MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO DA 3ª REGIÃO MILITAR
(Gov Das Armas Prov do RS/1821)
REGIÃO DOM DIOGO DE SOUZA

Relatório da Pesquisa de Preços 001-Aprov/Div Adm

Número do processo: 64292.013413/2026-46

Assunto: CONTRATAÇÃO - UG 160392 – CMDO 3ª RM – APROVISIONAMENTO – PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET

1. INTRODUÇÃO

O presente relatório é resultado da pesquisa de preços a seguir discriminada, em cumprimento ao determinado na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2022 e demais dispositivos legais.

2. DESENVOLVIMENTO

2.1. Descrição do objeto a ser contratado (Inc. I, Art. 3º da IN SEGES/ME nº 65/2021)

GRUPO 1 - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO			
Item	**Especificação**	**Quantidade total**	**Unidade de fornecimento**
1	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais tipo coffee break, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: a) Salgados – 4 tipos (1 salgado frito e 3 salgados de forno), 5 (cinco) unidades por pessoa; b) Bolos – sabores diversos, 1 fatias por pessoa (mínimo de 100g por fatia); c) Mini sanduíche pronto – sabores variados (queijo e presunto, peito de peru com queijo prato, queijo mussarela, queijo tipo colonial, requeijão e lombo canadense com provolone, ricota e alface), mínimo de 3 por pessoa; d) Cesta de pães diversos – 5 variedades de pães, com 3 (três) tipos de patês e 2 (dois) tipos de mousses; e) Pão de queijo médio – 3 (três) unidades por pessoa; f) Petit four – 3 (três) tipos, 5 (cinco) unidades por pessoa; g) Salada de frutas – 250g por pessoa; h) Tapioca. Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – mínimo 500ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; d) Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; e) Chocolate quente – mínimo de 200 ml por pessoa. Condições de execução (por conta da CONTRATADA): a) Sachês de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas; b) Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente; c) O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da CONTRATANTE no momento da solicitação; d) Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapo de papel, mesa para o buffet e mesas de apoio, toalha de mesa (cores a serem indicadas pela CONTRATANTE); e) Demanda de pessoal: mínimo de 1 atendente para até 15 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.	200	Pessoa
2	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais tipo coffee break, para o efetivo de no mínimo 101 (cento e uma)	300	Pessoa

	pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: a) Salgados – 4 tipos (1 salgado frito e 3 salgados de forno), 5 (cinco) unidades por pessoa; b) Bolos – sabores diversos, 1 fatias por pessoa (mínimo de 100g por fatia); c) Mini sanduíche pronto – sabores variados (queijo e presunto, peito de peru com queijo prato, queijo mussarela, queijo tipo colonial, requeijão e lombo canadense com provolone, ricota e alface), mínimo de 3 por pessoa; d) Cesta de pães diversos – 5 variedades de pães, com 3 (três) tipos de patês e 2 (dois) tipos de mousses; e) Pão de queijo médio – 3 (três) unidades por pessoa; f) Petit four – 3 (três) tipos, 5 (cinco) unidades por pessoa; g) Salada de frutas – 250g por pessoa; h) Tapioca. Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – mínimo 500 ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerante (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Água mineral sem gás – mínimo de 200 ml por pessoa; d) Café preto, com e sem açúcar – mínimo 100 ml por pessoa; e) Chocolate quente – mínimo de 200 ml por pessoa. Condições de execução (por conta da CONTRATADA): a) Sachês de açúcar e adoçante em quantidade proporcional ao número de pessoas; b) Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas para autosserviço; c) O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa da CONTRATANTE no momento da solicitação; d) Utensílios: copos de vidro, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel, mesa para o buffet e mesas de apoio, toalha de mesa (cores a serem indicadas pela CONTRATANTE); e) Demanda de pessoal: mínimo de 1 atendente para cada 15 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.		
3	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel, para o efetivo de no mínimo 30 (trinta) e máximo 100 (cem) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de tal forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento: Bebidas por pessoa: – 300 ml de refrigerante de 1ª linha (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante de 1ª linha diet (à base de cola diet e guaraná diet); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Salgadinhos – 10 por pessoa, sendo 5 fritos e 5 assados, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid. por pessoa); – Coxinha de frango ou carne bovina (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel assado de frango (1 unid. por pessoa); – Esfirra de carne (1 unid. por pessoa); – Mini joelho de queijo e presunto (2 unid. por pessoa); – Pastel de forno de calabresa (1 unid. por pessoa); – Empada de palmito (1 unid. por pessoa). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (1 unid. por pessoa); – Barquete de camarão (1 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão;	200	Pessoa

	– Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Equipe de apoio e serviço (mínimo de 60 minutos): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento; – Identificação dos alimentos em papel cartão (12 cm x 4 cm). Estrutura: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas retangulares (2 m x 1,5 m), com 2 toalhas de tecido de 1ª linha (4 m x 3,5 m), cor única; – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachê de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional (2 unid. por pessoa); – Recipientes de porcelana, guardanapos de 1ª linha e porta-guardanapos. Utensílios e mobiliário: – 2 baleiros grandes por linha de mesa para exposição de frios (1 para cada 50 pessoas); – 2 mesas retangulares; – Copos tipo chopp Hannover 925/30 (2 por pessoa); – Utensílios de louça e prataria (exceto para o café, que utilizará descartáveis: guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor); – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarras tipo tulipa; – 3 mesas de apoio; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço.		
4	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, tipo coquetel volante, para no mínimo 101 (cento e uma) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico: Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid. por pessoa); – Mini quiche de tomate (1 unid. por pessoa); – Mini sanduíche tipo natural de presunto e queijo (2 unid. por pessoa); – Barquete de frango (1 unid. por pessoa). Salgadinhos – 10 por pessoa: – Bolinha de queijo (2 unid. por pessoa); – Coxinha (2 unid. por pessoa); – Croquete de carne (1 unid. por pessoa); – Kibe (1 unid. por pessoa); – Risole de carne (1 unid. por pessoa); – Croquete de carne seca (1 unid. por pessoa); – Pastel de carne (1 unid. por pessoa); – Pastel de frango (1 unid. por pessoa). Doces de sabores diversos – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Pratos quentes (degustação) – servidos em rechaud aquecidos: – Frango xadrez; – Estrogonofe de carne bovina; – Arroz branco; – Batata palha. Bebidas por pessoa (servidas em jarras): – 300 ml de refrigerante (duas opções: à base de cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante diet (à base de cola e guaraná); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água sem gás; – 100 ml de água com gás. Equipe de apoio e serviço (duração mínima de 2 horas):	300	Pessoa

	– Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de apoio para montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de apoio para montagem de alimentos: 1 pessoa por evento. Identificação e ambientação: – Identificação dos alimentos na linha de servir em papel cartão (12 cm x 4 cm); – Dois cardápios por mesa, impressos em papel cartão (10 cm x 14,5 cm), contendo todos os itens servidos; – Pratos de louça branca para coquetel em pé; – Talher tipo “laguma” ou superior, adequado ao evento. Estrutura e utensílios: – Linha de exposição de salgados composta por 2 mesas rectangulares (mínimo 3 m x 2 m), com 3 toalhas de 5 m x 4 m (cor única); – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro, toalha de 3,10 m de diâmetro, samovar de 2 litros com café tipo extra forte e chá de sabores diversos; – Copo térmico de isopor de 100 ml, sachês de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados com recheio de goiabada, chocolate e tradicional; – Recipientes de porcelana, porta-guardanapos e guardanapos de 1ª linha. Demais utensílios: – 4 baleiros grandes de 3 andares para exposição de frios; – 10 rechauds retangulares para os salgadinhos; – Utensílios de louça (com exceção do café); – Itens descartáveis apenas para o café: guardanapo branco e copo térmico de isopor. Decoração e suporte: – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm), em jarra tipo tulipa, para a mesa de saída e as mesas de salgadinhos; – Toalhas e todo o material necessário para a execução do serviço.		
5	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação preparada para eventos institucionais, destinado à realização de jantar para no mínimo 50 (cinquenta) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico: Linha de exposição: composta por duas mesas retangulares (3 m x 2 m), com 3 toalhas de tamanho 5 m x 4 m (cor única). Frios/diversos/sanduíches – 5 por pessoa: – Mini sanduíche italianinho (1 unid.); – Mini quiche de tomate (1 unid.); – Mini sanduíche natural de presunto e queijo (1 unid.); – Barquete de camarão (1 unid.); – Barquete de frango (1 unid.). Salgadinhos fritos – 5 por pessoa, servidos em rechaud aquecidos: – Bolinha de queijo (1 unid.); – Coxinha (1 unid.); – Kibe (1 unid.); – Croquete de carne seca (1 unid.); – Pastel de frango (1 unid.). Doces – 5 por pessoa: – Bombom de morango; – Cajuzinho banhado no chocolate; – Taça de mousse de limão; – Taça de mousse de cupuaçu; – Taça de mousse de maracujá; – Taça de paçoquinha; – Brigadeiro. Buffet (pratos principais): – Medalhão de filé mignon ao molho madeira com champignon gratinado; – Filé de peixe à Bragança (filé grelhado da estação – merluza chilena, pescada amarela, namorado, filhote etc. – sobre lâminas de batata, ao molho bechamel com bacon, tomate concassé e provolone ralado); – Frango à Margherita (rolinhos de filé de frango empanados, recheados com manjericão, tomate seco e mussarela); – Arroz branco; – Penne ao molho sugo com legumes grelhados, azeitonas e tomilho (legumes: abobrinha, berinjela, pimentão, cebola roxa, acelga); – Batata rösti (tortinhas grelhadas de batata com queijo, salsinha e presunto ralados); – Legumes na manteiga;	200	Pessoa

	– Salpicão de frango com maçã verde; – Salada de brócolis, tomate e pepino com compoteira de molho de iogurte, hortelã e azeite; – Salada de folhas nobres com endívias e croutons temperados. Sobremesas (em taça individual, 1 por pessoa): – Mousse de maracujá; – Banana split, empratada em prato de louça branco. Bebidas por pessoa (servidas em jarras): – 300 ml de refrigerante (duas opções: cola e guaraná); – 200 ml de refrigerante diet (cola e guaraná); – 300 ml de suco integral da fruta (duas opções); – 100 ml de água natural sem gás; – 100 ml de água com gás. Equipe de apoio e serviço (mínimo 3 horas): – Garçom: 1 para cada 15 pessoas, com bandeja e uniforme (camisa social branca de manga comprida, gravata borboleta preta, calça social preta, meia preta e sapato social preto); – Reposição de alimentos: 1 pessoa por mesa; – Equipe de montagem de bebidas: 1 pessoa por evento; – Equipe de montagem de alimentos: 1 pessoa por evento. Identificação e cardápio: – Identificação dos alimentos na linha de servir com etiquetas em papel cartão (12 cm x 4 cm); – 1 cardápio por mesa, em papel cartão (10 cm x 14,5 cm), com QR Code e descrição de todos os itens a serem servidos. Estrutura: – Duas linhas de buffet, cada uma composta por 2 mesas retangulares (3 m x 2 m) com 3 toalhas (5 m x 4 m, cor única); – Mesa de saída: mesa redonda com 1,10 m de diâmetro e toalha de 3,10 m, equipada com samovar de 2 litros (café tipo extra forte, chá de sabores diversos), copo térmico de isopor (100 ml), sachês de açúcar e adoçante, mexedor descartável, biscoitos amanteigados (sabores: goiabada, chocolate e tradicional), recipiente de porcelana, guardanapos e porta-guardanapo. Utensílios e mobiliário: – Todos os pratos quentes deverão ser expostos em rechaud ou baixelas aquecidas em banho-maria; – Copos tipo chopp Hannover 925/30 – 3 por pessoa; – Utensílios de louça (exceto para o café); – Capas para todas as cadeiras (150 unidades); – 2 taças por pessoa; – Jarras de vidro – 2 para cada garçom; – Guardanapo de tecido branco; – Toalhas de cor única para 30 mesas de jantar; – Itens descartáveis apenas para café (guardanapo branco extra luxo e copo térmico de isopor). Decoração: – Arranjos de mesa com flores secas e neutras (30 cm x 70 cm, em jarra tipo tulipa) para a mesa de saída e para as 2 mesas de salgadinhos (3 arranjos); – 1 arranjo pequeno com flores secas para cada mesa de jantar. Observação: estão incluídos todos os demais materiais necessários para a execução completa do serviço.		
6	12807 - Serviço de fornecimento de alimentação para eventos institucionais, tipo brunch, para no mínimo 50 (cinquenta) pessoas, com fornecimento de, no mínimo, os seguintes itens, que deverão ser entregues à administração, ainda que não forem consumidos totalmente no evento específico, de forma que a empresa não recolha as bebidas e alimentos ao término do evento. Composição do brunch: Bebidas: a) Suco de frutas diversas (natural ou polpa) – 500 ml por pessoa; b) Dois tipos de refrigerantes (convencional e diet) – mínimo de 300 ml por pessoa; c) Chocolate quente – mínimo de 250 ml por pessoa; d) Cappuccino – mínimo de 200 ml por pessoa; e) Café preto – mínimo de 100 ml por pessoa. Alimentos: f) Croissant recheado (queijo ou frango) – 2 unidades por pessoa; g) Cesta de pães diversos – 5 variedades, com 3 tipos de patês;	20	Pessoa

	h) Pão de queijo médio – 3 unidades por pessoa; i) Pão de chocolate – 3 unidades por pessoa; j) Tapioca com queijo – 2 unidades por pessoa; k) Brioche – 2 unidades por pessoa; l) Brownie – 2 unidades por pessoa; m) Ovos – mexidos, poché ou em forma de omelete; n) Panquecas e waffles – 2 unidades por pessoa, acompanhadas de frutas, mel ou xarope de bordo; o) Bolos de sabores diversos – 3 fatias por pessoa; p) Iogurte de sabores diversos – 250ml por pessoa; q) Salada de frutas – 250g por pessoa; r) Frutas in natura: melão, melancia, abacaxi, uvas sem semente e mamão. Materiais e utensílios (fornecidos pela CONTRATADA): – Copos de vidro para bebidas; – Xícaras de porcelana para chocolate quente, cappuccino e café; – Toalhas de mesa; – Guardanapos de papel; – Pratos, talheres, taças, pires, panelas, travessas e bandejas adequadas às finalidades do serviço, todos padronizados, de primeira linha, limpos e sem defeitos. Equipe de serviço: A empresa deverá disponibilizar maître, garçons e copeiros, com uniformes adequados, limpos e em boas condições, na quantidade necessária para atender ao número de convidados. A proporção mínima exigida é de: – 1 garçom para cada 15 convidados; – 1 ajudante de salão uniformizado para manutenção da limpeza do local durante o evento.		
7	12807 - Serviço de confecção de tortas festivas: Tortas confeitadas para festividades, sabores e recheios diversos, a serem escolhidos pela Administração. O peso das tortas será definido pela Administração, sendo o mínimo de 02 Kg por requisição. Deverá ser apresentado pelo fornecedor catálogo com no mínimo 10 opções de tortas para escolha da Administração.	50	Kg
8	12807 - Serviço de fornecimento de salgados variados: Salgados a serem requisitados pela Administração em centos (100 unidades) fritos ou assados prontos para consumo, devendo ser entregues nas instalações da Administração em locais e horários pré definidos, em embalagem própria para o perfeito acondicionamento de salgados, com pedido mínimo de 01 (um) cento, sendo mantido a proporção de 1:1 entre fritos e salgados.	30	Cento
9	12807 - Serviço de fornecimento de docinhos variados: Doces a serem requisitados pela Administração em centos (100 unidades) prontos para consumo, devendo ser entregues nas instalações da Administração em local e horários pré definidos, em embalagem própria para o perfeito acondicionamento de doces, com pedido mínimo de 01 (um) cento, sem restrições de tipos de doces:	20	Cento
GRUPO 2 - SERVIÇO DE CONFECÇÃO			
10	17027 - Serviço de confecção de Arranjo para mesa 10 redonda medindo aprox 35x20 cm (diâmetro X altura)	50	Und
11	17027 - Serviço de confecção de Coroa de flores do campo com 30 dúzias mais complementos, tamanho mínimo 2,20 m.	30	Und
12	17027 - Serviço de confecção de arranjo tipo buquê composto aprox de 20 flores nobres e folhagens verdes embalados em papel kraft,papel-celofane e finalizado com laço de palha.	30	Und
13	17027 - Serviço de confecção de Rosa embalada individualmente em papel celofane transparente e finalizado com laço de palha.	100	Und
14	17027 - Serviço de confecção de Orquídea plantada em vaso envolto de embalagem tipo cachepot e laço em fita, cores variadas, Largura: 10 cm x Altura: 30 cm x profundidade:10 cm, 50g.	80	Und

2.2. Fontes consultadas (Inc. III, Art. 3º da IN SEGES/ME nº 65/2021 – bens e serviços comuns)

2.2.1. Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel de preços, ou no banco de preços em saúde disponíveis ou Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), observado o índice de atualização de preços correspondente:

Fonte utilizada para os seguintes itens	Comprovante da pesquisa

2.2.2. Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente.

Este parâmetro não foi utilizado porque foi priorizada a fonte de consulta anterior.

2.2.3. Utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso, e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;:

Este parâmetro não foi utilizado porque foi priorizada a fonte de consulta anterior.

2.2.4. Pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital:

Este parâmetro não foi utilizado porque foi priorizada a fonte de consulta anterior.

2.2.5. Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia:

Este parâmetro não foi utilizado porque foi priorizada a fonte de consulta anterior.

2.4. Série de preços coletados

2.4.1. A série de preços coletados encontra-se registrada na cotação e no Mapa Comparativo de Preços, ambos gerados pelo software Banco de Preços, que integra este processo.

2.5. Metodologia aplicada (Inc. IV, V, VI, VII do Art. 3º da IN SEGES/ME nº 65/2021)

2.5.1. Justificativa da utilização de outras metodologias para estimativa de preços além da média, mediana ou menor valor: não foram utilizadas outras metodologias

2.5.2. Justificativa da utilização de menos de três orçamentos para as estimativas: não foram utilizados menos de três orçamentos para as estimativas.

2.5.3. Valores inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados:

2.5.3.1. Valores desconsiderados: não houve valores desconsiderados.

2.5.3.2. Critérios adotados para a desconsideração dos valores e sua fundamentação: não houve valores desconsiderados.

2.5.4. A Equipe de Planejamento da contratação deste processo **certifica** que o **valor previamente estimado da contratação está compatível** com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

2.5.5. A Equipe de Planejamento da contratação deste processo **certifica** que o **preço estimado foi obtido com base em pelo menos três preços** ou **foram apresentadas as justificativas** para a hipótese excepcional em que não for respeitado referido número mínimo.

2.5.6. A Equipe de Planejamento da contratação deste processo **certifica** que caso o preço tenha sido **obtido unicamente com base nos sistemas oficiais de governo**, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, foi certificado que o valor estimado **não é superior à mediana** do item nos sistemas consultados.

2.5.7. A Equipe de Planejamento da contratação deste processo **certifica** que foram **priorizados na pesquisa de preços os sistemas oficiais de governo**, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, e contratações similares feitas pela Administração Pública, ou **justificada a impossibilidade** de utilização dessas fontes.

2.6. Memória de cálculo da estimativa de preços

2.6.1. A memória de cálculo dos preços coletados encontra-se em planilha específica no documento **"Mapa Comparativo"** neste mesmo processo.

3. CONCLUSÃO

3.4. Restrição de acesso

As informações contidas neste Relatório de Pesquisa de Preços **não são classificadas como sigilosas**, nos termos da Lei Nr 12.527 de 18 de novembro de 2011.

3.5. Responsáveis

Porto Alegre/RS, na data da assinatura eletrônica.

gov.br
Documento assinado digitalmente
VINICIUS BARTMANN CARDOSO
Data: 03/06/2026 20:00:33-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

VINICIUS BARTMANN CARDOSO - 2° Ten
Chefe do Setor de Aprovisionamento da Base Administração e Apoio da 3ª RM

gov.br
Documento assinado digitalmente
NATALIA FARESIN MOZZAQUATRO COSTA
Data: 03/06/2026 21:30:38-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

NATÁLIA FARESIN MOZZAQUATRO EOSTA - 1° TEN
Chefe da Cozinha do Setor de Aprovisionamento do Comando da 3ª Região Militar

gov.br
Documento assinado digitalmente
LUCAS BRISOLLA VARGAS
Data: 03/06/2026 17:38:38-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

LUCAS BRISOLLA VARGAS – 3° Sgt
Auxiliar do Setor de Aprovisionamento da Base Administração e Apoio da 3ª RM