

Pregão Eletrônico

Dados do Processo

Nº Processo
 7394/2026

Responsável
 Município de Ladário - MS

Objeto

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, COFFEE BREAK, KIT CAMARIM, REFEIÇÕES TIPO MARMITEX, KITS LANCHE, BEBIDAS, ÁGUA MINERAL, GELO E LOCAÇÃO DE CAIXAS TÉRMICAS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS EVENTOS, PROJETOS E AÇÕES PROMOVIDOS PELA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE CULTURA DE LADÁRIO/MS.

Dados Gerais

Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 30/07/2026 - 09:00	Fim Envio Propostas 14/08/2026 - 09:59	Pregoeiro Jonathan Mendes Sales
Modo de Disputa Valor Unitário	Exibir Valor de Referência Sim	Amparo legal Lei 14.133/2021, Art. 28, I	
Tipo Menor Preço	Inversão de Fase Não	Recurso Federal Não	Benefícios Selecionados Nenhum

Listagem de Lotes/Itens

Lote	Item	Descrição	Un	Qtd	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	39782-**COFFEE BREAK TRADICIONAL PARA 50 PESSOAS**Fornecimento de serviço de coffee break tradicional, com entrega, montagem, organização e disponibilização dos alimentos, bebidas, mobiliário e utensílios necessários ao atendimento de, no mínimo, 50 pessoas, contendo:### 1. BEBIDAS* 04 garrafas térmicas de café adoçado, contendo 02 litros cada, totalizando 08 litros;* 02 garrafas térmicas de café sem açúcar, contendo 01 litro cada, totalizando 02 litros;* 08 jaras de suco, contendo 01 litro cada, em, no mínimo, 02 sabores variados, totalizando 08 litros;* 08 garrafas de refrigerante, contendo 02 litros cada, nos sabores cola, guaraná e/ou similares, incluindo opções tradicionais e sem açúcar, totalizando 16 litros.O café deverá apresentar padrão de qualidade equivalente ao de produtos premium amplamente reconhecidos no mercado, com sabor encorpado, aroma intenso e preparo realizado próximo ao horário do evento.Os sucos e refrigerantes deverão ser de primeira qualidade, fornecidos em embalagens originais, lacradas, dentro do prazo de validade e, quando aplicável, com registro nos órgãos competentes, incluindo Ministério da Agricultura e Pecuária e/ou Ministério da Saúde.### 2. ALIMENTOS* 400 unidades de salgados fritos, distribuídas em 04 tipos diferentes, com 100 unidades de cada tipo, podendo incluir coxinha, quibe, risole, bolinha de queijo ou similares;* 100 unidades de salgados assados, distribuídas em 02 tipos diferentes, com 50 unidades de cada tipo, podendo incluir esfirra, empada, enroladinho, quiche ou similares;* 100 unidades de espetinho de frango, devidamente temperados, assados e prontos para consumo;* 02 kg de pão de queijo, assado e servido em temperatura adequada para consumo. Os alimentos deverão ser frescos, produzidos no dia do evento, apresentar tamanho compatível com o padrão de coffee break, estar devidamente acondicionados e cumprir integralmente as normas sanitárias vigentes.### 3. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO* Os salgados deverão ser acondicionados em forminhas individuais;* Os alimentos deverão ser organizados em bandejas descartáveis de cores neutras ou em bandejas de vidro incolor, quando solicitado pela Administração;* Não serão aceitos alimentos acondicionados em caixas de papelão, sacolas, embalagens improvisadas ou recipientes plásticos coloridos;* Os alimentos deverão permanecer protegidos contra contaminação, poeira, insetos e demais agentes externos até o momento do consumo;* As bebidas frias deverão ser servidas refrigeradas e os cafés deverão ser mantidos aquecidos em garrafas térmicas adequadas.### 4. ESTRUTURA E UTENSÍLIOSA contratada deverá fornecer, montar e retirar, após o término do evento:* Mesas em quantidade suficiente para organização do coffee break;* Toalhas de mesa limpas, passadas e em cores neutras;* Jaras para sucos;* Garrafas térmicas;* Xícaras, copos ou taças adequados para as bebidas;* Pratos e talheres;* Guardanapos;* Colheres ou mexedores;* Açúcar e adoçante em sachês individuais;* Recipientes para descarte de resíduos;* Demais utensílios necessários à adequada prestação do serviço.### 5. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃOA contratada deverá realizar a entrega e a montagem do coffee break no local indicado pela Administração, com antecedência mínima suficiente para que toda a estrutura esteja pronta no horário determinado.Todos os alimentos, bebidas, utensílios e equipamentos deverão ser	Serviço	15	2.848,93	42.733,95

		fornecidos em perfeito estado de conservação, higiene e funcionamento.A contratada será responsável pela organização da mesa, reposição dos itens durante o período estabelecido, quando solicitada, limpeza da área utilizada e retirada dos materiais após o encerramento do evento.				
2	2	39783-## KIT CAMARIM - SERVIÇO DE BUFFET PARA 25 PESSOASContratação de empresa especializada para o fornecimento de **Kit Camarim, na modalidade buffet**, destinado ao atendimento de até **25 pessoas**, incluindo artistas, equipes técnicas, produtores e demais profissionais envolvidos nos eventos promovidos pela Fundação Municipal de Cultura.O serviço deverá contemplar o fornecimento, transporte, montagem, organização, conservação, reposição e retirada dos alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos e itens de apoio, conforme as quantidades mínimas e especificações abaixo.### 1. ALIMENTOS* 02 bandejas grandes de frutas da época, contendo, no mínimo, 05 tipos variados, maduras, selecionadas, higienizadas, cortadas e prontas para consumo, totalizando aproximadamente 05 kg;* 150 unidades de salgadinhos tipo coquetel, fritos e assados, distribuídos entre, no mínimo, 05 sabores, incluindo quibe, coxinha, risole, esfirra de frango e quiche de queijo;* 03 kg de filé-mignon ao molho madeira, preparado e mantido aquecido até o momento do consumo;* 25 unidades de hambúrgueres artesanais, contendo carne bovina com peso mínimo de 130 g, pão, queijo, presunto, alface, tomate e molhos;* 50 unidades de espetinhos de carne magra, sendo 25 de frango e 25 de carne bovina;* 02 tábuas grandes de frios variados, contendo queijos, presunto, peito de peru, salame, azeitonas e demais acompanhamentos, totalizando, no mínimo, 02 kg;* 02 peças de queijo minas com sal, com peso mínimo de 500 g cada;* 03 unidades de frango assado inteiro, devidamente temperado e pronto para consumo;* 06 embalagens de batata chips em embalagem cilíndrica, tipo Pringles ou de qualidade equivalente ou superior, com peso mínimo de 100 g cada;* 02 caixas fechadas de bombons sortidos, contendo, no mínimo, 20 unidades cada;* 03 kg de arroz preparado;* 02 kg de legumes cozidos ou salteados;* 50 unidades de chicletes sem açúcar, tipo Trident ou de qualidade equivalente ou superior, em sabores variados.Todos os alimentos deverão ser preparados no dia do evento, entregues frescos, devidamente acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos em temperatura adequada, conforme as normas sanitárias vigentes.### 2. BEBIDAS* 06 litros de suco integral ou natural refrigerado, tipo Prats ou de qualidade equivalente ou superior, sendo 03 litros de laranja e 03 litros de uva;* 06 litros de suco pronto para consumo, tipo Del Valle ou de qualidade equivalente ou superior, distribuídos igualmente entre os sabores manga, abacaxi e goiaba;* 02 litros de café preparado e acondicionado em garrafas térmicas, acompanhado de açúcar, adoçante, mexedores e copos ou xícaras;* 05 litros de água de coco;* 04 litros de chá gelado ou guaraná natural, tipo Ice Tea ou similar;* 04 garrafas de refrigerante de cola tradicional, contendo 02 litros cada;* 02 garrafas de refrigerante de cola zero açúcar, contendo 02 litros cada;* 02 garrafas de refrigerante de guaraná zero açúcar, contendo 02 litros cada;* 02 garrafas de chá-mate zero açúcar, contendo, no mínimo, 1,5 litro cada;* 12 unidades de água tônica, em latas ou garrafas individuais;* 24 unidades de água mineral com gás, contendo, no mínimo, 500 ml cada;* 48 unidades de água mineral sem gás, contendo, no mínimo, 500 ml cada;* 12 unidades de bebida isotônica, tipo Gatorade ou de qualidade equivalente ou superior, nos sabores tangerina e frutas cítricas;* 12 unidades de bebida energética tradicional, tipo Red Bull ou de qualidade equivalente ou superior, contendo, no mínimo, 250 ml cada;* 06 unidades de bebida energética zero açúcar, contendo, no mínimo, 250 ml cada.As bebidas deverão ser fornecidas em embalagens originais, lacradas, dentro do prazo de validade e, quando aplicável, entregues refrigeradas e prontas para consumo.### 3. UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E ITENS DE APOIOA contratada deverá fornecer, em quantidade suficiente para o atendimento das 25 pessoas:* 01 embalagem de azeite de oliva, com volume mínimo de 250 ml;* 02 baldes de gelo, em material adequado e em bom estado de conservação;* No mínimo, 10 kg de gelo produzido com água potável e filtrada;* No mínimo, 05 kg de gelo preparado com água de coco, destinado ao consumo com bebidas;* 01 forno micro-ondas ou forno elétrico, em perfeito estado de conservação e funcionamento;* 25 toalhas de mão novas, em cores variadas, sem necessidade de devolução;* 10 toalhas brancas, limpas, higienizadas e em bom estado de conservação;* 25 copos de vidro apropriados para whisky;* 25 taças de vidro apropriadas para vinho;* 30 pratos;* 30 copos;* 30 jogos de talheres;* Guardanapos em quantidade suficiente;* Sachês individuais de sal, açúcar e adoçante;* Palitos, mexedores e demais utensílios necessários;* 01 lixeira devidamente identificada para resíduos orgânicos;* 01 lixeira devidamente identificada para materiais recicláveis, incluindo latas, garrafas e embalagens;* Mesas, toalhas de mesa, bandejas, travessas, pegadores e recipientes necessários à montagem e apresentação do buffet.Os utensílios reutilizáveis deverão estar devidamente limpos, higienizados e em perfeito estado de conservação. Os materiais descartáveis deverão ser novos, resistentes e adequados à finalidade.### 4. MONTAGEM E PRESTAÇÃO DO SERVIÇO A contratada deverá: * Realizar a entrega e a montagem completa do buffet no local indicado pela Administração;* Concluir a montagem com antecedência mínima de 01 hora do horário previsto para utilização do camarim;* Organizar os alimentos e bebidas de forma adequada, segura e visualmente apresentável;* Manter os alimentos quentes aquecidos e as bebidas frias devidamente refrigeradas;* Realizar a reposição dos alimentos,	Serviço	30	4.941,45	148.243,50

		bebidas, gelo, descartáveis e demais itens durante o período de utilização;* Disponibilizar, no mínimo, 01 profissional para acompanhamento, organização e reposição dos produtos, quando solicitado pela Administração;* Manter o serviço disponível pelo período mínimo de 04 horas;* Realizar a limpeza da área utilizada e a retirada dos equipamentos, utensílios e resíduos após o encerramento do evento.### 5. CONDIÇÕES GERAISNão serão aceitos:* Alimentos deteriorados, ressecados, queimados ou produzidos em data anterior ao evento;* Produtos com prazo de validade vencido ou próximo do vencimento;* Embalagens abertas, violadas, amassadas ou sem identificação;* Bebidas fornecidas em temperatura inadequada;* Utensílios quebrados, trincados, manchados ou em condições inadequadas de higiene;* Alimentos acondicionados diretamente em caixas de papelão, sacolas ou recipientes impróprios;* Substituições de produtos sem autorização prévia da Administração.As marcas mencionadas possuem caráter exclusivamente referencial, sendo admitidos produtos similares, equivalentes ou de qualidade superior, desde que atendam integralmente às características e aos padrões mínimos estabelecidos.**Unidade de fornecimento:** serviço/diária de Kit Camarim - buffet completo para 25 pessoas.				
3	3	39784- **FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO MARMITEX Nº 9** Fornecimento de refeição individual, tipo marmiteix, acondicionada em embalagem descartável de alumínio **tamanho nº 9**, com tampa apropriada e fechamento seguro, contendo peso mínimo de **700 g**, composta por:* Arroz branco;* Feijão;* 01 tipo de massa ou acompanhamento, podendo ser macarrão, purê de batata, mandioca, farofa ou similar;* 01 porção de salada ou legumes;* 01 porção de carne, com peso mínimo de 150 g, podendo ser carne bovina, carne suína, frango ou peixe, assada, cozida, grelhada ou ao molho.O cardápio deverá ser variado e previamente definido pela Administração, não sendo permitida a repetição da mesma proteína em dias consecutivos, quando houver fornecimento contínuo.As refeições deverão ser preparadas no dia da entrega, utilizando ingredientes frescos, de boa qualidade e dentro do prazo de validade, observando-se rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis.Os marmiteix deverão ser entregues:* Quentes e prontos para consumo;* Individualmente fechados e devidamente acondicionados;* Livres de vazamentos, amassados ou violações;* Em caixas térmicas ou recipientes adequados, que preservem a temperatura e a qualidade dos alimentos;* No local, data, horário e quantidade determinados pela Administração.Deverá acompanhar cada marmiteix:* 01 jogo de talheres descartáveis resistentes;* 01 guardanapo de papel;* 01 embalagem individual de farinha de mandioca ou farofa, quando solicitada.Não serão aceitas refeições com alimentos deteriorados, frios, queimados, excessivamente gordurosos, com odor ou aparência inadequados, bem como porções inferiores às quantidades mínimas estabelecidas. **Unidade de fornecimento:** unidade.	Unidade	300	30,05	9.015,00
4	4	39785- **FORNECIMENTO DE KIT LANCHE INDIVIDUAL** Contratação de empresa especializada para o fornecimento de kit lanche individual, composto por:* 01 pão tipo hambúrguer, fresco e em boas condições de consumo;* 01 hambúrguer de carne bovina, com peso mínimo de 130 g;* 02 fatias de queijo muçarela;* 01 fatia de presunto;* Alface higienizada;* Tomate fatiado;* Maionese em sachê individual ou aplicada em quantidade adequada;* 01 refrigerante em lata ou embalagem individual, contendo, no mínimo, 310 ml, nos sabores cola, guaraná, laranja ou similar.O lanche deverá ser preparado no dia da entrega, utilizando ingredientes frescos, de boa qualidade e dentro do prazo de validade, observando-se as normas sanitárias vigentes.O kit deverá ser entregue individualmente acondicionado em embalagem descartável, própria para alimentos, resistente, fechada e adequada para transporte, de forma a preservar a higiene, a integridade e a temperatura dos produtos.Não serão aceitos lanches com pão ressecado, ingredientes deteriorados, embalagem violada, hambúrguer com peso inferior ao especificado ou refrigerante fora do prazo de validade. **Unidade de fornecimento:** kit.	kit	1.500	36,53	54.795,00
5	5	39786- **FORNECIMENTO DE GELO EM SACO DE 20 KG** Prestação de serviço de fornecimento de gelo em cubos, produzido exclusivamente com água potável, filtrada e própria para consumo humano, acondicionado em saco plástico transparente, resistente, higienizado, lacrado e com peso líquido de 20 kg.O produto deverá ser fabricado, armazenado, transportado e entregue em conformidade com as normas sanitárias vigentes, preservando-se suas condições de higiene, qualidade e temperatura até o momento da entrega.A embalagem deverá conter identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pelos órgãos competentes.Não serão aceitos sacos rasgados, violados, sujos, com quantidade inferior à especificada ou gelo que apresente impurezas, odor, coloração ou qualquer característica inadequada ao consumo.A entrega deverá ser realizada no local, data, horário e quantidade definidos pela Administração, em veículo ou recipiente térmico adequado, de modo a evitar o descongelamento excessivo e a contaminação do produto. **Unidade de fornecimento:** saco de 20 kg.	Serviço	70	34,78	2.434,60
		39788- **FORNECIMENTO DE CAIXA DE ÁGUA MINERAL EM COPOS DE 200 ML** Prestação de serviço de fornecimento de água mineral natural, sem gás, própria para consumo humano, acondicionada em copos plásticos descartáveis, lacrados individualmente, com capacidade de **200 ml cada**, agrupados				

6	6	em caixa contendo **48 unidades** A água mineral deverá estar devidamente registrada nos órgãos competentes e atender integralmente às normas sanitárias vigentes, apresentando aspecto límpido, incolor, sem odor, sem impurezas e em perfeitas condições de consumo. Os copos deverão ser fornecidos em embalagens originais, íntegras, lacradas e devidamente identificadas, contendo, no mínimo: * Marca e identificação do fabricante; * Volume individual; * Quantidade de unidades por caixa; * Data de fabricação; * Prazo de validade; * Número do lote; * Demais informações exigidas pelos órgãos de fiscalização. Não serão aceitos produtos com embalagens amassadas, rasgadas, violadas, sujas, molhadas, com vazamento, prazo de validade vencido ou com quantidade inferior à especificada. A entrega deverá ocorrer no local, data, horário e quantidade determinados pela Administração, em condições adequadas de armazenamento e transporte, de modo a preservar a qualidade, a higiene e a integridade do produto. **Unidade de fornecimento: ** caixa com 48 copos de 200 ml.	Caixa	65	35,10	2.281,50
7	7	39787- **SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE CAIXA TÉRMICA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 360 LITROS** Prestação de serviço de locação de caixa térmica destinada ao acondicionamento e à conservação de bebidas, gelo e produtos alimentícios durante a realização de eventos, com as seguintes especificações mínimas: * Capacidade interna mínima de 360 litros; * Fabricada em polietileno ou material de resistência e desempenho térmico equivalente ou superior; * Isolamento térmico adequado para conservação de produtos refrigerados; * Tampa com encaixe firme e fechamento adequado; * Alças laterais ou sistema apropriado para transporte e movimentação; * Dreno ou sistema de escoamento de água; * Superfície interna lisa, impermeável, lavável e de fácil higienização; * Estrutura resistente, adequada para utilização em ambientes internos e externos; * Apresentar-se limpa, higienizada, sem odores, rachaduras, perfurações, vazamentos, manchas excessivas ou partes danificadas. A contratada deverá realizar a entrega da caixa térmica no local, data e horário determinados pela Administração, com antecedência suficiente para sua utilização, bem como efetuar sua retirada após o encerramento do evento. A caixa térmica deverá ser entregue devidamente higienizada, seca e em perfeito estado de conservação e funcionamento. Caso o equipamento apresente defeito, vazamento ou condições inadequadas de uso, a contratada deverá providenciar sua substituição imediata, sem qualquer custo adicional para a Administração. O valor da locação deverá incluir todos os custos relacionados ao transporte, entrega, retirada, carga, descarga, higienização e demais despesas necessárias à execução do serviço. O fornecimento de gelo não está incluído neste item, devendo ser contratado ou solicitado separadamente. **Período da locação: ** diária de até 24 horas, contada a partir da entrega no local indicado pela Administração. **Unidade de fornecimento: ** diária por unidade.	Dia	20	140,99	2.819,80