ 67.500,00	R\$ 6.750,00
4	Coquetel	10	50	500	R\$ 180,00	R\$ 90.000,00	R\$ 9.000,00
TOTAL						R\$ 435.000,00	

Média do valor do serviço para o evento Coffe Break Básico até 500 pessoas:

		Total*	Média do valor do serviço das empresas por evento	Número de Eventos	Total
Empresa BUFFET CACHAMBI	R\$ 9.500,00	R\$ 39.000,00	R\$13.000,00 (coluna Total* dividido por 3)	5	R\$ 65.000,00
Empresa ARTE BUFFET	R\$ 14.500,00				
Empresa COMITÊ BISTRÔ	R\$ 15.000,00				

Média do valor do serviço para o evento Coffee Break Intermediário até 300 pessoas:

		Total*	Média do valor do serviço das empresas por evento	Número de Eventos	Total
Empresa BUFFET CACHAMBI	R\$ 12.300,00	R\$ 40.500,00	R\$13.500,00 (coluna Total* dividido por 3)	15	R\$ 202.500,00
Empresa ARTE BUFFET	R\$ 14.700,00				
Empresa COMITÊ BISTRÔ	R\$ 13.500,00				

Média do valor do serviço para o evento Coffe Break Intermediário até 150 pessoas:

		Total	Média do valor do serviço das empresas por evento	Número de Eventos	Total
Empresa BUFFET CACHAMBI	R\$ 12.450,00	R\$ 29.550,00	R\$9.850,00 (coluna Total* dividido por 3)	10	R\$ 98.500,00
Empresa ARTE BUFFET	R\$ 10.350,00				
Empresa COMITÊ BISTRÔ	R\$ 6.750,00				

Média do valor do serviço para o evento Coquetel até 50 pessoas:

		Total	Média do valor do serviço das empresas por evento	Número de Eventos	Total
Empresa BUFFET CACHAMBI	R\$ 10.500,00	R\$ 26.450,00	R\$8.816,66 (coluna Total* dividido por 3)	10	R\$ 88.166,66
Empresa ARTE BUFFET	R\$ 6.950,00				
Empresa COMITÊ BISTRÔ	R\$ 9.000,00				

Tendo em vista a pesquisa preliminar realizada, optou-se por considerar a média dos valores por cada serviço em cada empresa, conforme tabelas explicitadas acima, R\$ 65.000,00, R\$ 202.500,00, R\$ 98.500,00, e R\$ 88.166,66, tem-se o valor da contratação em **R\$ 454.166,66** (quatrocentos e cinquenta e quatro mil cento e sessenta e seis reais e sessenta e seis centavos).

Seguem em anexo ao processo os orçamentos realizados nos fornecedores Buffet Cachambi - Anexo I (índice 110313577), Arte Buffet - Anexo II (índice 110313578) e Comitê Bistrô - Anexo III (índice 110313579).

Os serviços acontecerão, de forma regular, nos períodos matutino e vespertino, podendo, entretanto, ocorrer no período noturno.

A duração da prestação dos serviços variará de acordo com a ocasião e será informada previamente ao evento pelo servidor da CONTRATANTE, **tendo como previsão o serviço de 2h, divididos em intervalos de 1h.**

2.6. Audiência Pública

De acordo com o disposto no art. 21, da Lei 14.133/21:

"A Administração poderá convocar, com antecedência mínima de 8 (oito) dias úteis, audiência pública, presencial ou a distância, na forma eletrônica, sobre licitação que pretenda realizar, com disponibilização prévia de informações pertinentes, inclusive de estudo técnico preliminar, elementos do edital de licitação e outros, e com possibilidade de manifestação de todos os interessados."

Ainda conforme o parágrafo único do referido artigo:

"A administração também poderá submeter a licitação à prévia consulta pública, mediante a disponibilização de seus elementos a todos os interessados, que poderão formular sugestões no prazo fixado."

Em razão da previsão legal acima, ficará a critério da administração pública a abertura de audiência pública, na forma presencial ou eletrônica, conforme a relevância de cada contratação.

Nesse mesmo sentido, o artigo 54, §2º do Decreto Estadual 48.816/23, estabeleceu o seguinte:

"A administração poderá convocar, com antecedência mínima de 8 (oito) dias úteis da data prevista, audiência pública, cuja sessão poderá ser realizada de forma presencial ou eletrônica, com possibilidade de manifestação de todos os interessados, sobre licitação que pretenda realizar, como instrumento de apoio ao processo decisório da Administração Pública, com o objetivo de promover o diálogo com a sociedade e buscar soluções de questões que contenham interesse público relevante."

§ 2º Sempre que o valor estimado para uma licitação ou para um conjunto de licitações for de grande vulto, de acordo com o inciso XXII do Art. 6º da Lei nº 14.133, de 2021, será obrigatória a realização de audiência pública, convocada pela autoridade competente responsável."

Vejamos então o que preconiza o inciso XXII, do artigo 6º, da Lei 14.133/21:

"obras, serviços e fornecimentos de grande vulto: aqueles cujo valor estimado supera R\$ 200.000.000,00 (duzentos milhões de reais)."

Isto posto, de acordo com a Lei 14.133/2021 e a regulamentação estadual acima, não há necessidade de abertura de audiência pública para a presente demanda.

2.7. Análise da possibilidade de licitação exclusiva e de cota reserva para micro e pequenas empresas

No presente estudo analisou-se a possibilidade de aplicação das regras estabelecidas no art. 48, incisos I e II da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que instituiu o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.

O inciso I do referido artigo estabelece que o processo licitatório deve ser destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, quando o valor dos itens de contratação for de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Já o inciso II estabelece que, em relação aos processos licitatórios destinados à aquisição de obras e serviços, poderá ser exigido dos licitantes a subcontratação de microempresa ou empresa de pequeno porte.

Note-se que a concessão do tratamento diferenciado com vistas à participação de microempresas e empresas de pequeno porte é excluída nas hipóteses mencionadas nos arts. 47, 48, inciso I, e 49 da Lei Complementar nº 123/06, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147/14, sendo que no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, foi editado o Decreto nº 42.063/09, alterado pelo Decreto nº 45.790/16.

Além disso, compilando as determinações da Lei Complementar nº 123/06 e do Decreto Estadual nº 42.063/09, com as respectivas alterações, bem como o entendimento da Procuradoria Geral do Estado acerca da matéria, foi editado o Enunciado nº 33 pela d. PGE/RJ, veja-se:

Enunciado n.º 33 - PGE: Microempresas, empresas de pequeno porte, empresários individuais e cooperativas nas contratações públicas

1. As contratações públicas estaduais de bens, serviços e obras destinadas exclusivamente à participação de microempresas, empresas de pequeno porte, empresários individuais e cooperativas deverão obedecer aos artigos 47 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com as alterações promovidas pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, e pelo Decreto Estadual nº 42.063, de 06 de outubro de 2009.

2. Poderão participar das licitações exclusivas a que se refere o item I as microempresas, empresas de pequeno porte, empresários individuais e cooperativas, na forma do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 c/c art. 34, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

3. Os seguintes pressupostos deverão ser observados, cumulativamente, na fase interna dessas licitações, consoante os arts. 48, inciso I e 49, incisos II e III da Lei Complementar nº 123, de 2006 e arts. 6º e 9º do Decreto Estadual nº 42.063, de 2009:

a) valor estimado de cada item de contratação não superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);

b) constatação de haver, pelo menos, 3 (três) fornecedores, presumíveis competidores, beneficiários deste regime sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

c) verificação da vantajosidade para a Administração Pública Estadual, que deve ser aferida pelo valor estabelecido como referência da contratação, ou seja, pela pesquisa de preços;

d) não representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

e) atingimento dos objetivos fixados pelo art. 1º, do Decreto nº 42.063, de 2009, sendo esta uma presunção relativa, que poderá ser refutada por justificativa formalmente apresentada pelo órgão responsável pela contratação.

Contudo, a média do valor encontrado do presente objeto de contratação ultrapassa os limites estabelecidos no artigo 48 da Lei Complementar 123/2006, portanto tal objeto **não** se enquadra nas hipóteses de licitação exclusiva ou cota reserva para micro e pequenas empresas.

Em relação à cota reservada para micro e pequenas empresas, a mesma **não** poderá ser aplicada na presente contratação, uma vez que o objeto não é parcelável.

2.8. Análise da possibilidade de parcelamento do Objeto

Considerando a natureza do serviço a ser contratado, que consiste em um item único, de execução indivisível e intrinsecamente interdependente em suas etapas, verifica-se a **impossibilidade** de parcelamento do objeto. O serviço, pela sua própria essência, exige tratamento unitário, de modo que eventual divisão comprometeria a continuidade, a padronização e a coerência da execução, em afronta ao disposto no § 1º do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que admite o parcelamento apenas quando viável e compatível com a natureza do objeto. Assim, resta caracterizada a necessidade de contratação integral, como forma de assegurar a adequada prestação, a eficiência e a economicidade do contrato.

2.9. Conclusão da análise do cenário

Considerando o abordado pela equipe técnica da SEPOL (73926761) e tendo em vista que a própria Secretaria não dispõe em seu quadro funcional de pessoal específico para a execução dos serviços de buffet, além de estrutura física para tal, como cozinha industrial nas suas dependências para a produção dos alimentos a serem servidos, conclui-se que a segunda alternativa, a qual apresenta como solução a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de buffet, de forma continuada, podendo ser renovada, se mostra como a única solução viável para atender as necessidades da SEPOL, visando à execução das atividades do Cerimonial da SEPOL, sob demanda.

3. SOLUÇÃO

3.1. Definição sucinta do objeto

Contratação de empresa especializada em prestação de serviço de Buffet com fornecimento de equipe de serviço, compreendendo *coffee break*, coquetel, material consumível e demais artefatos necessários à consecução das atividades correlatas para atender aos Eventos Oficiais, tendo a entrega por demanda, conforme plano de eventos, para atendimento às necessidades da SEPOL.


3.2. Identificação dos itens, quantidades e unidades

ITEM	CÓDIGO /ID SIGA	DESCRIÇÃO (SIGA)	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE
1	0672.001.0010 (ID - 109942) CATSER 12807	SERVICOS DE BUFFET,DESCRIÇÃO: CONTRATAÇAO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇAO COFFEE BREACK E BUFFET	SERVIÇO	1

3.3. Informações complementares

3.3.1. Especificações do Serviço

ITEM	TIPO	DESCRIÇÃO
1	Contratação de empresa para fornecimento de alimentação <i>coffee break</i> e coquetel	Vide item 3.3.2

<p>2</p>	<p>Mão de Obra para o buffet:</p>	<p>1. Profissionais disponibilizados para execução do serviço contratado devem ser: garçons/garçonetes e copeira/copeiro conforme indicado nos itens 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3 e 1.1.4 para cada evento, sendo especificado pela CONTRATANTE o quantitativo de pessoas que participarão do evento com antecedência, podendo ser adaptada para eventos menores;</p> <p>1.1 A quantidade de garçons para dar suporte aos eventos a se realizar deve obedecer ao seguinte critério: é necessário 04 (quatro) garçons e 02 (dois) copeiros para os eventos de 500 (quinhentas) e 300 (trezentas) pessoas, sendo da categoria <i>coffee break</i> básico e intermediário, respectivamente. Para o evento de 150 (centos e cinquenta) pessoas, <i>coffee break</i> intermediário serão necessários 03 (três) garçons e 02 (dois) copeiros e, finalmente, para a modalidade coquetel, de 50 (cinquenta) pessoas, serão necessários 02 (dois) garçons e 02 (dois) copeiros, conforme abaixo detalhado:</p> <p>1.1.1. Coffee break (básico) - evento para o número de 500 pessoas: 04 (quatro) garçons e 02 (dois) copeiros;</p> <p>1.1.2. Coffee break (intermediário) evento para o número de 300 pessoas: 04 (quatro) garçons e 02 (dois) copeiros;</p> <p>1.1.3. Coffee break (intermediário) - evento para o número de 150 pessoas: 03 (três) garçons e 02 (dois) copeiros;</p> <p>1.1.4. Coquetel - evento para o número de 50 pessoas: 02 (dois) garçons e 02 (dois) copeiros.</p> <p>1.2 Quando solicitado os serviços de <i>coffee break</i> (básico ou intermediário) ou coquetel poderá ser feito em modelo self-service, devendo ser realizada a devida reposição das estações.</p> <p>1.3 O serviço de copeira/copeiro destina-se a preparar os insumos que serão disponibilizados ao público, como cafês e sucos, bem como montar as bandejas com os alimentos a serem servidos, além de auxiliar na lavagem e organização dos utensílios utilizados durante todo o evento.</p> <p>2. Todos os profissionais do evento devem se apresentar uniformizados de forma adequada ao evento, como exemplo imagens abaixo, podendo variar cor de uniforme e comprimento de camisas manga curta ou 3/4 de manga ou manga comprida, a tonalidade de calça deve seguir o padrão dos sapatos:</p>  <p>3. Antes do evento, a CONTRATADA deverá providenciar toda arrumação do espaço onde o Buffet será servido, bem como checar o local com antecedência e após o evento deixar o local devidamente limpo, recolhendo em sacos de lixo que posteriormente deverão ser retirados do local pela CONTRATANTE;</p> <p>4. Os alimentos e as bebidas deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participante/convidado, não podendo ficar com copos vazios ou sem reposição dos alimentos mais que 5 min.;</p> <p>5. Nos valores cotados deverão estar inclusos todos os custos, inclusive, transporte, embalagem, seguros, frete, impostos, e quaisquer outros custos que incidam direta ou indiretamente na aquisição e entrega dos materiais cotados.</p>
<p>3</p>	<p>Materiais de Coffee break e Coquetel</p>	<p>1. Materiais descartáveis (copos descartáveis para bebidas e café, mexedores de café, guardanapos, papel toalha, pratos), bem como açúcar e adoçante;</p> <p>2. Os utensílios (louças, talheres, bandejas, toalhas, baixela, garrafas térmicas, réchauds quente e frio etc.) serão fornecidos pela CONTRATADA de acordo com as especificações abaixo:</p> <p>3. Os apetrechos de metal, tais como: bandejas, baixelas travessas, bules, açucareiros, porta adoçantes, réchauds, pegadores etc. deverão ser de metal (inox ou semelhantes), sem ornamentos excessivos;</p> <p>4. Os guardanapos devem ser papel, com suavidade, maciez e folha dupla, tipo bistrô.</p>

4	Alimentos de Buffet	<p>1. O sabor dos pratos é elemento essencial: não deve ser excessivamente temperado, nem insosso; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, salgadinhos fritos e assados devem ser feitos no dia/hora, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais;</p> <p>2. A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados: não deve denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último;</p> <p>3. Garantia de resfriamento adequado das bebidas;</p> <p>4. Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física, devendo antes do início ser avaliada pela equipe de Cerimonial com amostragem dos alimentos que serão servidos no dia;</p> <p>5. O cardápio poderá ser adaptado de acordo com a necessidade da demandante, obedecendo à similaridade dos itens constitutivos do mesmo.</p>
5	Local, período da execução, dias, horários da prestação de serviços e entrega	<p>1. Os serviços deverão ser executados no Município do Rio de Janeiro, conforme informação da CONTRATANTE, os endereços dos eventos serão pré-listados, mas serão confirmados no prazo de 2 (dois) dias de antecedência do evento, com os dias e horários, formulada pela SEPOL, a serem informadas no momento da contratação;</p> <p>2. Os serviços deverão ser prestados, sob demanda, de acordo com o período e itens especificados em Ordem de Serviço própria de cada evento, a ser emitida pelo CONTRATANTE, entre 7h00 e 23h00, a depender da programação dos eventos, que será informada pelo CONTRATANTE;</p> <p>3. O horário poderá ser estendido até a finalização de cada evento;</p> <p>4. A CONTRATANTE poderá solicitar degustação prévia dos itens constitutivos do Buffet, a fim de certificação se os mesmos estão de acordo com o solicitado na ordem de serviço;</p> <p>5. Custos de mão de obra e transporte deverão estar inclusos no preço, sendo a forma de entrega é definitiva para cada evento solicitado, após a verificação de qualidade do objeto entregue.</p>
6	Higienização	<p>1. Antes do evento, a contratada deverá providenciar toda a limpeza do espaço onde o Buffet será servido, e após o evento deixar o local devidamente limpo, recolhendo em sacos de lixo que posteriormente deverão ser retirados do local.</p> <p>2. A CONTRATANTE deverá organizar o mobiliário com antecedência de cada evento, observando se estão nos devidos lugares, com a limpeza adequada.</p> <p>3. Os recolhimentos de utensílios já utilizados devem ser constantes, durante a realização nos eventos em bandejas.</p> <p>4. Devem ser encontradas à disposição álcool em Gel Antisséptico para a limpeza das mãos de todos que participaram dos eventos.</p> <p>5. Custos de mão de obra e transporte deverão estar inclusos no preço, sendo a forma de entrega é definitiva para cada evento solicitado, após a verificação de qualidade do objeto entregue.</p>

3.3.2. Tipos de Serviço

TIPO DE SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO
<i>Coffee Break</i> (básico)	<i>Coffee break</i> contendo: biscoitos amanteigados doces e salgados, café e refrigerantes (normal e zero)	• 5 (cinco) eventos para 500 (quinhentas) pessoas
<i>Coffee Break</i> (intermediário)	<i>Coffee break</i> contendo: biscoitos amanteigados doces e salgados, salgadinhos fritos e assados, bolos, café, chá mate, sucos de caixinha e refrigerantes (normal e zero)	• 10 (dez) eventos para 150 (cento e cinquenta) pessoas

Coffee Break (intermediário)	Coffee break contendo: biscoitos amanteigados doces e salgados, salgadinhos fritos e assados, bolos, café, chá mate, sucos de caixinha e refrigerantes (normal e zero)	15 (quinze) eventos para 300 (trezentas) pessoas
Coquetel	Coquetel: biscoitos amanteigados doces e salgados, salgadinhos fritos e assados, bolos, mini quiches, pastéis de fornos, pastinhas, geléias, torradas temperadas e/ou natural, frios, mini brioche tradicionais ou superior, sanduiches naturais simples e/ou integrais, sucos de caixinha, café, chá mate e refrigerantes (normal e zero).	10 (dez) eventos para 50 (cinquenta) pessoas

3.3.3. Cardápio

A referência dos itens de primeira linha é fundamental para garantir que o produto tenha um alto padrão de qualidade, de acordo com o reconhecimento usual das marcas disponíveis no comércio em geral, devendo ser seguida pelo contratante ao fornecer seus produtos ao longo da execução do contrato.

CARDÁPIO COFFEE BREAK BÁSICO	
Refrigerante comum e diet de primeira linha	2 tipos
Chá gelado comum e light	1 tipo
Gelo	1 tipo
Café de primeira linha	1 tipo
Salgadinhos fritos (coxinha de frango, bolinha queijo e quibe)	3 tipos
Biscoitos amanteigados doces e salgados	4 tipos (2 doces e 2 salgados)
Suco de caixinha	2 tipos

CARDÁPIO COFFEE BREAK INTERMEDIÁRIO	
Refrigerante comum e diet de primeira linha	2 tipos
Chá gelado comum e light	1 tipo
Gelo	1 tipo
Café de primeira linha	1 tipo
Bolo (chocolate, laranja, cenoura com calda de chocolate, milho, fubá, formigueiro, coco)	2 tipos
Salgadinhos fritos (coxinha de frango, bolinha queijo, rissole de frango, croquete de carne seca, bolinho feijoada, dadinho de tapioca)	4 tipos
Biscoitos amanteigados doces e salgados	4 tipos (2 doces e 2 salgados)
Suco de caixinha	2 tipos

CARDÁPIO COQUETEL	
Refrigerante comum e diet de primeira linha	2 tipos
Chá gelado comum e light	1 tipo
Gelo	1 tipo
Café de primeira linha	1 tipo

Bolo (chocolate, laranja, cenoura com calda de chocolate, milho, fubá, formigueiro, coco)	2 tipos
Salgadinhos fritos (coxinha de frango, bolinha queijo, rissole de frango, croquete de carne seca, bolinho feijoada, dadinho de tapioca)	4 tipos
Biscoitos amanteigados doces e salgados	4 tipos (2 doces e 2 salgados)
Suco de caixinha	2 tipos
Frios (queijo parmesão, queijo gorgonzola, peito de peru defumado, salame, copa)	4 tipos
Torradas temperadas e/ou natural	1 tipo
Geleias	2 tipos
Mini pães (mini croissant, mini pão francês, ciabatta)	2 tipos
Pastinhas	2 tipos
Sanduíches naturais simples e/ou integrais	1 tipo
Mini quiches	2 tipos
Mini brioche tradicionais	2 tipos
Salgado de forno (empadinha de queijo e empadinha de frango)	2 tipos

3.3.4. Informações Adicionais sobre a Contratação

3.3.4.1. A contratação futura não gera para a SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA CIVIL - SEPOL qualquer vínculo de natureza trabalhista e/ou previdenciária, em relação aos empregados e prepostos da contratada, respondendo exclusivamente a Fornecedora por toda e qualquer ação trabalhista e/ou indenizatória por eles propostas, bem como pelo resultado delas.

3.3.4.2. Todas as demandas do CONTRATANTE serão solicitadas à CONTRATADA através de Ordem de Serviço, enviada por meio eletrônico (e-mail), na qual constarão as informações acerca dos serviços a serem executados.

3.3.4.3. Nenhum serviço deverá ser realizado sem a emissão da Ordem de Serviço, devidamente assinada. A realização sem a devida Ordem de Serviço poderá acarretar o não pagamento da fatura.

3.3.4.4. Caso haja necessidade de cancelamento de evento, o referido fato será comunicado à CONTRATADA com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, não sendo imputado qualquer ônus financeiro ao CONTRATANTE.

3.3.4.5. A CONTRATADA deverá executar os serviços de acordo com os quantitativos e demais especificações da Ordem de Serviço, responsabilizando-se por quaisquer atrasos ou intercorrências, devendo responder por eventuais prejuízos causados a SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA CIVIL ou a terceiros.

3.3.4.6. A CONTRATADA responde por todo o ajustado perante o CONTRATANTE, arcando com todas as responsabilidades e custos envolvidos na contratação, permanecendo plenamente responsável pela execução do objeto contratado.

3.4. Definição da natureza do objeto

Serviço comum

Observou-se que o objeto da presente contratação pode ser especificado por meio dos padrões usuais de mercado. Desta forma, entende-se que o objeto pode ser classificado como serviço **comum**.

4. DESENHO DA CONTRATAÇÃO

4.1. Forma de execução da contratação

4.1.1. Prazo e Local de Execução do Serviço

4.1.1.1 A execução do serviço deverá ser realizada pela CONTRATADA conforme Ordem de Serviço mediante a solicitação da CONTRATANTE.

4.1.1.2 É imprescindível que o fornecedor agende previamente com a CONTRATANTE (antecedência mínima de 48 horas úteis), a execução do serviço,

através do contato do Cerimonial no telefone (21) 98596-7080 e endereço eletrônico: cerimonial@pcivil.rj.gov.br.

4.1.1.3 Os locais da prestação dos serviços, dia e hora serão definidos conforme a necessidade de Atos Oficiais e eventos, devendo o CONTRATANTE informar à CONTRATADA com mínimo de antecedência 48 (quarenta e oito) horas, via e-mail para que fique formalizado local, dia e horário, devendo a CONTRATANTE chegar com antecedência dos eventos, mínimo de 01 hora para organização e montagem do evento.

4.1.1.4 Os serviços descritos serão realizados prioritariamente nas dependências das unidades da SEPOL, localizadas no Município do Rio de Janeiro:

LOCAL	ENDEREÇO
SEPOL- Secretaria de Estado de Polícia Civil	Rua da Relação, 42 - 12º andar - Centor, Rio de Janeiro - RJ, 20231-110;
ACADEPOL - Academia Estadual de Polícia Sylvio Terra	Rua Frei Caneca, 163 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20211-010;
ESISPERJ - Escola de Inteligência de Segurança Pública do Estado do Rio de Janeiro	Rua do Lavradio, 162 - Térreo - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20230-070;
CIDPOL - Cidade da Polícia	Avenida Dom Hélder Câmara, 2066 - Jacarezinho, Rio de Janeiro - RJ, 21050-452.

4.1.1.5 De forma eventual, os serviços poderão ser realizados em local a ser definido pela CONTRATANTE na região metropolitana do Rio de Janeiro, em endereços a serem definidos pela SEPOL na ocasião.

4.1.1.6 Todos os custos referentes à entrega como impostos, taxas, pedágios, fretes e todas as demais despesas, serão de responsabilidade da empresa contratada.

4.1.1.7 Os alimentos deverão ser transportados e fornecidos bem-acondicionados, em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação e validade até o momento de serem consumidos.

4.1.1.8 A CONTRATADA deverá observar as normas de higiene e acondicionamento dos alimentos, prazo de validade, temperatura, embalagem e manuseio, conforme consta na RDC nº 216, de 15 de dezembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Cronograma estimado

Serviço de Buffet	Prazo
Ordem de Serviço	T0
Entrega do serviço	T0 + 48 (quarenta e oito) horas

4.2. Informações contratuais

4.2.1. Duração do contrato

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser renovável, uma vez que a entrega será **por demanda**, conforme plano de eventos, com a finalidade de atender as necessidades da SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA CIVIL – SEPOL.

O prazo de vigência do CONTRATO poderá ser prorrogado, em periodicidade sucessiva em relação ao seu prazo inicial, respeitado o prazo máximo de 10 (dez) anos previsto no artigo 107 da Lei Federal 14.133/21, desde que as condições e os preços permaneçam vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a sua extinção sem ônus para qualquer das partes.

4.2.2. Reajustamento de preços

O reajuste de preços consiste na aplicação de índice de correção monetária previsto no contrato, que deverá retratar a variação efetiva dos custos utilizados na consecução do objeto contratual, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais.

O índice de reajustamento utilizado será o IPCA/IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data da apresentação do orçamento a que essa proposta se referir, que deverá retratar a variação efetiva dos custos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 25, §7º, da Lei n.º 14.133/23, e os arts 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14/02/2001.

4.2.3. Garantia Contratual

4.2.3.1. A garantia financeira, prevista no artigo 96 da Lei nº 14.133/21, tem por objeto assegurar a execução do contrato administrativo, ressaltando-se que a lei remete à discricionariedade da Administração sua exigência.

"A exigência da garantia do contrato, em contratações com riscos mais significativos, terá três finalidades: (i) afastar licitantes que tenham riscos mais consideráveis de não executar o objeto do contrato; (ii) depois de celebrado o contrato, incentivar, ainda mais, o particular a cumprir suas obrigações, em razão da possibilidade de liberação ou restituição da garantia pela Administração (art. 100 da NLLCA) ou para não comprometer sua reputação perante instituição financeira ou seguradora responsável pela

emissão da garantia; (iii) na hipótese de inexecução do contrato, conforme inciso III, do art. 139 da NLLCA, suportar os prejuízos ocasionados à Administração, facilitar o recebimento de multas aplicadas, viabilizar o pagamento das obrigações trabalhistas, fundiárias e previdenciárias não adimplidas e, em algumas situações, adiante comentadas, promover a conclusão do objeto do contrato pela seguradora." (Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos. Volume 2. Ed. Fórum. Rafael Amorim de Amorim e outros. Fl.292/293).

4.2.3.2. Nesse sentido, analisando os possíveis riscos envolvidos na contratação e considerando que o pagamento será realizado após a entrega/prestação dos serviços, sugere-se que seja dispensada a garantia financeira.

4.2.4. Critérios e práticas de sustentabilidade

Visando promover a preservação do meio ambiente e o desenvolvimento sustentável, verificou-se a necessidade de que a empresa vencedora do processo licitatório adote critérios e práticas de sustentabilidade: economia no consumo de água e energia, minimização da geração de resíduos e destinação final ambientalmente adequada dos que forem gerados, racionalização do uso de matérias-primas, redução da emissão de poluentes, adoção de tecnologias menos agressivas ao meio ambiente, utilização de produtos de baixa toxicidade, utilização de produtos com a origem ambiental sustentável, recolhimento dos gases refrigerantes em recipientes próprios.

4.2.5. Possibilidade de subcontratação

Segundo entendimento geral, é permitida a subcontratação nos certames, tendo em vista que tal ferramenta permite que o licitante vencedor execute parte dos serviços mediante a contratação de terceiros, sob sua responsabilidade.

No caso em tela, não fora vislumbrada a possibilidade de subcontratação, tendo em vista que o objeto é considerado como "comum" no mercado, não necessitando de modificação, adaptação ou qualquer demanda que justifique a interferência de uma terceira empresa.

4.2.6. Possibilidade de participação de Consórcio

Em razão da baixa complexidade do objeto, entende-se que não há motivação para participação de empresas em regime de consórcio.

4.2.7. Possibilidade de participação de Cooperativas

Em regra, a participação de cooperativas é permitida, conforme o art. 16, §1º, incisos I, II, III e IV da Lei Federal n.º 14.133/2023, contudo, deve ser observada a Orientação Administrativa PGE n.º 08:

"Orientação Administrativa PGE n.º 08

Deve ser vedada a participação das cooperativas de serviços nas licitações que visem à contratação de prestação de serviços de vigilância e segurança (cf. Lei n.º 7.102/1983 e alterações posteriores), bem como nas licitações destinadas a selecionar contratado para prestar serviços em relação aos quais se presume a subordinação dos trabalhadores que o exercem, tais como asseio, limpeza, conservação, manutenção, copeiragem e operação de elevadores.

Publicado: DO I, de 20/12/18 Pág. 55" (grifo nosso)

Neste caso em tela, sendo o caso enquadrado na orientação administrativa acima descrita, opinamos pela impossibilidade de participação de cooperativa no certame.

4.2.8. Das Infrações e Sanções Administrativas

a) A contratada se submeterá ao regime de sanções previsto na Lei n.º 14.133/2021.

b) No tocante à multa compensatória, espécie de cláusula penal que visa pré-definir as perdas e danos em caso de inadimplemento absoluto e rescisão do Contrato, servindo como uma antecipação caso o valor indenizatório que vier a ser apurado for maior do que a multa compensatória estabelecida, a mesma está prevista no parágrafo único, do art. 162 da Lei n.º 14.133/21, segundo o qual "A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei".

c) Conforme disposto em nota explicativa da minuta-padrão de contrato de aquisição da Procuradoria Geral do Estado - PGE, o percentual da referida multa deverá ser definido pelo Administrador, no caso concreto, sendo o seu valor-limite aquele previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

d) Considerando-se que o valor máximo da multa moratória é de 30% do valor contratual, tem-se que o parâmetro a ser utilizado pelo gestor varia entre 30% e 100%.

e) Considerando as possibilidades de combinação entre probabilidade e impacto relativas ao chamado risco ocupacional, temos as tabelas de referência a seguir.

Escala qualitativa de classificação	
Classificação	Valor
Baixo	5
Médio	10
Alto	15

Probabilidade		Impacto	Risco
5	x	5	25
5	x	10	50
5	x	15	75
10	x	10	100
10	x	15	150
15	x	15	225

f) Considerando-se os cenários possíveis de nível de risco, resta estabelecido o percentual de incidência da multa compensatória nos seguintes patamares:

Risco	Percentual da Multa Compensatória
25	30%
50	40%
75	50%
100	60%
150	70%
225	80%

g) Considerando o mapa de riscos (110313585) e o cenários possível de nível de risco (R6), sugere-se o percentual de 50% (cinquenta por cento) do valor contratado, a ser ratificado pelo Ordenador de Despesas.

h) Ressalta-se que a aplicação da multa não exclui as demais penalidades previstas na Lei 14.133/21.

4.3. Seleção do fornecedor

4.3.1. Regime de contratação

O regime de contratação será o previsto na Lei Federal nº 14.133/21, que instituiu as normas para licitações e contratos da Administração Pública.

4.3.2. Âmbito da licitação

Sabendo-se que o objeto a ser adquirido é matéria comum no mercado nacional, sendo produzido e comercializado por um vasto número de empresas e fornecedores, a equipe de planejamento assente que a licitação será em âmbito nacional.

4.3.3. Orçamento sigiloso ou público

Consoante ao art. 24 Lei 14.133/21, sugere-se que o orçamento da presente da contratação não seja sigiloso, uma vez que quando da realização da pesquisa preliminar do mercado neste Estudo Técnico Preliminar, não se verificou grande oscilação nos preços praticados ao objeto a ser adquirido, não se vislumbrando a necessidade de adoção do sigilo para obtenção de melhores propostas dos fornecedores no certame.

4.3.4. Forma e critérios de seleção

a) Modalidade de licitação

Considerando a pluralidade de fornecedores para o objeto em tela, o fornecedor será selecionado através de licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

b) Modo de Disputa

Em relação ao modo de disputa da licitação, em prestígio ao princípio da publicidade e considerando que a divulgação em aberto dos lances permite aos demais concorrentes oferecer lance sucessivo, a fim de cobrir a proposta de menor preço, a equipe de planejamento entende que o modo de disputa que poderá viabilizar maior competitividade será o aberto n/f do estabelecido no artigo 56, inciso I da Lei 14.133/21.

c) Proposta de preços

Sugere-se que o prazo de validade das propostas seja de 60 (sessenta) dias corridos, na forma do art. 22 do Decreto nº 48.778/23.

4.3.5. Habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista

No que concerne à documentação de habilitação da contratada, a relação será inserida no Termo de Referência, em atendimento ao que preconiza o art. 62, da Lei nº14.133/21.

4.3.6. Qualificação Técnica

A equipe de planejamento concluiu pela necessidade de apresentação de atestado de capacidade técnica, com fundamento legal no artigo 67 da Lei Federal n.º 14.133/21, que permite:

II - certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 desta Lei.

Justificando-se a exigência, tendo em vista que através do(s) referido(s) documento(s), a Administração pode verificar se a empresa licitante retém de experiência anterior e possui os requisitos operacionais para a perfeita execução do contrato.

Portanto, para fins de comprovação de qualificação técnica, sugere-se os seguintes documentos:

a) Comprovação de aptidão para a execução da contratação, de acordo com as características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, na seguinte forma:

a.1) Comprovação da experiência mínima de 20% (vinte por cento) no fornecimento do objeto, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.

a.2) Os atestados deverão referir-se a aquisições realizadas no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

a.3) Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de fornecimento de forma concomitante, resultando na comprovação de capacidade técnico-operacional de uma única contratação.

a.4) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os fornecimentos.

4.3.7. Qualificação Econômico-Financeira

a) Com o intuito de avaliar a saúde financeira da empresa, para fins de comprovação de qualificação econômico-financeira, sugere-se que seja apresentada certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples.

b) Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial.

4.3.8. Amostra

4.3.8.1 É necessária a apresentação de amostras para a degustação em avaliação dos concorrentes, assim como o vencedor deverá apresentar um menu de serviço.

4.3.8.2 A amostra deverá conter quantidade suficiente para degustação da comissão de fiscalização que será composta pela equipe de planejamento (Cerimonial) totalizando (04) quatro pessoas.

4.3.8.3 A amostra deverá conter o nome da empresa e deverá ser realizada na Rua da Relação, 42, sala 302, Cerimonial, Centro/RJ – CEP 20.231-110, no horário das 11 às 17h, (de 3ª a 6ª feira).

4.3.8.4 Insta salientar que os produtos apresentados como amostras não serão computados para efeito de quantidade.

4.3.8.5 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.3.8.6 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

- a) Qualidade dos ingredientes
- b) Apresentação dos pratos
- c) Variedade do cardápio
- d) Condições de temperatura

4.3.8.7 Após a análise, a amostra não será devolvida e ficará em poder do órgão contratante, sendo que em hipótese alguma poderá ser descontada do quantitativo a ser entregue.

4.3.8.8 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações.

4.3.9. Regime de execução contratual

4.3.9.1. O regime de execução será o de empreitada por preço unitário (art. 6º, XXVIII da Lei nº 14.133/2021).

5. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

5.1. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Segundo apurado pela equipe requisitante/técnica, não há necessidade de outras contratações para execução do objeto a ser contratado.

5.2. Capacitação de pessoal

Identificou-se que não há necessidade de capacitação de servidores na contratação em tela.

6. CLASSIFICAÇÃO DA INFORMAÇÃO QUANTO AO SIGILO

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, as informações contidas no presente Estudo Técnico Preliminar deverão estar DISPONÍVEIS para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

7. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo levantou os elementos essenciais que irão compor o Termo de Referência e demonstrou ser **VIÁVEL** a contratação demandada.

8. EQUIPE DE PLANEJAMENTO

EQUIPE DE PLANEJAMENTO				
ID	Email/Telefone	Nome e Cargo do Servidor	Lotação	
5081629-2	carlosequintanilha@pcivil.rj.gov.br (21) 99575-6004	Carlos Eduardo Quintanilha Oficial de Cartório / Integrante Técnico	CHGAB SEPOL	
5079428-0	jcprovenzano@pcivil.rj.gov.br (21) 99798-0747	Julio Cesar Provenzano Domiciano Oficial de Cartório / Integrante Técnico	CHGAB SEPOL	
5079549-0	francislma@pcivil.rj.gov.br (21)99782-1008	Francis Lima de Almeida Oficial de Cartório / Integrante Técnico	CHGAB SEPOL	
5.022.708-4	rbmagalhaes@pcivil.rj.gov.br	Rômulo Bessa Magalhães França Inspetor de Polícia / Integrante Administrativo	DPC/DGCC	

9. ANEXOS

ANEXO A: ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO - ANS

A Secretaria de Estado de Polícia Civil - SEPOL - adotará o Acordo de Nível de Serviços – ANS como instrumento para avaliação e controle da qualidade e desempenho dos serviços prestados pela CONTRATADA, segundo os critérios indicados nos itens subsequentes:

FINALIDADE: Garantir a qualidade dos serviços prestados.

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO: Utilização do Livro da Fiscalização para os registros individualizados de cada possível pontuação, que deverá ser preenchido tempestivamente à cada ocorrência.

JUSTIFICATIVA: A Contratada poderá apresentar justificativa para todos os registros passíveis de pontuação, que deverá ser analisada pela Fiscalização do Contrato e respondida antes da aplicação da pontuação.

PONTUAÇÃO:

ITEM	PONTOS	CRITÉRIO
1	3	Número de vezes em que a equipe de apoio não chegar ao local do evento no horário informado na Ordem de Serviço.
2	2	Deixar de manter seus funcionários nas dependências das unidades da SEPOL devidamente uniformizados, com boa apresentação e higiene.
3	3	Dimensioamento incompatível da quantidade de alimentos e bebidas com o número de convidados do evento e duração.
4	2	Material de apoio de qualidade inferior, com sujeira, resíduos, manchas, rachaduras e etc que indiquem falta de cuidado e asseio.
5	1	Alimentos fora do padrão esperado de qualidade: tempero muito forte; muito ou pouco sal; queimado; solado; cru.
6	1	Deixar de seguir as normas da Contratante sobre as restrições físicas dos locais de prestação dos serviços.

PERIODICIDADE: Mensal. **INÍCIO DA MEDIÇÃO:** A partir do 2º mês do início da execução dos serviços.

MECANISMO DE CÁLCULO: Somatório da pontuação relativa a cada não atendimento aos critérios definidos na tabela acima.

FAIXA DE AJUSTE NO PAGAMENTO:

01 a 02 pontos = recebimento de 99% da fatura do mês referente

03 a 06 pontos = recebimento de 98% da fatura do mês referente

07 a 09 pontos = recebimento de 97% da fatura do mês referente

≥ que 10 pontos = recebimento de 95% da fatura do mês referente e comunicação ao superior para análise da adoção de outras providências

OBSERVAÇÕES:

a) As penalidades contratuais poderão ser aplicadas independentemente dos critérios adotados neste ANS, decorrente da gravidade ou reincidência da inexecução dos serviços;

b) Mensalmente, na última semana do mês de referência, a Fiscalização do Contrato da SEPOL deverá preencher uma Planilha de Controle de Qualidade (modelo Anexo 110313582) para obtenção do resultado do Acordo de Serviço, comunicando à Contratada sobre o resultado da apuração até o segundo dia útil do mês subsequente. A comunicação poderá ser feita pessoalmente, por meio de representante da Contratada ou por meio eletrônico. As ocorrências pontuadas na última semana do mês serão aplicadas no período seguinte.

c) Cada Nota Fiscal será encaminhada pela Comissão de Fiscalização da SEPOL ao seu Setor Financeiro junto com o referente formulário de ANS preenchido.



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Eduardo Quintanilha, Oficial de Polícia Civil**, em 10/04/2026, às 16:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Francis Lima de Almeida, Oficial de Polícia Civil**, em 10/04/2026, às 17:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Julio Cesar Provenzano Domiciano, Oficial de Polícia Civil**, em 10/04/2026, às 17:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rômulo Bessa Magalhães França, Oficial de Polícia Civil**, em 10/04/2026, às 18:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **128405140** e o código CRC **EASFE81F**.

Referência: Processo nº SEI-360018/000626/2025

SEI nº 128405140

Rua da Relação, nº 42 - 12º andar - Bairro Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20231-014
Telefone: - <https://www.policiacivil.rj.gov.br>