

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



1. Trata-se de Estudo Técnico Preliminar para a primeira etapa do planejamento da contratação visando auxiliar na elaboração do Termo de Referência ou do Projeto Básico.

2. INFORMAÇÕES DO PROCESSO

SD Nº:	01/2026/SELIC/SEPRAD
Unidade (s) Demandante (s):	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações
Responsável pela Demanda:	Mirella Dobes
Objeto:	Registro de preços para futura e eventual aquisição de alimentação preparada para atender as demandas dos órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá/MS.

3. DO RELATÓRIO

Da Legislação aplicável:

Lei n.º 14.133, de 2021 e legislação correlata;

Lei Complementar nº 123, de 2006;

Decreto Municipal nº 3.052, de 15 de setembro de 2023 (normativo do ETP);

Decreto Municipal nº 3.085, de 14 de dezembro de 2023 - (normativo do TR);

Decreto Municipal nº 3.196, de 17 de abril de 2024 (normativo - pesquisa de preços);

Decreto Municipal nº 3.004, de 16 de junho de 2023 (normativo - padronização de compras, serviços e obras);

Decreto Municipal nº 2.848, de 09 de setembro de 2022 (normativo - bens comuns e de luxo); e

Decreto Municipal nº 3.290/2024 (normativo - Sistema de Registro de Preços).

Legislação Especial:

Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014.

3.2. Das contratações anteriores:

O objeto foi adquirido anteriormente através do Processo Administrativo nº 37.830/2023, Pregão Eletrônico nº 11/2024, Ata de Registro de Preços nº 47/2024, sem nenhuma observação pontual sobre a execução do contrato, servindo o quantitativo e o valor da contratação de subsídio para o presente estudo.

O objeto foi adquirido anteriormente através do Processo Administrativo nº _____, constando observações pontuais e recomendações da fiscalização



sobre a execução do contrato, apontando parâmetros quantitativos e valores como forma de subsídio para o presente estudo, conforme abaixo: _____.

O presente objeto não foi adquirido nos dois últimos exercícios, não constando em nossos arquivos contratação anterior para subsidiar no planejamento.

3.3 Da forma de contratação:

A contratação será realizada de forma **eletrônica**.

A contratação será realizada de forma **presencial**, conforme justificativas abaixo:

3.4. Do acesso ao orçamento estimado da contratação:

Na presente análise o orçamento e documentos que o instruem constam dos autos e deverão ser disponibilizados anexos ao TR ou PB, não sendo o caso de orçamento sigiloso.

Na presente análise **foi identificada a necessidade do orçamento estimado sigiloso** (*publicidade do orçamento após a fase de lances, no julgamento da proposta*), sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, em conformidade com as justificativas a seguir:

3.5. Da necessidade de consolidação da demanda para as demais unidades gestoras e/ou Intenção de Registro de Preços-IRP:

A demanda compreendida atenderá as unidades gestoras participantes, conforme SD de cada demandante, anexada aos autos.

A demanda compreendida atenderá apenas a unidade gestora requisitante e a contratação não requer consolidação.

3.6. Da aplicação do tratamento diferenciado da LC 123/2006:

Contratação com **itens exclusivos** para os beneficiados (art. 48, I, LC123/06).

Itens: 06; 07; 10; 12; e 13.

Justifica-se a não utilização do benefício pelas razões abaixo:

Para os demais itens não se aplica, pois possuem valor total estimado acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Cota Reservada de até 25% (art. 48, III, LC123/06).

Itens: 01, 02, 03, 04, 05, 08, 09, 11, 14, 15, 16, 17 e 18.

No Termo de Referência os itens serão reordenados para o estabelecimento das cotas reservadas onde serão desmembrados em dois itens: 1º) o da cota reservada (exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte); e 2º) o destinado à ampla concorrência.



DEMAIS BENEFÍCIOS DE APLICAÇÃO NÃO OBRIGATÓRIA:

- Será aplicada a contratação para fornecedores sediados local, até o limite de 10% do melhor preço válido (art. 48, § 3º, LC 123/06):

Não se aplica.

- A Licitação será exclusiva para as empresas sediadas local/regional, pelas razões abaixo:

Não se aplica.

- Será possibilitada a subcontratação nas licitações destinadas à aquisição de obras e serviços (art. 48, II da LC 123/06):

Não se aplica.

3.7. Da participação ou vedação de empresas em consórcio:

NÃO será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, pelas razões abaixo.

Será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as regras estabelecidas no edital;

Não será permitida a participação de entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, pois esta contratação não envolve serviços de grande vulto e de alta complexidade técnica. A ausência de participação de consórcios não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

O objeto da presente contratação consiste no fornecimento de alimentação preparada, compreendendo atividades de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos ao consumo. Embora estas atividades exijam conformidade com legislação sanitária, não se tratando de serviço de alta complexidade técnica que demandaria associação de empresas com diferentes especialidades.

As atividades envolvidas são operações padrão no mercado de alimentação coletiva, executadas rotineiramente por empresas especializadas. Não há necessidade de integração de expertise de múltiplas empresas para atender aos requisitos técnicos exigidos.

No tópico específico relacionado ao levantamento de mercado deste ETP, identificou-se um número significativo de fornecedores com capacidade individual de atender à demanda, sem necessidade de associação e não sendo a hipótese em que apenas poucas empresas estariam aptas a preencher as condições exigidas para a contratação.

A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Além disso, o parcelamento (em itens) da solução, permitirá que empresas de diferentes portes e especializações participem de itens específicos. Assim, diferentes empresas podem participar de itens onde possuem maior expertise. Por exemplo, fornecedor especializado em alimentos festivos pode participar apenas dos lotes de picolé, pipoca e algodão doce, sem necessidade de ter capacidade para fornecer marmitex em grande volume.

Para a presente contratação, também será vedada a participação de cooperativas nesta licitação, nos termos do art. 10 da Instrução Normativa SEGES /MP nº 5, de 2017, devido à natureza do serviço que exige em sua execução a subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade. Além disso, está subordinação jurídica visa facilitar a fiscalização e proporcionar a redução dos custos de mobilização.

3.8 Da subcontratação da Lei 14.133/21:

- Não será permitida a subcontratação do objeto para outras empresas.
- Para melhor operacionalização do objeto, será permitida a subcontratação das parcelas abaixo:

Não se aplica.

3.9. Dos Documentos de Habilitação específicos para a contratação:

3.9.1. Habilitação fiscal/social/trabalhista:

- Certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio do licitante que comprove a regularidade de débitos tributários referentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN.

3.9.2. Para a presente contratação:

- Não foram observadas a exigência de documentos de habilitação específicos para o objeto a ser contratado, devendo ser exigida a documentação ordinária, de praxe, a ser mencionada no TR.
- Deverão ser exigidos os documentos de habilitação específicos para o objeto estudado, conforme abaixo definidos e justificados:

Qualificação Econômico-Financeira

- a) certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- b) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- c) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- d) Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.
- e) Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;
- f) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- g) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- h) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Justificativa para as exigências de qualificação econômico-financeira

A exigência de apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis que comprovem índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1 (um) encontra amparo no art. 69, caput, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a comprovação da aptidão econômica do licitante por meio de coeficientes e índices econômicos previstos em edital e devidamente justificados.

Os três índices exigidos são indicadores universalmente aceitos pela ciência contábil e financeira e utilizados nas minutas padronizadas da AGU e servem para avaliar a capacidade de uma empresa de honrar seus compromissos. Cada um deles revela uma dimensão distinta da saúde financeira da empresa:

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Índice	Fórmula	O que mede	Por que é relevante para este Contrato
Liquidez Geral (LG)	$(AC + RLP) / (PC + PNC)$	Capacidade de honrar todas as dívidas com todos os ativos realizáveis	Avalia a solvência de longo prazo, essencial para contratos plurianuais
Solvência Geral (SG)	$Ativo\ Total / (PC + PNC)$	Proporção de ativos em relação às dívidas totais	Indica se a empresa tem patrimônio suficiente para cobrir todas as obrigações
Liquidez Corrente (LC)	$Ativo\ Circulante / Passivo\ Circulante$	Capacidade de honrar dívidas de curto prazo com ativos de curto prazo	Crítico para contratos com pagamentos mensais e fluxo de caixa contínuo

Um resultado superior a 1 (um) em cada um desses índices demonstra que a empresa possui ativos suficientes para cobrir suas dívidas, indicando situação financeira equilibrada. Para o fornecimento de alimentação preparada que exige aquisição diária de insumos, manutenção de estrutura operacional e pagamento regular de mão de obra, a saúde financeira do contratado é requisito indispensável para a continuidade e qualidade da prestação.

Em pesquisa realizada em processos licitatórios de objeto similar publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e em portais de transparência de órgãos públicos confirma que o percentual de 10% é o padrão adotado de forma uniforme e consistente em todo o território nacional. A tabela abaixo consolida os dados levantados:

Órgão Licitante	Processo Edital /	Objeto	Exigência de PL Mínimo	Índices Exigidos
Fundação INOVA Capixaba (ES)	Pregão nº 084/2025	Preparo e fornecimento de alimentação hospitalar	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1
Fundação INOVA Capixaba (ES)	Pregão nº 062/2025	Preparo e fornecimento de alimentação hospitalar	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1

A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Órgão Licitante	Processo Edital /	Objeto	Exigência de PL Mínimo	Índices Exigidos
Prefeitura de Linhares (ES)	Pregão nº 029/2025	Fornecimento de alimentação (marmitex, self-service)	10% do valor estimado	LG, SG, LC > 1
Tribunal de Justiça do Acre (AC)	Pregão nº 006/2025	Fornecimento de refeições prontas tipo marmitex	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1
Ministério Público do Amazonas (AM)	Pregão nº 94.025/2025	Gêneros de alimentação e material de copa e cozinha	10% do valor estimado	LG, SG, LC > 1
Prefeitura de Paulino Neves (MA)	Pregão nº 004/2025	Gêneros alimentícios para merenda escolar	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1

Adotar o teto legal (10%) como critério é uma medida de prudência administrativa. Para um contrato de fornecimento de alimentação, que impacta diretamente a saúde e o bem-estar de cidadãos, assistidos e servidores, a Administração deve buscar a máxima segurança possível.

Crucial notar que neste ETP previu tratamento diferenciado, com itens de contratação exclusiva para ME/EPP, demonstrando a preocupação do órgão em fomentar a participação deste segmento. A exigência de patrimônio líquido se aplica como uma salvaguarda nos casos em que os índices de liquidez são frágeis, sendo uma medida de risco e não de exclusão. Uma empresa, mesmo de pequeno porte, com balanço saudável e índices superiores a 1, não precisará comprovar o patrimônio líquido mínimo, o que evidencia o caráter equilibrado da regra.

Ainda, é fundamental destacar que a exigência de patrimônio líquido mínimo de 10% tem natureza subsidiária e condicionada, ela somente se aplica às empresas que apresentarem índice de liquidez inferior ou igual a 1 (um). Empresas com saúde financeira adequada, independentemente do seu porte, não precisarão comprovar o patrimônio líquido mínimo.

Além disso, conforme previsto neste ETP (item 3.12.1), não haverá exigência de garantia contratual de execução neste certame, em razão da natureza dos serviços e da proporcionalidade ao risco envolvido. Essa decisão, embora adequada para reduzir o custo de participação dos licitantes e ampliar a competitividade, reforça a necessidade de critérios de habilitação econômico-financeira mais robustos, pois, na ausência de garantia contratual, a solidez financeira da contratada é o principal instrumento de proteção da Administração contra o risco de inadimplemento.

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Nesse sentido, a qualificação econômico-financeira adotada funciona também como um substituto funcional da garantia contratual, assegurando que apenas empresas com estrutura econômica compatível com o contrato participem do certame, sem impor o ônus financeiro de uma garantia formal.

Qualificação técnica:

- a) Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) ou serviços;
- b.1 Percentual 10%, em relação à quantidade de serviços exigida para cada item/lote ou serviço.
- b.2 A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tem valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, sendo eles os itens 2, 11, 15, 16 e 17.
- b) Indicação do responsável técnico de nível superior, graduado em NUTRIÇÃO, que efetivamente se responsabilizará pela execução dos serviços, contendo nome completo, título profissional, número do registro no CRN, área de atuação e natureza da relação profissional com a empresa licitante (sócio, empregado, contratado ou responsável técnico registrado na certidão de Pessoa Jurídica).
- c) Alvará Sanitário (Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária; e
- d) Alvará de funcionamento, que comprove autorização de funcionamento da empresa nos termos da legislação local.

Justificativa das exigências de habilitação técnica:

Sobre a exigências de qualificação técnico-operacional

O art. 67 da Lei nº 14.133/2021 estabelece a documentação que pode ser exigida para fins de comprovação da qualificação técnica, prevendo, em seu inciso II, a possibilidade de solicitar "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".

A contratação de serviços de alimentação preparada, que envolve a saúde e o bem-estar dos consumidores, é dotada de alta complexidade e responsabilidade, exigindo das contratadas uma estrutura robusta e experiência comprovada. As parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto desta licitação correspondem ao quantitativo de refeições a serem fornecidas.

Nesse sentido, a solicitação de comprovação de aptidão para o fornecimento de um quantitativo mínimo de 10% do total de refeições estimadas está em conformidade com o § 1º e § 2º do art. 67, que permitem a exigência de atestados para as parcelas de maior relevância ou valor significativo, limitados a 50% das quantidades. O percentual de 10% é

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



considerado razoável e proporcional, não restringindo indevidamente a competitividade ao mesmo tempo em que assegura que a licitante possui a capacidade logística e operacional para gerenciar a produção e distribuição de um volume de refeições de porte semelhante ao demandado pelo Município de Corumbá.

Tal exigência é fundamental para garantir que a empresa possui a expertise necessária em gestão de insumos, produção em larga escala, controle de qualidade, distribuição em múltiplos locais e cumprimento de rigorosas normas sanitárias, mitigando riscos de desabastecimento ou falhas na prestação do serviço que poderiam impactar diretamente a saúde pública.

A permissão para o somatório de atestados, conforme previsto no § 1º do art. 67, amplia a competitividade do certame. Essa medida possibilita que empresas que prestaram serviços para diferentes clientes, de forma concomitante ou não, possam participar da licitação, desde que a soma de suas experiências atenda aos requisitos mínimos exigidos. Essa prática é alinhada aos princípios da ampla concorrência e da busca pela proposta mais vantajosa, sem abrir mão da segurança e da garantia de que a futura contratada deterá a qualificação necessária para a perfeita execução do objeto.

Sobre a exigência de indicação de responsável técnico

- a) Responsabilidade Legal: A responsabilidade técnica implica um compromisso profissional e legal pela execução das atividades de alimentação e nutrição, garantindo a segurança higiênico-sanitária dos alimentos e o cumprimento das legislações vigentes, como a RDC 216/2004 da ANVISA.
- b) Tipo de Serviço: Empresas que preparam e manipulam alimentos para o consumidor final, como buffets e fornecedores lanches e *coffee break*, se enquadram nos serviços de alimentação que necessitam dessa regularização
- c) Atribuições do RT: O nutricionista RT é responsável por diversas atividades, incluindo a elaboração de cardápios, fichas técnicas de preparação, manual de boas práticas e o treinamento dos manipuladores de alimento.
- d) A Responsabilidade Técnica exercida pelo nutricionista é o compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando a qualidade dos serviços prestados à sociedade. O RT é o profissional habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição. As atribuições, específicas por área de atuação – alimentação coletiva, nutrição clínica, indústria de alimentos, dentre outras, estão detalhadas na Resolução CFN nº 600/2018.

Sobre as exigências de Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária

- a) Alvará de Funcionamento Municipal: Este é um documento emitido pela prefeitura que autoriza a empresa a funcionar em determinado local, atestando que o endereço e o tipo de atividade estão de acordo com a legislação municipal.

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



- b) Alvará Sanitário/Licença da Vigilância Sanitária (ANVISA local): Por se tratar de um serviço de alimentação, a empresa deve seguir rigorosas normas de higiene e segurança alimentar. A Vigilância Sanitária exige uma licença específica, que envolve a aprovação das instalações físicas, procedimentos de manipulação de alimentos, e a presença de um responsável técnico capacitado.

O artigo 10 da Lei nº 6.437/1977 define como infrações sanitárias a instalação ou funcionamento de estabelecimentos que fabriquem, manipulem ou forneçam alimentos sem a devida licença do órgão sanitário competente. Trata-se de exigência legal, objetiva e cogente. Esse entendimento já está pacificado também na jurisprudência.

O TCU, no Acórdão nº 1268/2025-Plenário, reconheceu expressamente a legalidade da exigência do alvará da Vigilância Sanitária como requisito de qualificação técnico-operacional em licitações cujo objeto é a prestação de serviços de alimentação.

O Tribunal destacou que tal documento demonstra a capacidade mínima para execução regular do objeto contratado, especialmente quando este envolve riscos à saúde pública, verbis: "Em licitação cujo objeto é a prestação de serviços de alimentação, é regular a exigência, para fins de qualificação técnico-operacional, de que o licitante apresente alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária (art. 10 da Lei 6.437/1977c/c art. 67, inciso IV, da Lei 14.133/2021)." Acórdão 1268/2025-Plenário | Relator: JORGE OLIVEIRA ÁREA: Licitação. Informativo de Licitações e Contratos nº 507 de 01/07/2025. Boletim de Jurisprudência nº 543 de 23/06/2025.

Assim, a exigência do alvará sanitário como condição de habilitação em licitações para fornecimento de alimentos, além de, juridicamente, válida e administrativamente prudente, traduz, de forma inequívoca, a concretização de direitos fundamentais, ao respeito à legalidade sanitária e a preservação do interesse público primário.

3.10- Da dispensa de parte da documentação de fiscal:

- Para a presente contratação não serão dispensados nenhum dos documentos ordinariamente exigidos.
- Para a presente contratação serão dispensados alguns dos documentos ordinariamente exigidos, por se tratar de uma das hipóteses legais, conforme abaixo definido e justificado:

Documentos de habilitação obrigatórios:

Habilitação jurídica

- a) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



- c) Sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal – SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- d) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.
- e) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- f) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



- g) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- a) certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- b) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- c) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- d) Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.
- e) Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



- f) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- g) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- h) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

- a) Para os itens 2, 11, 15, 16 e 17, comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- b) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:
- c) Ter prestado serviço de alimentação em que forneceu, no mínimo, 10% da quantidade total estimada do item a que concorre.
- d) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados por períodos concomitantes.

3.11. Da Necessidade de processo de transição para objetos de tecnologia:

Não se aplica.

3.12. Da garantia da execução do contrato:

3.12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, conforme justificativas abaixo:

- a) A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 102, §1º, estabelece que a exigência de garantia é facultativa e deve ser proporcional ao risco envolvido. No presente caso, os riscos são considerados baixos, não justificando a imposição de garantia visto se tratar de eventos de curta duração em que o maior risco associado à contratação pretendida é o não atendimento à demanda, o que não poderia ser suprido pela garantia contratual, em razão dos prazos de mobilização da estrutura e das equipes
- b) Não limitar a competitividade da licitação ou torná-la mais onerosa;
- c) A Administração poderá adotar mecanismos de controle e fiscalização adequados para assegurar o cumprimento das obrigações contratuais, sem necessidade de garantia formal.



3.13. Da sustentabilidade:

3.13.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

3.13.2. A contratada deverá adotar as seguintes práticas na execução do contrato:

- a) Uso racional de energia elétrica, água e descartáveis plásticos, reduzindo consumo e combatendo desperdícios;
- b) Proporcionar maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- c) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
- d) Treinamento e capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios.
- e) Triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;
- f) A disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 - que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- g) Observação das exigências legais de sustentabilidade social na execução do serviço, especialmente no que se refere a:
 - I. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
 - II. Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;
 - III. Fiscalizar o uso dos equipamentos de segurança, em especial, o que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
- h) Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos, observados os dispositivos legais pertinentes; e
- i) Utilizar materiais e produtos biodegradáveis, no que couber.

3.14. Das demais justificativas:

Esta contratação visa atender as demandas dos demais órgãos e entidades da Administração Direta, autárquica ou fundacional do Poder Executivo Municipal que manifestaram interesse em participar da licitação com vistas ao registro de preços na condição de órgãos participantes.

O órgão gerenciador será a Secretaria Executiva de Compras e Licitações por se tratar de uma contratação consolidada sendo aquela cuja demanda será utilizada para atendimento de mais de um órgão na mesma ARP.

Desta forma, será adotado o Sistema de Registro de Preços, por se tratar de contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão, nos termos do inciso III, Art. 3º, do Decreto Municipal nº 3.290/2024.

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Nos termos do Art. 84 da Lei nº 14.133/2021, c/c o Art. 29 do Decreto Municipal nº 3.290/2024, a ata de registro de preços poderá ser prorrogada, com renovação dos quantitativos, com o objetivo de garantir a eficiência operacional e economicidade, evitando a descontinuidade dos serviços, desde que a formalização da prorrogação seja realizada dentro da vigência inicial e observada a comprovação da vantajosidade do preço registrado.

Durante a vigência da ata, além dos órgãos da Administração direta e Indireta do município, também os órgãos e as entidades de outros entes federativos que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, desde que cumpridos os requisitos constantes no Art. 41 do Decreto Municipal nº 3.290/2024.

Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, uma vez que se trata de serviços cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, adequando-se às definições previstas no inciso XIII do Art. 6º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE/JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação é fundamental para assegurar a continuidade e a eficácia de serviços públicos essenciais prestados pela Administração Municipal, diante do iminente término da vigência da Ata de Registro de Preços nº 47/2024. O fornecimento de alimentação preparada atende necessidades operacionais estratégicas que permeiam diversos segmentos da administração municipal.

A alimentação preparada é imprescindível para garantir a operação contínua dos serviços públicos, assegurando a alimentação de servidores que, pela natureza de suas atribuições, permanecem em seus postos de trabalho por longos períodos, como em regimes de plantão. Essa demanda é crucial para a manutenção de serviços ininterruptos, particularmente nas áreas de segurança, saúde e assistência social, onde a dedicação contínua dos profissionais é essencial para o bem-estar da população.

Além do suporte operacional, a alimentação preparada é componente indispensável ao atendimento direto ao cidadão, assegurando a alimentação de usuários e pacientes em unidades de saúde de funcionamento 24 horas, como a UPA e o Pronto Socorro, bem como em centros de atendimento psicossocial e unidades de acolhimento. Nestes espaços, a alimentação adequada é elemento fundamental da assistência e do cuidado humanizado prestado à população vulnerável.

A contratação também viabiliza a realização de eventos e ações governamentais de interesse público que dependem do fornecimento de alimentação. A Fundação de Cultura necessita de itens de camarim para artistas contratados em seus eventos. A Secretaria de Saúde demanda lanches para campanhas de vacinação e a Secretaria de Assistência Social requer alimentação para mutirões de cadastramento do Bolsa Família, sendo estes insumos

A

A



estratégicos para incentivar a adesão da população às políticas públicas. A Secretaria de Governo, por sua vez, necessita de coffee-breaks, almoços e jantares para receber autoridades em eventos oficiais, essenciais para as relações governamentais e institucionais.

A ausência de uma ata de registros de preços ou contrato vigente para o fornecimento de alimentação preparada impactaria diretamente a execução de serviços essenciais de saúde, a continuidade de expedientes administrativos e a realização de ações de interesse público, justificando a urgência e a essencialidade desta contratação para o funcionamento adequado da Administração Municipal.

5. DO ALINHAMENTO AOS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

O objeto estudado encontra-se alinhado com o Plano de Contratações Anual e demais instrumentos orçamentários.

Link para consulta: <https://planejamento.corumba.ms.gov.br/compras/pca-2026>

Objeto da contratação: "AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA"

O objeto estudado não está previsto no Plano de Contratação Anual em razão do instrumento encontrar-se em processo de estudos e implantação no Município, contudo está em consonância com o planejamento orçamentário do município.

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. O presente estudo registra os principais requisitos para a contratação, conforme abaixo:

6.1.1 Prazo de entrega/execução:

A entrega será parcelada e de forma imediata. Cada entrega será efetuada mediante solicitação por escrito, formalizada através da autorização de fornecimento, devendo constar: a data, o valor unitário da entrega, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável, sendo efetuada diretamente pelo órgão requisitante, devidamente autorizado pela autoridade superior.

Nas programações de alimentação da Secretaria Municipal de Saúde, devido ao número de pacientes ser bastante volátil, a confirmação dos quantitativos deverá ser informada em até 02 (duas) horas antes dos horários da entrega.

O prazo para entrega/execução para os itens: coquetel, buffet, coffee break e almoço e jantar, após a emissão da autorização de fornecimento, é de no mínimo 48 horas.

Para os itens: marmitex, lanches e fatias de torta, a entrega será em 24 horas, nos pedidos eventuais.

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Para a Secretaria Municipal de Saúde-SMS as refeições como lanches e marmitex deverão ser fornecidas e entregues sem interrupção pela contratada todos os dias, inclusive fins de semana e feriados nos locais fornecidos pela gestão da SMS nos seguintes horários:

- a) Café da manhã (lanche com bebida quente e fruta) - entre 6:30 e 8:00 horas;
- b) Lanche (sanduíche natural e suco gelado ou lanche a ser definido) - 8:00 horas;
- c) Almoço (marmitex, bebida gelada e sobremesa) - entre 11:00 e 12:00 horas;
- d) Lanche vespertino (lanche a ser definido) - entre 15:00 e 16:00 horas;
- e) Jantar (marmitex, bebida gelada e sobremesa) - entre 19:00 e 20:00 horas; e
- f) Lanche noturno (x-salada e bebida gelada ou lanche a ser definido) - 21:30 horas.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, dos itens eventuais, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 6 horas após o recebimento da AF – autorização de fornecimento. Para os casos de entrega contínua, a informação deverá ser encaminhada uma semana antes da interrupção.

A contratada obriga-se a entregar o objeto em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato, serão por conta exclusiva da contratada.

Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

No caso de produtos acessórios como bebida e sobremesa industrializada, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um mês do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.1.2. Local(is) e horário(s) da entrega:

Os locais de entrega serão destacados na autorização de fornecimento, sempre dentro do Município de Corumbá.

6.1.3. Condições do recebimento:

Deverão ser observadas para efeito de recebimento na execução do contrato a descrição detalhada dos itens conforme abaixo:

Self-service com bebida gelada

Será servido no estabelecimento comercial da contratada, deverá apresentar os alimentos de forma que possa ser montado um prato com as calorias mínimas necessárias, com ao menos dois tipos de carboidratos, um tipo de proteína e vários vegetais e um refrigerante gelado de 350ml. Nos horários de almoço e jantar.

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Marmitex com bebida gelada e sobremesa

Kit contendo uma marmita com divisões (as refeições deverão ser variadas conforme cardápio a ser elaborado pela empresa, aprovado pelo fiscal do contrato de forma que não se repita ao longo de sete dias corridos, contendo o mínimo de 700 gramas, sendo no mínimo 450 gramas de dois tipos de carboidratos, 200 gramas de proteína e 50 gramas de vegetais, entre legumes variados, assados, cozidos ou gratinados e ainda a salada - como cenoura ou beterraba ralada, tomate, pepino, alface, agrião ou rúcula - que deverá vir separada), um refrigerante gelado de 350ml e uma sobremesa, com no mínimo, 20 gramas.

Lanche (x-salada e bebida gelada)

Kit com um sanduiche (contendo uma fatia de presunto de 15 gramas, uma fatia de queijo de 15 gramas, um hamburguer de 90 gramas, duas rodela de tomate, duas folhas de alface e pão de hamburguer de 50g) e um refrigerante gelado de 350ml. Embalados individualmente e acompanhados de dois guardanapos.

Lanche (sanduíche, bebida quente e fruta)

Poderá ser chamado de lanche para o café da manhã – kit contendo sanduíche [pão que poderá ser francês, integral, de forma (duas fatias de 25g cada) ou de batata pesando no mínimo 50 gramas, duas fatias de frios, por exemplo uma de muçarela (ou outro tipo de queijo) e outra de presunto (ou outro tipo de embutido de 1ª qualidade) de 15 gramas cada, margarina de forma a cobrir as duas partes do pão], uma bebida de 200ml quente e adoçada, achocolatada ou chá mate, copo descartável biodegradável com tampa e uma unidade ou fatia de fruta, por exemplo maçã, tangerina, mamão etc., pesando no mínimo 100 gramas. Sendo o sanduiche e a fruta embalados individualmente e acompanhados de dois guardanapos.

Lanche (salgado, bebida gelada e fruta)

Poderá ser chamado de lanche vespertino – kit contendo uma unidade de salgado, assado ou frito, como por exemplo quibe, enroladinho, esfiha, croissant, saltenha, pesando no mínimo 200 gramas. Um refrigerante ou suco gelado de 350ml. Uma unidade ou fatia de fruta, por exemplo maçã, tangerina, mamão, laranja descascada etc., pesando no mínimo 100 gramas. Sendo o sanduiche e a fruta embalados individualmente e acompanhados de dois guardanapos.

Lanche natural com bebida gelada

Kit composto por uma unidade de sanduíche natural (duas fatias de pão de forma com no mínimo 25 gramas cada, duas fatias de dois tipos de frios – muçarela e presunto com no mínimo 15 gramas cada, 50 gramas de frango desfiado e pasta/patê (queijo, legumes, frango etc.) de forma a cobrir as duas fatias de pão), um suco gelado de no mínimo 350ml, acompanha dois guardanapos e um copo biodegradável.

Lanche (salgado ou cachorro-quente ou sanduíche, com bebida gelada)

Kit contendo ou um salgado assado ou frito, como esfiha, quibe, saltenha, empada, de no mínimo 200g ou um cachorro quente (contendo pão de hot dog de 90g recheado com molho de salsicha – extrato de tomate, salsicha picada em rodela, cebola, tomate, cheiro verde, sal, óleo e ketchup) ou um sanduíche (contendo pão de hamburguer de no mínimo

A

X

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



50g, margarina de modo a cobrir toda a parte interna dos dois lados do pão cortado ao meio, duas fatias de queijo muçarela e presunto de 35 gramas cada, duas rodela de tomate), uma bebida gelada (podendo ser um refrigerante comum ou diet ou suco de fruta, lata de no mínimo 350ml), embalados individualmente, acompanhados de dois guardanapos.

Lanche (salgadinhos e refrigerantes)

Kit composto por cem salgadinhos sortidos tradicionais (assados ou fritos, do tipo salgado para festa pesando no mínimo 20 gramas cada podendo ser enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de queijo e salsicha, bolinha de queijo frita, coxinha, empadinha, esfiha, quibe, croquete de carne) e duas garrafas de refrigerante de dois litros cada acompanhados de 50 guardanapos e vinte copos biodegradáveis de 180ml cada. Os salgados deverão vir embalada em caixa de papelão fechadas como as de pizza.

Cachorro-quente

Pão de hot dog de 90g recheado com molho de salsicha – extrato de tomate, salsicha picada em rodela, cebola, tomate, cheiro verde, sal, óleo e ketchup. Embalado individualmente.

Fatia de torta confeitada e recheada

As fatias de tortas deverão ter dois tipos de recheio (podendo ser de prestígio, nozes, chocolate, frutas e outros) confeitadas ou com cobertura, embaladas individualmente, pesando no mínimo 100g.

Coquetel para camarim, para atender no mínimo 25 pessoas

Com material e mão de obra, podendo conter: salgados diversos (fritos e assados), sanduíche frio (natural e normal), suco de frutas (sabores diversos), café, água mineral (com e sem gás), refrigerante (normal e zero), cerveja, canapé, pastéis, folhados, um tipo de quiche, pães e torradas, tábua de frios (salame, presuntos e queijos), tortas doces e salgadas, disponibilizadas em mesa forrada e com os materiais louças e talheres suficientes para atender as 25 pessoas. Comida, bebida e materiais de 1ª qualidade. Os serviços de coquetel deverão ser adequados a cada evento realizado e as quantidades de comida e bebida deverão atender sempre a 25 pessoas.

Picolé

Alimento festivo com material e mão de obra – picolé de frutas sabores diversos (uva, abacaxi, limão, maracujá, laranja, goiaba) embalados individualmente (pesando entre 50 e 60g) – distribuídos no carrinho (mínimo de cem unidades) durante evento de no mínimo 4 horas (ou enquanto durar o estoque).

Pipoca

Alimento festivo, com material e mão de obra – pipoca salgada – com embalagem de aproximadamente 7,5 x 12cm – distribuídos no carrinho (mínimo de cem unidades) durante evento de no máximo 4 horas (ou enquanto durar o estoque).

Algodão doce

Alimento festivo, com material e mão de obra – algodão doce em cores diversas (amarelo, rosa, azul, verde ou branco) – com embalagem plástica individual (tamanho 15x20cm), deverá ser entregue no porta algodão doce para que seja facilitada a distribuição.

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Almoço ou jantar, com bebidas e serviços de garçom

Buffet para 50 pessoas, em local a ser indicado pela Unidade Administrativa, contendo: 2 tipos diferentes de carnes (vermelha e branca), 02 tipos de massas, 2 tipos de acompanhamentos, legumes e verduras variadas de forma que cada participante possa montar um prato de no mínimo 500g. Quanto a sobremesa, deve ter dois tipos e que cada participante tenha no mínimo um prato com 100g. Refrigerante de dois litros (dois tipos) que serão servidos em jarras (ao menos 10 unidades), sucos (2 tipos) também servidos em jarras (10 litros) e água com e sem gás (15 litros sem gás e 5 litros com gás). Com o fornecimento de guardanapo de papel 200 unidades, talheres (garfos, facas e colheres), louças (pratos, copos e xícaras), toalha de mesa de tecido e pessoal. No mínimo 3 garçons, toda a comida, bebida e material de primeira linha.

Buffet para camarim, para atender no mínimo 25 pessoas

Com material e mão de obra, podendo conter, suco de frutas de sabores variados, café, refrigerante (normal e zero), bebida isotônica, bebida energética, whisky (12 anos), cerveja, vinho, vodka, água de coco, água mineral com e sem gás, gelo filtrado, sanduíche frio de metro, salgados diversos (fritos e assados), bolinhos individuais de chocolate, docinhos, tábua de frios (presunto, blanquet de peru, queijos tipo bola, muçarela, brie, provolone, gorgonzola, entre outros), cesta de pães diversos (integral e normal) e torradas, comidas temáticas como sushi, sashimi, arroz carreteiro, comidas chinesas entre outras, mix de castanhas, barras de cereais, tortas doces e salgadas, cesta com frutas da época, biscoitos, chocolates, disponibilizados em mesa forrada com tecido, guardanapos e com os materiais louças e talheres. tudo de 1ª qualidade. considerando que os serviços de buffet deverão ser adequados a cada evento realizado e as quantidades de comida e bebida deverão atender sempre a 25 pessoas.

Coffee-break, para atender no mínimo 50 pessoas e serviços de garçom

Com material e mão de obra, disponibilizado em mesa forrada com toalha de tecido em data, horário e local a ser informado pelo órgão solicitante, devendo conter: café (10 litros), chá (5 litros), leite (4 litros), preparo para leite (chocolate-400g), suco de sabores variados(10 litros), refrigerante (normal-16 litros e zero-4 litros), dois tipos de bolo simples(redondo com 25cm de diâmetro), biscoito doce(2kg), pão(integral e normal), presunto, muçarela, torrada, patê (dois sabores, exemplo peru-400g e presunto400g), geleia (dois sabores, exemplo de morango-400g e cereja-400g), mini salgadinhos (enroladinho, bolinha de queijo, esfirra, saltenha, etc. – mínimo de seis unidades por pessoa), tudo de 1ª qualidade. disponibilizados em mesa forrada, com guardanapos de papel, utensílios para servir, louças (pratos - copos e xícaras) e talheres para atender 50 pessoas e no mínimo um garçom que vai dirimir dúvidas sobre os quitutes e ainda repor os alimentos que tenham acabado da mesa.

Coffee-break, para atender no mínimo 25 pessoas e serviços de garçom – com material e mão de obra, disponibilizado em mesa forrada com toalha de tecido em data, horário e local a ser informado pelo órgão solicitante, devendo conter: café (5 litros), chá (2,5 litros), leite (2 litros), preparo para leite (chocolate-200g), sucos de sabores variados (5 litros),

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



refrigerante (normal-8 litros e zero-2 litros), dois tipos de bolo simples (redondo com 25cm de diâmetro), biscoito doce (1kg), pão (integral e normal) presunto, muçarela, torrada, patê (dois sabores, exemplo peru-200g e presunto 200g geleia (dois sabores, exemplo de morango-200g e amora-200g), mini salgadinhos (enroladinho, bolinha de queijo, esfirra, saltenha, etc. – mínimo de seis unidades por pessoa). tudo de 1ª qualidade. disponibilizados em mesa forrada, com guardanapos de papel, utensílios para servir, louças (pratos - copos e xícaras) e talheres para atender 25 pessoas e no mínimo um garçom que vai dirimir dúvidas os quitutes e ainda repor os alimentos que tenham acabado da mesa.

Nos itens, COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS e BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS, estão incluídas bebidas alcoólicas, pois a Fundação de Cultura justifica que esses itens atenderão às exigências contratuais de artistas quando da sua atuação em shows e eventos contratados pelo Município.

Quanto ao modo de execução, a quantidade a ser servida deve estar sempre adequada conforme a capacidade da embalagem mínima exigida. As refeições deverão ser preparadas com matéria prima e insumos frescos e, preferencialmente, naturais, de primeira qualidade e devidamente higienizados, sendo vetada a reutilização de sobras de alimentos preparados em dias anteriores.

Os marmitex, lanches e bebidas deverão ser fornecidas de forma individual e acondicionadas em embalagens descartáveis adequadas e devidamente lacradas, e sempre que possível biodegradáveis.

O marmitex deverá ser servido em embalagens com divisões internas. As saladas e sobremesas deverão ser servidas e acondicionadas separadamente.

As refeições principais (marmitex) deverão ser servidas acompanhadas por sobremesa individual, podendo ser fruta (maçã, banana, laranja já descascada, melão, tangerina, mamão ou fruta da temporada), salada de frutas mistas ou doces variados.

O café da manhã, LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA) e o lanche vespertino, LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA), deverão ser servidos acompanhados por uma unidade de fruta (maçã, banana, laranja já descascada, melão, tangerina, mamão ou fruta da temporada).

As frutas deverão ser sanitizadas para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as normas.

As bebidas do tipo suco e refrigerante deverão ser fornecidas sempre geladas. As bebidas do tipo achocolatado e chá mate deverão ser fornecidas sempre quentes.

A empresa contratada deve se comprometer a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente, a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

A contratada deverá dispor dos documentos, Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução nº

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens: O higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

A contratada deverá deixar disponível os documentos acima, MBP e POPs, para os fiscais da contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

A contratada deverá ter em seu quadro, responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no respectivo órgão profissional da sua categoria, para atuar durante o preparo das refeições oferecidas, em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

A contratada deverá promover periodicamente, capacitações gerais e específicas (boas práticas para manipuladores de alimentos) de toda a equipe de trabalho e manipuladores, devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento da produção.

O transporte das refeições deverá ser realizado em veículo apropriado da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionadas em recipientes hermeticamente fechados, de material adequado e em boas condições de conservação.

Alimentos que necessitem de ser transportador sob refrigeração, acondicionar em recipiente que contribua para manutenção da temperatura do alimento.

O veículo de transporte das refeições deverá ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, que possa garantir o perfeito estado de conservação e higiene. Deverá garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

A empresa contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes, bem como as recomendações do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) e as preconizações da OMS (Organização Mundial de Saúde) referente à alimentação saudável.

A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.

A contratada deverá variar os itens do cardápio diariamente, evitando repetições no prazo mínimo de 7 dias.

O valor calórico para o ALMOÇO E JANTAR como MARMITEX, deverá ter como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Interministerial nº 66/2006. Sendo assim, deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2000 Calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura Total	25%
Gordura Saturada	<10%
Fibra	>25 g
Sódio	≤ 2400 mg

As refeições principais, almoço e jantar como MARMITEX, deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

Sendo que no grupo de carboidrato podem ser servidos variados entre (arroz, feijão, macarrão, farofa, purês, batata – contendo no mínimo duas opções) na gramatura mínima de 450 g, no grupo de proteínas, podem ser servidas (vários tipos de carnes vermelha e branca) na gramatura de 200 g, e nos grupos dos vegetais (nos tipos entre folhas verdes, cenoura e beterraba raladas – servidos em embalagem separada e ainda legumes assados, cozidos ou gratinados e cremes – batata, couve-flor, brócolis, abobrinha, etc.) na gramatura total de 50 gramas.

As refeições menores (desjejum e lanches) deverão conter de (300) trezentas a (400) quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário.

- As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:

REFEIÇÃO	CARBOIDRATOS (%)	PROTEÍNAS (%)	GORDURAS TOTAIS (%)	GORDURAS SATURADAS (%)	FIBRAS (g)	SÓDIO (mg)
Desjejum/ Lanches	60	15	25	<10	04-05	360-480
Almoço/Jantar na forma de marmitex	60	15	25	<10	07-10	720-480

No quadro abaixo consta uma sugestão de esquema de grupos para auxiliar a organização da composição das refeições principais (marmitex).

A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Os marmitex, deverão ser compostos por pelo menos:

- mínimo 02 itens do Grupo 01;
- 1 item do Grupo 02,
- 1 item do Grupo 03
- 1 item do Grupo 04
- 1 item do Grupo 05 (deverá acompanhar o marmitex)

GRUPOS DE ALIMENTAÇÃO
GRUPO 01
Arroz
Macarrão
Feijão
Purês (Batata, abóbora, mandioca ou Batata doce)
Farofa
Polenta
Batata frita ou batata palha ou Batata Sautee
GRUPO 02
Bife bovino à milanesa
Bife bovino grelhado
Bife bovino acebolado
Bife a cavalo
Carne bovina de panela
Bife bovino à parmegiana
Bife bovino à rolê
Estrogonofe de carne bovina
Almôndegas de carne bovina ao molho
Filé de frango à milanesa
Filé de frango grelhado
Filé de frango acebolado

4

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Filé de frango á parmegiana
Frango à passarinho
Frango xadrez
Frango assado
Estrogonofe de frango
Filé de peixe à milanesa
Filé de peixe grelhado
Filé de peixe ensopado
Filé de peixe à urucum
Arroz carreteiro
GRUPO 03
Legumes variados assados (batata, beterraba, couve flor, cenoura, brócolis, abobrinha etc)
Legumes variados cozidos (batata, beterraba, couve flor, cenoura, brócolis, abobrinha etc)
Legumes variados gratinados (batata, beterraba, couve flor, cenoura, brócolis, etc)
Legumes variados ralados (beterraba e cenoura)
Creme de milho verde
GRUPO 04
Salada de tomate
Salada de pepino
Salada de alface
Salada de agrião
Salada de rúcula
Salada de almeirão
Salada de acelga
GRUPO 05
Doces variados, frutas ou salada de frutas

SUGESTÃO DE CARDÁPIO FESTIVO PARA OS DIAS LISTADOS ABAIXO:

- Sexta-feira Santa
- Páscoa
- 24/DEZ – Natal

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



• 31/DEZ – Ano Novo

SEXTA-FEIRA SANTA
Arroz
Feijão
Filé de peixe à urucum ou frito
Mandioca cozida
Salada verde
PASCOA
Arroz
Feijão
Carne Assada ou frango Assado
Batata Sautee ou Creme de milho
Salada verde
NATAL
Arroz com legumes ou à grega
Feijão
Pernil assado e Frango assado
Salpicão
Salada verde
ANO NOVO
Arroz com legumes ou à grega
Feijão ou lentilha
Carne Assada ou Lombo assado
Seleta de legumes
Salada verde
SOBREMESA
Torta de limão
Pudim
Mousse

A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Os itens do cardápio sugerido poderão ser substituídos/alterados conforme necessidades observadas pela empresa contratada, depois de aprovado pelo fiscal do contrato, sempre considerando os Valores Energéticos e as Normas mencionados acima. Importante ressaltar a quantidade dos alimentos fornecidos, é obrigatoriedade respeitar as quantidades citadas no contrato, caso não seja fornecido de acordo com o contrato, a empresa será notificada.

Os produtos alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Algumas observações, em relação a qualidade para aquisição da matéria-prima, podem ser observadas no quadro a seguir:

GÊNERO ALIMENTÍCIO	RECOMENDAÇÃO TÉCNICA
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos deverá ser filtrada ou mineral.
CAFÉ	O café deverá ser de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC, fornecido em embalagem adequada conforme legislação.
CARNE BOVINA	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. A origem desse gênero deve ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
AVES	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas ao máximo de gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros deve ser de empresas idôneas, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
CARNE SUÍNA	Congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros deve ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
CARNE OVINA	Congeladas, de procedência conhecida pela sua idoneidade no mercado. Sem a presença de gorduras aparentes.
PEIXES	Congelados ou resfriados, com características físico-químicas compatíveis ao consumo, livre de escamas ou outras sujidades. Uso apenas do filé para as preparações.
CEREAIS, FARINÁCEOS E LEGUMINOSAS	Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.
ARROZ E FEIJÃO	Apenas os classificados como tipo 1 e devidamente embalado.
MASSAS	Devem ter embalagens íntegras, dentro do prazo de validade, boas condições sensoriais e ausência

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



	de fungos. Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.
HORTIFRUTIGRANJEIROS	Observar as características de tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. Respeitar a sazonalidade. Não devem apresentar vestígios de insetos. Os ovos devem estar em caixas protegidas por bandejas, tipo gaveta, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor. Para as frutas, hortaliças, legumes e verduras, principalmente as que forem servidas cruas, deverão ser desinfetadas com produto adequado a este fim.
AZEITE	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Poderão ser puros de oliva ou misturados com óleos vegetais nobres, onde a incidência do primeiro não poderá ser inferior a 40%.
LEITES E DERIVADOS	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, plásticas e consumido na data prevista pelo fornecedor. Deve-se conferir rigorosamente o prazo de validade do leite e seus derivados e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Não será permitido o uso de leite tipo C.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os de tipo francês não poderão ser servidos mais de doze horas após a fabricação. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor, para consumo.
DESCARTÁVEIS	Deverão ser confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, obedecendo as normas técnicas regulamentares, isentos de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas, embalados higienicamente conforme a sua característica e devidamente acondicionadas conforme orientação do fabricante de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e qualidade. Os copos e canudos deverão ser biodegradáveis conforme legislação municipal.

Observação: Todos os produtos devem estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS e todos os produtos de origem animal devem ter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE ou SIM.

O item Marmitex – para a Secretaria Municipal de Saúde que será fornecimento de forma contínua, a contratada deverá disponibilizar com quinze dias de antecedência o cardápio a ser executado no mês subsequente, com cardápios diferentes por semana, para aprovação em tempo hábil pelo fiscal do contrato. Após a aprovação, o mesmo só poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos neste documento e que

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à contratante o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela contratada.

O cardápio deverá ser assinado pelo responsável técnico – Profissional da área de alimentação cadastrado no PAT e registro ativo no Conselho.

Considerando as características e particularidades próprias do tipo de objeto licitado, e ainda, o fato do objeto tratar-se de aquisição de alimentação preparada para atendimento de diversas unidades vinculadas à Administração Municipal, as quais farão solicitação de acordo com suas necessidades, seja de forma contínua ou podendo ocorrer em períodos alternados, visando a viabilidade técnica na perfeita execução dos serviços licitados, a licitante vencedora deverá manter a cozinha no Município de Corumbá ou de Ladário. Esta comprovação deverá ser realizada no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços. Justifica-se essa demanda na necessidade das refeições serem confeccionadas em tempo mínimo para a efetiva entrega e assim impossibilitando que a cozinha esteja em outra Região. Além de propiciar que os fiscais possam fazer a rotina de fiscalização sem maiores ônus para o Município, como de passagens e diárias.

Da higiene: A higienização das dependências, equipamento e utensílios envolvidos na preparação dos alimentos é de responsabilidade da contratada, e deverá ser executada observadas as normas dos órgãos de fiscalização; Possuir local próprio para a higienização dos utensílios sem cruzar com o fluxo e bom andamento da cozinha (área de cocção); O Controle integrado de vetores e pragas urbanas será realizado pela contratada, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e deverá apresentar laudo atualizado, continuamente, conforme estabelecido na RDC nº 216 de 2004 no local de produção das refeições; A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela contratada.

Do transporte e distribuição das refeições: O porcionamento deve acontecer nas dependências da contratada, sendo as refeições transportadas em veículo fechado, condicionada em embalagens descartáveis e transportado imediatamente, respeitando o binômio Tempo x Temperatura, em recipiente hermeticamente fechado (caixa hot box), conservando a temperatura do produto refrigerado e para os alimentos aquecidos. Deve-se seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013.

Os recipientes que estarão contidos nas caixas isotérmicas deverão estar devidamente tampados e/ou lacrados, de modo a impedir possíveis contaminantes. As preparações quentes não devem ser transportadas nas mesmas caixas isotérmicas que as preparações resfriadas.

No momento da recepção da alimentação, haverá o acompanhamento de um servidor especialmente designado, que executará a conferência da alimentação entregue, assim como a quantidade de refeições servidas.

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Os funcionários que realizarão o transporte deverão estar devidamente uniformizados e paramentados e asseados.

O responsável técnico/fiscal de contrato da contratante poderá fazer inspeção periodicamente nas dependências da contratada, assim como também do veículo utilizado para transporte, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências da legislação e deste documento.

Do controle bacteriológico dos alimentos: A contratada deverá coletar amostras diariamente, com utensílios e embalagens estéreis, contendo etiqueta com data, horário, produto ou preparação (descrever os principais componentes presentes) e nome do responsável pela coleta.

Deverão ser coletadas amostras de todas as refeições servidas (mínimo de 100g por preparação), no horário correspondente a finalização do porcionamento das refeições, as quais serão mantidas sob refrigeração por 72 horas, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se façam necessários. A contratada se responsabilizará por providenciar o exame microbiológico das amostras coletadas em caso de suspeita de Doenças transmitidas por Água e Alimentos - DTAs proveniente das refeições servidas assim que notificada pela contratante. Neste caso, a contratada enviará as amostras das preparações selecionadas a laboratórios especializados, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com as análises. A contratada enviará uma cópia dos laudos do laboratório a contratante.

6.1.4. Prazo e forma de garantia, de manutenção e assistência técnica:

As refeições deverão estar preparadas com antecedência máxima de uma hora do prazo de entrega em ambiente apropriado que mantenha as temperaturas, até o momento da entrega, seja no ambiente da empresa como no veículo apropriado para a distribuição. Para os produtos industrializados, bebidas e sobremesas, que acompanham os lanches, marmitex e demais itens, o prazo de validade na entrega não poderá ser inferior a um mês do prazo de validade.

6.1.5. Prazo para substituição/correção:

A troca da refeição ou bebida considerada sem condições de consumo (por motivo de deterioração ou contaminação de alimentos) no prazo máximo de 01 (uma) hora, contando do recebimento da comunicação.

6.1.6. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas por meio de nota de empenho, autorização de fornecimento ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ocorrer fornecimentos parcelados durante esse período, conforme as demandas da Administração.

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



6.1.7. Índice de reajuste adotado para contratação e indicação do período para o reajustamento: Conforme Decreto nº 634/2009, artigo 5º, o índice de reajustamento dos contratos firmados por órgãos da administração direta ou indireta, observados os prazos fixados em lei para sua ocorrência, é o IPCA-E – Índice de Preços ao Consumidor Ampliado – Especial, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, observando a exceção do parágrafo 1º, que possibilita outro índice desde que devidamente justificado.

7. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE PARA A CONTRATAÇÃO

Considerando que **houve** contratação anterior do objeto para nortear o planejamento da quantidade a ser adquirida, a partir do quantitativo solicitado e eventos que possam impactar na demanda futura, a quantidade para atender a necessidade estão informadas na relação de serviços e cronograma de execução, constantes na solicitação de demanda e neste estudo.

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	QUANTIDADE TOTAL CONSOLIDADA
1	4.165.001	SELF-SERVICE COM BEBIDA GELADA - KIT COM ALIMENTAÇÃO PARA UMA PESSOA TIPO SELF-SERVICE, ACOMPANHADA DE 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	UN	2804
2	4.165.002	MARMITEX COM BEBIDA GELADA E SOBREMESA - KIT COM UM MARMITEX, A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O MÍNIMO DE 700G CADA, COMPOSTA POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E VEGETAIS DIVERSIFICADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO EMBALAGENS DESCARTÁVEIS COM TAMPAS; UM REFRIGERANTE OU SUCO DE 350ML GELADO; E UMA SOBREMESA. ACOMPANHANDO TALHERES DESCARTÁVEIS (GARFO E FACAS).	KIT	50130
3	4.165.003	LANCHE (X-SALADA E BEBIDA GELADA) - KIT COM UM X-SALADA CONTENDO, UMA FATIA DE PRESUNTO, UMA FATIA DE QUEIJO, UM HAMBÚRGUER DE NO MÍNIMO NOVENTA GRAMAS, DUAS RODELAS DE TOMATE E DUAS FOLHAS DE ALFACE; E UM REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	KIT	5462
4	4.165.004	LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA) - KIT COM UM SANDUÍCHE CONTENDO NO MÍNIMO, PÃO (FRANCÊS OU INTEGRAL OU DE FORMA OU DE BATATA), DOIS TIPOS DE FRIOS E MARGARINA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM COPO DE BEBIDA QUENTE ADOÇADA (ACHOCOLATADO OU CHÁ MATE), SERVIDA EM COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL DE APROXIMADAMENTE 200 ML, COM TAMPAS; E UMA UNIDADE DE FRUTA DA ÉPOCA (EX: BANANA/MAÇÃ/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	KIT	20632
5	4.165.005	LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA) - KIT COM UM SALGADO GRANDE (ASSADO OU FRITO) PESANDO NO MÍNIMO DUZENTAS GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM REFRIGERANTE OU UM SUCO DE FRUTA DE 350ML, GELADO; E UMA FRUTA (DA ÉPOCA EX: BANANA/MAÇÃ/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	KIT	10890

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



6	4.165.006	LANCHE NATURAL COM BEBIDA GELADA - KIT COM UM SANDUÍCHE NATURAL, PREPARADO COM PÃO DE FORMA, CONTENDO NO MÍNIMO, DUAS FATIAS DE FRIOS, DUAS RODELAS DE TOMATE, DUAS FOLHAS DE ALFACE, UMA PORÇÃO (QUE CUBRA A FATIA DE PÃO INTEIRA) DE LEGUME/VERDURA RALADO (EX - CENOURA, BETERRABA), UMA PORÇÃO (QUE CUBRA A FATIA DE PÃO INTEIRA) DE PASTA/PATÊ E FRANGO DESFIADO; E UM SUCO DE FRUTA DE 350 ML, GELADO. O LANCHE DEVE SER SERVIDO ACOMPANHADO DE GUARDANAPO E COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL.TUDO DE 1ª QUALIDADE.	KIT	3680
7	4.165.007	LANCHE (SALGADO OU CACHORRO QUENTE OU SANDUICHE COM BEBIDA GELADA) - KIT COM UMA UNIDADE DE SALGADO PESANDO NO MÍNIMO DUZENTOS GRAMAS, (ESFIRRA, SALTENHA, EMPADINHA, CACHORRO QUENTE) OU UM CACHORRO QUENTE MÉDIO CONTENDO: UM PÃO DE HOT DOG (60GR) RECHEADO COM MOLHO DE SALSICHA OU UM SANDUÍCHE CONTENDO: 1 FATIA DE PRESUNTO, 1 FATIA DE MUÇARELA, PÃO DE HAMBÚRGUER, DUAS FOLHAS DE ALFACE, DUAS RODELAS DE TOMATE E UM REFRIGERANTE COMUM OU ZERO, OU UM SUCO (AMBOS LATA DE 350ML), GELADOS. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	KIT	2940
8	4.165.008	LANCHE (SALGADINHOS E REFRIGERANTES) - KIT COM 100 (CEM) SALGADOS SORTIDOS TRADICIONAIS, DO TIPO SALGADO PARA FESTA, ASSADOS E FRITOS; E 02 (DOIS) REFRIGERANTES (NORMAL OU ZERO) DE 2 (DOIS) LITROS CADA. O KIT DEVE SER ACOMPANHADO DE 20 (VINTE) COPOS DESCARTÁVEIS BIODEGRADÁVEIS E 1 (UM) PACOTE DE GUARDANAPO COM 50 (CINQUENTA) UNIDADES.TUDO DE 1ª QUALIDADE.	KIT	2168
9	4.165.009	LANCHE (CACHORRO QUENTE) - SENDO PÃO TIPO HOT DOG GRANDE (90GR), RECHEADO COM MOLHO DE SALSICHA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	UN	15850
10	4.165.010	FATIA DE TORTA CONFEITADA E RECHEADA - RECHEIO DE 1ª QUALIDADE (PRESTÍGIO, CHOCOLATE, FRUTAS, NOZES E OUTROS), EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, CONTENDO PELO MENOS 100G CADA FATIA.	UN	5500
11	4.165.011	COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER: SALGADOS DIVERSOS (FRITOS E ASSADOS), SANDUÍCHE FRIO (NATURAL E NORMAL), SUCO DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS), CAFÉ, ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS), REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), CERVEJA, CANAPÉ, PASTÉIS, FOLHADOS, UM TIPO DE QUICHE, PÃES E TORRADAS, TÁBUA DE FRIOS (SALAME, PRESUNTOS E QUEIJOS), TORTAS DOCES E SALGADAS, DISPONIBILIZADAS EM MESA FORRADA E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE COQUETEL DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.	UN	316
12	6.036.001	PICOLÉ - ALIMENTO FESTIVO COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – PICOLÉ DE FRUTAS SABORES DIVERSOS (UVA, ABACAXI, LIMÃO, MARACUJÁ, LARANJA, GOIABA) EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PESANDO ENTRE 50 E 60G) – DISTRIBUÍDOS NO CARRINHO.	UN	19680
13	6.036.002	PIPOCA - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – PIPOCA SALGADA – COM EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 7,5 X 12CM – DISTRIBUÍDOS NO CARRINHO.	UN	21380

A

A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



14	6.036.003	ALGODÃO DOCE - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – ALGODÃO DOCE EM CORES DIVERSAS (AMARELO, ROSA, AZUL, VERDE E BRANCO) – COM EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL (TAMANHO 15x20CM).	UN	20600
15	76.060.148	ALMOÇO OU JANTAR, COM BEBIDAS E SERVIÇOS DE GARÇOM - PARA 50 PESSOAS , CONTENDO: 02 TIPOS DIFERENTES DE CARNES (VERMELHA E BRANCA), 02 TIPOS DE MASSAS, 02 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS, LEGUMES E VERDURAS VARIADAS, 02 TIPOS DE SOBREMESAS, TUDO DE 1ª QUALIDADE COM O FORNECIMENTO DE GUARDANAPO, TALHERES (GARFOS, FACAS E COLHERES), LOUÇAS (PRATOS, COPOS E XÍCARAS), TOALHA DE MESA E PESSOAL.	SERV	169
16	76.060.149	BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER, SUCO DE FRUTAS DE SABORES VARIADOS, CAFÉ, REFRIGERANTE(NORMAL E ZERO), BEBIDA ISOTÔNICA, BEBIDA ENERGÉTICA, WHISKY(12 ANOS), CERVEJA, VINHO, VODKA, ÁGUA DE COCO, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, GELO FILTRADO, SANDUÍCHE FRIO DE METRO, SALGADOS DIVERSOS(FRITOS E ASSADOS), BOLINHOS INDIVIDUAIS DE CHOCOLATE, DOCINHOS, TÁBUA DE FRIOS(PRESUNTO, BLANQUET DE PERU, QUEIJOS TIPO BOLA, MUÇARELA, BRIE, PROVOLONE, GORGONZOLA, ENTRE OUTROS), CESTA DE PÃES DIVERSOS (INTEGRAL E NORMAL) E TORRADAS, COMIDAS TEMÁTICAS COMO SUSHI, SASHIMI, ARROZ CARRETEIRO, COMIDAS CHINESAS ENTRE OUTRAS, MIX DE CASTANHAS, BARRAS DE CEREAIS, TORTAS DOCES E SALGADAS, CESTA COM FRUTAS DA ÉPOCA, BISCOITOS, CHOCOLATES, DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, GUARDANAPOS E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE BUFFET DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.	SERV	186
17	76.060.151	COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 50 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCO DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL), PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E CEREJA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA), TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS (PRATOS - COPOS E XÍCARAS) E TALHERES.	SERV	406
18	76.060.152	COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM – COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCOS DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL) PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES DE PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E AMORA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA). TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS (PRATOS - COPOS E XÍCARAS) E TALHERES.	SERV	294

A

As estimativas TOTAIS dos quantitativos foram apuradas mediante a consolidação das necessidades obtidas após a abertura da Intenção de Registro de Preços (IRP) nº 24/2025, onde os órgãos interessados formalizaram suas demandas de acordo com suas estratégias de contratação e encaminhadas a este órgão gerenciador por meio de suas Solicitações de Demanda e respectivas Memórias de Cálculo, bem como as devidas justificativas, conforme documentos juntados aos autos do processo.

8. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

8.1. Do levantamento das soluções existentes no mercado

A partir dos estudos realizados para a contratação do objeto pretendido, foram identificadas as seguintes soluções de mercado:

8.2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Com base na análise da SD e na legislação aplicável, foram definidos os requisitos mínimos indispensáveis para garantir a qualidade, segurança e eficiência na prestação dos serviços de alimentação.

8.2.1. Requisitos de Qualidade e Conformidade

Os serviços deverão seguir rigorosamente as normas sanitárias para garantir a segurança dos alimentos. A empresa contratada deverá possuir toda a documentação legal exigível para o seu funcionamento, incluindo alvarás e licenças, e demonstrar capacidade técnica para a execução do objeto.

Os principais requisitos incluem:

- a) Estrutura e Higiene: As instalações, equipamentos e utensílios utilizados no preparo das refeições devem estar em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária. A empresa deve apresentar um Manual de Boas Práticas e POPs.
- b) Qualidade dos Insumos: Todos os gêneros alimentícios utilizados devem ser de primeira qualidade, com procedência comprovada e armazenados de forma adequada para garantir sua integridade e valor nutricional.
- c) Cardápio: Os cardápios deverão ser variados, equilibrados e adequados às necessidades nutricionais dos diferentes públicos atendidos, com aprovação prévia do fiscal do contrato e sem repetição em um período de sete dias corridos.
- d) Equipe Técnica: A contratada deverá dispor de um Responsável Técnico com comprovada capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.



8.2.2. Requisitos de fornecimento e logística

A prestação dos serviços ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, conforme a demanda específica de cada órgão participante. A logística de entrega é um fator crítico para a qualidade do serviço.

- a) Entrega: As refeições deverão ser entregues nos locais e horários designados, acondicionadas em embalagens individuais, descartáveis e biodegradáveis, que preservem a temperatura, a higiene e a qualidade dos alimentos.
- b) Garantia: A contratada será responsável pela substituição imediata, em até 1 (uma) hora após a notificação, de quaisquer produtos que não estejam em conformidade com as especificações, sem ônus para a Administração.

8.3. SOLUÇÕES ALTERNATIVAS ANALISADAS

Antes de definir a solução a ser contratada, foram analisadas as alternativas tecnicamente viáveis para atender à necessidade de fornecimento de alimentação preparada. As principais alternativas consideradas foram: (a) preparo com pessoal próprio (in-house); (b) terceirização parcial; e (c) terceirização total a fornecedor especializado. A análise a seguir apresenta as características, vantagens e desvantagens de cada solução.

8.3.1. Solução 1: Preparo com pessoal próprio

Esta solução consistiria em que a Administração Pública criasse e mantivesse sua própria estrutura de preparo de refeições, com pessoal próprio, equipamentos e instalações.

Características:

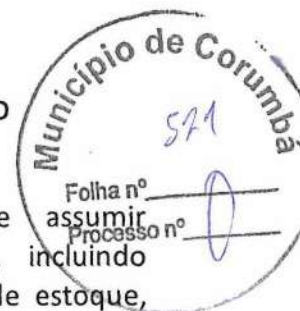
A implementação desta solução exigiria a contratação de cozinheiros, manipuladores de alimentos e pessoal administrativo, além da aquisição e manutenção de equipamentos especializados (fogões, refrigeradores, freezers, etc.), aluguel ou construção de cozinha própria, aquisição contínua de insumos alimentares, e gestão direta de qualidade e segurança alimentar.

Desvantagens e Inviabilidade:

Embora teoricamente possível, esta solução apresenta significativas desvantagens que a tornam inviável para a Administração Pública Municipal:

- a. Custos Operacionais Elevados: A manutenção de uma estrutura própria envolve custos fixos permanentes (folha de pessoal, aluguel, utilidades, manutenção de equipamentos) que não variam com a demanda. Considerando que a demanda por refeições é variável e eventual, conforme descrito na SD, manter pessoal ocioso em períodos de baixa demanda resultaria em desperdício significativo de recursos públicos. Além disso, custos com encargos sociais, benefícios e direitos trabalhistas aumentam substancialmente a despesa.

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



- b. Complexidade de Gestão: A Administração teria que responsabilidades de gestão operacional de restaurante, incluindo planejamento de cardápios, compras de insumos, controle de estoque, gestão de pessoal, treinamento contínuo em boas práticas, e conformidade com legislação sanitária. Esta não é a atividade-fim do Município e desviaria recursos administrativos de suas funções primárias.
- c. Investimento Inicial Significativo: Seria necessário investimento em infraestrutura (construção ou reforma de cozinha, aquisição de equipamentos), o que representa despesa de capital elevada e impacto orçamentário imediato.
- d. Responsabilidade Sanitária Integral: A Administração assumiria integralmente a responsabilidade por surtos alimentares ou problemas de segurança alimentar, sem poder transferir responsabilidades a terceiros. Isto expõe o Município a riscos legais e de imagem pública.
- e. Rigidez Operacional: A estrutura própria teria dificuldade em atender a demandas variáveis, como eventos especiais, buffets para autoridades, ou alimentos festivos (picolé, pipoca, algodão doce), que exigem expertise específica e equipamentos especializados.
- f. Falta de Especialização: Pessoal próprio da Administração não teria a especialização e experiência de empresas dedicadas ao ramo, resultando em qualidade inferior e custos maiores. Empresas especializadas possuem processos otimizados que reduzem desperdícios e melhoram a eficiência.
- g. Impacto Fiscal Permanente: Criar estrutura permanente de pessoal implica em despesa obrigatória permanente, comprometendo a flexibilidade orçamentária municipal e dificultando ajustes em períodos de restrição fiscal.

Conclusão: A solução de preparo in-house é inviável do ponto de vista econômico e de eficiência administrativa, pois viola o princípio da economicidade e não representa a melhor aplicação dos recursos públicos.

8.3.2. Solução 2: Terceirização parcial

Esta solução consistiria em que a Administração mantivesse parte da infraestrutura e pessoal, terceirizando apenas determinadas atividades ou tipos de refeição.

Características:

A terceirização parcial envolveria a manutenção de cozinha própria para preparo de refeições básicas (marmitex, lanches simples), terceirização de serviços especializados (buffet, coquetel, alimentos festivos), manutenção de pessoal próprio reduzido, e aquisição própria de alguns insumos.

Desvantagens e Inviabilidade:

A terceirização parcial, embora teoricamente mais equilibrada, também apresenta desvantagens significativas:



- a. Custos Duplicados: Manter estrutura própria e, simultaneamente, contratar terceiros resulta em custos duplicados. A Administração continuaria arcando com custos fixos de pessoal e infraestrutura, além de pagar por serviços terceirizados. Não há economia de escala nesta abordagem híbrida.
- b. Complexidade de Gestão Aumentada: Ao invés de simplificar, a solução parcial aumenta a complexidade, pois exige coordenação entre operações próprias e terceirizadas, com riscos de descontinuidade de serviço. Seria necessário manter expertise interna e, simultaneamente, gerenciar contratos com fornecedores externos.
- c. Falta de Escala: Sem volume suficiente, a Administração não conseguiria negociar preços competitivos com fornecedores, pois estaria demandando apenas parte dos serviços. Fornecedores oferecem melhores preços para volumes maiores.
- d. Inconsistência de Qualidade: Ter múltiplas fontes de fornecimento (próprio e terceirizado) aumenta o risco de inconsistência de qualidade entre os diferentes tipos de refeição. Usuários receberiam produtos com padrões diferentes dependendo da origem.
- e. Dificuldade de Fiscalização: Fiscalizar simultaneamente operações próprias e terceirizadas exige expertise duplicada e aumenta a carga administrativa. Seria necessário manter equipes de fiscalização para ambas as operações.
- f. Responsabilidade Compartilhada: Problemas de segurança alimentar poderiam gerar dúvidas sobre responsabilidade entre a Administração e o fornecedor, criando conflitos e dificuldades legais.

Conclusão: A solução de terceirização parcial é inviável porque combina as desvantagens de ambas as abordagens (custos elevados e complexidade) sem oferecer as vantagens de nenhuma delas.

8.3.3. Solução 3: Terceirização total a fornecedor especializado

Esta solução consiste em contratar empresa especializada em alimentação coletiva para o fornecimento integral de refeições, conforme as necessidades dos órgãos participantes.

Características:

A terceirização total envolve a contratação de fornecedor com experiência comprovada em alimentação coletiva, fornecimento de diferentes tipos de refeição (marmitex, buffet, coffee-break, alimentos festivos), responsabilidade integral do fornecedor por qualidade, segurança alimentar e conformidade regulatória, flexibilidade para atender demandas variáveis e eventuais, e modalidade de Registro de Preços para permitir parcelamento de entregas.

Vantagens:

- a. Economicidade: Ao contratar empresa especializada, a Administração aproveita a escala operacional do fornecedor, resultando em preços mais



competitivos do que manteria com estrutura própria. Fornecedores especializados operam com múltiplos clientes, diluindo custos fixos.

- b. Ausência de Custos Fixos: A Administração não assume custos fixos permanentes. Paga apenas pelas refeições efetivamente consumidas, conforme a demanda real. Esta flexibilidade orçamentária é essencial para uma administração pública.
- c. Especialização: Fornecedor especializado possui expertise, equipamentos adequados e pessoal treinado, garantindo qualidade superior. Empresas do ramo possuem processos otimizados e conhecimento técnico aprofundado.
- d. Conformidade Regulatória: Fornecedor especializado é responsável por manter todas as certificações, licenças e conformidade com legislação sanitária (RDC 216/2004, RDC 275/2002, etc.). A Administração transfere esta responsabilidade técnica.
- e. Flexibilidade: Permite atender demandas variáveis, sazonais e eventuais sem necessidade de estrutura permanente. Picos de demanda podem ser atendidos sem comprometer a operação.
- f. Redução de Responsabilidade: A Administração transfere responsabilidades operacionais e sanitárias para o fornecedor, mantendo apenas a fiscalização e gestão contratual. Isto reduz riscos legais e de imagem.
- g. Foco na Atividade-Fim: Permite que a Administração concentre seus recursos e pessoal em suas atividades-fim, não em operações de restaurante. Pessoal administrativo pode dedicar-se a funções essenciais.
- h. Diversidade de Ofertas: Possibilita oferecer diferentes tipos de refeição e serviços (self-service, marmitex, buffet, coquetel, alimentos festivos) sem necessidade de expertise interna em cada um. Fornecedor especializado domina todas as modalidades.
- i. Competição de Mercado: A licitação pública garante competição entre fornecedores, resultando em melhores preços e qualidade. O processo licitatório assegura transparência e economicidade.

8.4. ANÁLISE DE MERCADO

O levantamento de mercado prospectou o cenário de fornecedores, as soluções existentes e as tendências do setor de alimentação coletiva, também conhecido como food service.

8.4.1. Cenário do mercado

O setor de food service no Brasil é um mercado robusto e em crescimento. Dados da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) indicam um faturamento anual superior a R\$ 21 bilhões. As tendências para 2025-2026 apontam para uma crescente valorização da sustentabilidade, da alimentação saudável e da conveniência, impulsionadas pela tecnologia. Consumidores estão mais conscientes sobre o impacto ambiental de suas escolhas e buscam opções com ingredientes frescos, sazonais



e de origem local. A pesquisa Food Barometer da Sodexo revela que 91% dos brasileiros têm uma visão positiva sobre alimentação sustentável.

8.4.2. Fornecedores potenciais

A pesquisa identificou um número significativo de fornecedores com capacidade para atender à demanda no estado de Mato Grosso do Sul e, especificamente, na região de Corumbá.

- a) Fornecedores em Mato Grosso do Sul: Empresas como CMX Refeições Coletivas (Inocência), NSA Refeições Coletivas (Três Lagoas) e MS Alimentação possuem estrutura consolidada e experiência em contratos de grande porte, incluindo o fornecimento para órgãos públicos.
- b) Fornecedores Locais em Corumbá: Foram identificados fornecedores locais com experiência no mercado de eventos e fornecimento para empresas, como Raro Sabor Mineiro Alimentação, El Shaday Buffet e Humaita Buffet, que podem atender a parte da demanda, especialmente em serviços de buffet e coquetel.
- c) Grandes Players Nacionais: Empresas de atuação nacional, como Sodexo e GRSA, também representam potenciais fornecedores, trazendo consigo a expertise de operações em larga escala e processos de gestão certificados.

8.4.3. Modelos de serviço disponíveis no mercado

O mercado oferece uma gama de soluções que se alinham às diversas necessidades descritas na SD:

- a) refeições transportadas (marmitex): modelo mais tradicional, onde as refeições são preparadas na cozinha central do fornecedor e transportadas até os locais de consumo. é a solução indicada para o fornecimento diário a servidores e usuários de serviços de saúde.
- b) serviços de buffet e coquetel: ideal para eventos, recepções de autoridades e confraternizações. a estrutura, incluindo pessoal (garçons) e utensílios (louças, talheres), é fornecida pela contratada no local do evento.
- c) coffee-break: serviço similar ao buffet, porém focado em lanches para pausas em reuniões, cursos e treinamentos.
- d) alimentos festivos: fornecimento de itens como picolé, pipoca e algodão doce, geralmente com mão de obra e equipamentos próprios (carrinhos), para eventos específicos como campanhas de vacinação.
- e) self-service no estabelecimento: para o item específico de self-service, a prestação do serviço ocorre no restaurante da contratada, oferecendo maior variedade de opções ao usuário.

As tendências apontam para soluções inovadoras como os micromercados (pequenos pontos de venda autônomos dentro das instalações do cliente) e o uso de tecnologia para



gestão de pedidos e cardápios, que, embora mais avançados, podem ser considerados processos nº 01/2024 para futuras contratações para otimizar a eficiência.

8.5. ANÁLISE DE CONTRATAÇÕES SIMILARES

Para validar a estratégia de contratação e as especificações do objeto, foram analisados processos licitatórios de objetos semelhantes divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e em portais de outros municípios. A prática de mercado confirma que o Sistema de Registro de Preços (SRP), por meio de Pregão Eletrônico, é a modalidade mais adequada e usual para este tipo de objeto, dada a impossibilidade de definir previamente o quantitativo exato e o momento da demanda.

8.5.1. Experiência Anterior do Município de Corumbá

O Município de Corumbá realizou contratação similar por meio do Pregão Eletrônico nº 11/2024 (Processo Administrativo nº 37.830/2023), cujos resultados demonstram a viabilidade da modalidade e a existência de mercado competitivo para este tipo de objeto.

O certame contou com a participação de 5 (cinco) empresas, sendo elas:

- a) Josiane Cristina Silva Silveira (CNPJ: 23.799.384/0001-50);
- b) Malo Alimentação e Serviços (CNPJ: 11.098.808/0001-70);
- c) Carvalho e Imada LTDA (CNPJ: 08.187.164/0001-81);
- d) MC Rocha LTDA (CNPJ: 35.842.015/0001-81); e
- e) O. Dutra LTDA (CNPJ: 54.639.517/0001-54).

O certame foi estruturado em 12 lotes, correspondentes aos diferentes itens de alimentação (self-service, marmitex, lanches e salgadinhos). A participação foi bastante ativa, com uma média de 4 empresas por lote, variando entre 3 e 5 participantes. As três principais empresas (Josiane Cristina Silva Silveira, Malo Alimentação e Carvalho e Imada LTDA) participaram de 100% dos lotes, demonstrando interesse e capacidade de fornecimento para toda a gama de produtos.

8.5.2. Indicadores de competitividade:

O pregão anterior apresentou indicadores positivos de competição. A média de 4 empresas por lote indica interesse significativo do mercado. Todas as empresas realizaram reduções entre a oferta inicial e final, evidenciando competição efetiva. A taxa de desclassificação foi baixa, com apenas 1 empresa inabilitada, demonstrando conformidade geral com os requisitos. Embora a empresa Josiane Cristina Silva Silveira tenha vencido 11 dos 12 lotes (91,67%), houve participação de outras empresas e distribuição de pelo menos um lote, indicando que a modalidade de licitação por itens permite a participação de diferentes fornecedores.

Esta experiência anterior valida a continuidade da modelagem da contratação, indicando que o mercado está preparado e interessado em participar de novo certame.

8.5.3. Contratações similares em outros municípios

A tabela abaixo resume algumas contratações similares realizadas por outros órgãos, demonstrando a prática de mercado:

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Órgão Licitante	Modalidade	Objeto	Observações
Prefeitura de Bonito/MS	Pregão Eletrônico SRP	Aquisição de alimentação (marmitex, lanches, etc.) para diversas secretarias.	Editais prevê fornecimento parcelado conforme a necessidade do município.
Prefeitura de Campo Grande/MS	Pregão Eletrônico SRP	Fornecimento de alimentação pronta para eventos da Secretaria de Assistência Social.	Foco em eventos, com especificações para coffee-break e lanches.
Prefeitura de Guarapari/ES	Pregão Eletrônico SRP	Aquisição de marmitex, kit lanche e coffee-break para atender às demandas das secretarias.	Objeto similar, abrangendo diferentes tipos de refeições em um único certame.
Prefeitura de Ferraz de Vasconcelos/SP	Pregão Eletrônico SRP	Aquisição de kit lanche, marmitex e coffee-break.	Demonstra a padronização do objeto em diferentes regiões do país.
Município de Corumbá/MS (Pregão nº 11/2024)	Pregão Eletrônico SRP	Aquisição de alimentação preparada (self-service, marmitex, lanches, salgadinhos).	5 empresas participantes, 4 habilitadas, 12 lotes, média de 4 participantes por lote, competição ativa.

8.6. DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8.6.1. Justificativa da solução escolhida: Terceirização total

Após análise das alternativas disponíveis, a solução de terceirização total a fornecedor especializado foi escolhida como a mais adequada para atender à necessidade de alimentação preparada do Município de Corumbá. Esta conclusão baseia-se em critérios técnicos, econômicos e de eficiência administrativa.

Justificativa Técnica:

A terceirização total permite que a Administração contrate fornecedor com expertise comprovada em alimentação coletiva, garantindo qualidade superior e conformidade com todas as normas sanitárias vigentes. O fornecedor especializado possui infraestrutura adequada, pessoal treinado e sistemas de controle de qualidade estabelecidos, elementos que seriam custosos e complexos de implementar internamente. A experiência acumulada do fornecedor em múltiplos projetos garante processos otimizados e conhecimento técnico aprofundado.

Justificativa Econômica:

A solução de terceirização total oferece a melhor relação custo-benefício. Ao contratar fornecedor especializado, a Administração evita custos fixos permanentes e paga apenas pelas refeições efetivamente consumidas. A escala operacional do fornecedor permite preços mais competitivos do que seria possível manter com estrutura própria. Conforme

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



demonstrado pelo Pregão nº 11/2024, o mercado oferece múltiplos fornecedores capazes de atender à demanda com preços competitivos. Não há despesa de capital com infraestrutura, e a flexibilidade orçamentária é preservada.

Justificativa de Eficiência Administrativa:

A terceirização permite que a Administração concentre seus recursos humanos e financeiros em suas atividades-fim (prestação de serviços públicos essenciais), ao invés de gerenciar operações de restaurante. A responsabilidade por qualidade, segurança alimentar e conformidade regulatória é transferida para o fornecedor, reduzindo a carga administrativa municipal. Isto libera pessoal para atividades prioritárias.

Justificativa de Flexibilidade:

A demanda por alimentação preparada é variável e eventual, conforme descrito na SD. A terceirização permite atender a picos de demanda (eventos, campanhas de vacinação) sem necessidade de manter estrutura permanente. A modalidade de Registro de Preços permite que a Administração contrate apenas as quantidades necessárias em cada momento, sem comprometimentos orçamentários futuros.

8.6.2. Comparação Analítica das Soluções

A tabela abaixo sintetiza a análise comparativa das soluções consideradas:

Critério	Preparo In-house	Terceirização Parcial	Terceirização (Escolhida)	Total
Custos Operacionais	Muito Elevados	Elevados	Otimizados	
Custos Fixos Permanentes	Sim (Pessoal, Aluguel)	Sim (Parcial)	Não	
Investimento Inicial	Significativo	Moderado	Mínimo	
Especialização Disponível	Baixa	Média	Alta	
Conformidade Regulatória	Responsabilidade Municipal	Compartilhada	Responsabilidade do Fornecedor	
Flexibilidade de Demanda	Baixa	Média	Alta	
Complexidade de Gestão	Muito Alta	Alta	Baixa	
Foco na Atividade-Fim	Prejudicado	Parcialmente Prejudicado	Preservado	

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO


Folha nº _____
Processo nº _____

Critério	Preparo In-house	Terceirização Parcial	Terceirização (Escolhida)	Total
Competição de Mercado	Não Aplicável	Limitada	Total	
Diversidade de Serviços	Limitada	Moderada	Completa	
Viabilidade Econômica	Inviável	Inviável	Viável	

8.6.3. Conclusão sobre a Solução Escolhida

A terceirização total a fornecedor especializado, por meio de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, é a solução que melhor atende aos princípios de economicidade, eficiência e efetividade da Administração Pública.

O levantamento de mercado demonstra a existência de um mercado competitivo e com ampla capacidade de fornecimento para o objeto pretendido. A solução de contratar uma empresa especializada para o fornecimento de alimentação preparada, por meio de um Sistema de Registro de Preços, mostra-se a mais eficiente e econômica, alinhada às práticas de outros órgãos públicos.

A diversidade de itens demandados (desde marmitex a coquetéis e alimentos festivos) pode ser atendida por fornecedores de médio e grande porte que oferecem um portfólio completo de serviços, ou por meio de licitação por itens, permitindo a participação de empresas locais especializadas em nichos específicos, o que pode ampliar a competitividade.

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

9.1. Para a obtenção do valor previamente estimado em processo licitatório, utiliza-se dos parâmetros definidos em lei, conforme abaixo:

- Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP;
- Contratações similares feitas pela Administração Pública, inclusive mediante sistema de registro de preços;
- Dados de pesquisa publicada em mídia especializada ou de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal;
- Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo;
- Pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail;
- Pesquisa através de notas fiscais eletrônicas (atualizadas) emitidas em características similares;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



- outros:

9.2. A partir do quantitativo estudado em atendimento a unidade requisitante e os parâmetros obtidos através das pesquisas de preços realizadas no presente estudo, que intentaram o valor mais próximo possível do praticado no mercado, segue estimativa do valor da contratação conforme exposto na tabela abaixo, cujo valor informado foi cotado juntamente com o setor/servidor responsável pela formação de preços.

Item	Objeto/Descrição	Un. de Medida	Valor Unitário	Qtde	Valor Total
1	SELF-SERVICE COM BEBIDA GELADA - KIT COM ALIMENTAÇÃO PARA UMA PESSOA TIPO SELF-SERVICE, ACOMPANHADA DE 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	UN	R\$ 32,63	2804	R\$ 91.494,52
2	MARMITEX COM BEBIDA GELADA E SOBREMESA - KIT COM UM MARMITEX, A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O MÍNIMO DE 700G CADA, COMPOSTA POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E VEGETAIS DIVERSIFICADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO EMBALAGENS DESCARTÁVEIS COM TAMPA; UM REFRIGERANTE OU SUÇO DE 350ML GELADO; E UMA SOBREMESA. ACOMPANHANDO TALHERES DESCARTÁVEIS (GARFO E FACA).	KIT	R\$ 20,64	50130	R\$ 1.034.683,20
3	LANCHE (X-SALADA E BEBIDA GELADA) - KIT COM UM X-SALADA CONTENDO, UMA FATIA DE PRESUNTO, UMA FATIA DE QUEIJO, UM HAMBÚRGUER DE NO MÍNIMO NOVENTA GRAMAS, DUAS RODELAS DE TOMATE E DUAS FOLHAS DE ALFACE; E UM REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	KIT	R\$ 16,66	5462	R\$ 90.996,92
4	LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA) - KIT COM UM SANDUÍCHE CONTENDO NO MÍNIMO, PÃO (FRANCÊS OU INTEGRAL OU DE FORMA OU DE BATATA), DOIS TIPOS DE FRIOS E MARGARINA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM COPO DE BEBIDA QUENTE ADOÇADA (ACHOCOLATADO OU CHÁ MATE), SERVIDA EM COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL DE APROXIMADAMENTE 200 ML, COM TAMPA; E UMA UNIDADE DE FRUTA DA ÉPOCA (EX: BANANA/MAÇÃ/TANGERINA).	KIT	R\$ 8,30	20632	R\$ 171.245,60

A

A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



	A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.				
5	LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA) - KIT COM UM SALGADO GRANDE (ASSADO OU FRITO) PESANDO NO MÍNIMO DUZENTAS GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM REFRIGERANTE OU UM SUCO DE FRUTA DE 350ML, GELADO; E UMA FRUTA (DA ÉPOCA EX: BANANA/MAÇÃ/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	KIT	R\$ 13,33	10890	R\$ 145.163,70
6	LANCHE NATURAL COM BEBIDA GELADA - KIT COM UM SANDUÍCHE NATURAL, PREPARADO COM PÃO DE FORMA, CONTENDO NO MÍNIMO, DUAS FATIAS DE FRIOS, DUAS RODELAS DE TOMATE, DUAS FOLHAS DE ALFACE, UMA PORÇÃO (QUE CUBRA A FATIA DE PÃO INTEIRA) DE LEGUME/VERDURA RALADO (EX - CENOURA, BETERRABA), UMA PORÇÃO (QUE CUBRA A FATIA DE PÃO INTEIRA) DE PASTA/PATÊ E FRANGO DESFIADO; E UM SUCO DE FRUTA DE 350 ML, GELADO. O LANCHE DEVE SER SERVIDO ACOMPANHADO DE GUARDANAPO E COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	KIT	R\$ 11,16	3680	R\$ 41.068,80
7	LANCHE (SALGADO OU CACHORRO QUENTE OU SANDUICHE COM BEBIDA GELADA) - KIT COM UMA UNIDADE DE SALGADO PESANDO NO MÍNIMO DUZENTOS GRAMAS, (ESFIRRA, SALTENHA, EMPADINHA, CACHORRO QUENTE) OU UM CACHORRO QUENTE MÉDIO CONTENDO: UM PÃO DE HOT DOG (60GR) RECHEADO COM MOLHO DE SALSICHA OU UM SANDUÍCHE CONTENDO: 1 FATIA DE PRESUNTO, 1 FATIA DE MUÇARELA, PÃO DE HAMBÚRGUER, DUAS FOLHAS DE ALFACE, DUAS RODELAS DE TOMATE E UM REFRIGERANTE COMUM OU ZERO, OU UM SUCO (AMBOS LATA DE 350ML), GELADOS. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	KIT	R\$ 11,20	2940	R\$ 32.928,00
8	LANCHE (SALGADINHOS E REFRIGERANTES) - KIT COM 100 (CEM) SALGADOS SORTIDOS TRADICIONAIS, DO TIPO SALGADO PARA FESTA, ASSADOS E	KIT	R\$ 129,84	2168	R\$ 281.493,12

A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



	FRITOS; E 02 (DOIS) REFRIGERANTES (NORMAL OU ZERO) DE 2 (DOIS) LITROS CADA. O KIT DEVE SER ACOMPANHADO DE 20 (VINTE) COPOS DESCARTÁVEIS BIODEGRADÁVEIS E 1 (UM) PACOTE DE GUARDANAPO COM 50 (CINQUENTA) UNIDADES.TUDO DE 1ª QUALIDADE.				
9	LANCHE (CACHORRO QUENTE) - SENDO PÃO TIPO HOT DOG GRANDE (90GR), RECHEADO COM MOLHO DE SALSICHA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	UN	R\$ 7,05	15950	R\$ 112.447,50
10	FATIA DE TORTA CONFEITADA E RECHEADA - RECHEIO DE 1º QUALIDADE (PRESTÍGIO, CHOCOLATE, FRUTAS, NOZES E OUTROS), EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, CONTENDO PELO MENOS 100G CADA FATIA.	UN	R\$ 7,2944	5500	R\$ 40.119,20
11	COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER: SALGADOS DIVERSOS (FRITOS E ASSADOS), SANDUÍCHE FRIO (NATURAL E NORMAL), SUCO DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS), CAFÉ, ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS), REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), CERVEJA, CANAPÉ, PASTÉIS, FOLHADOS, UM TIPO DE QUICHE, PÃES E TORRADAS, TÁBUA DE FRIOS (SALAME, PRESUNTOS E QUEIJOS), TORTAS DOÇES E SALGADAS, DISPONIBILIZADAS EM MESA FORRADA E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE COQUETEL DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.	UN	R\$ 1.950,00	316	R\$ 616.200,00
12	PICOLÉ - ALIMENTO FESTIVO COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – PICOLÉ DE FRUTAS SABORES DIVERSOS (UVA, ABACAXI, LIMÃO, MARACUJÁ, LARANJA, GOIABA) EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PESANDO ENTRE 50 E 60G) – DISTRIBUÍDOS NO CARRINHO.	UN	R\$ 1,88	19680	R\$ 36.998,40
13	PIPOCA - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – PIPOCA SALGADA – COM EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 7,5 X 12CM – DISTRIBUÍDOS NO CARRINHO.	UN	R\$ 2,31	21380	R\$ 49.387,80
14	ALGODÃO DOCE - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – ALGODÃO DOCE EM CORES DIVERSAS	UN	R\$ 5,93	20600	R\$ 122.158,00

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



	(AMARELO, ROSA, AZUL, VERDE E BRANCO) – COM EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL (TAMANHO 15x20CM).				
15	ALMOÇO OU JANTAR, COM BEBIDAS E SERVIÇOS DE GARÇOM - PARA 50 PESSOAS, CONTENDO: 02 TIPOS DIFERENTES DE CARNES (VERMELHA E BRANCA), 02 TIPOS DE MASSAS, 02 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS, LEGUMES E VERDURAS VARIADAS, 02 TIPOS DE SOBREMESAS, TUDO DE 1ª QUALIDADE COM O FORNECIMENTO DE GUARDANAPO, TALHERES (GARFOS, FACAS E COLHERES), LOUÇAS (PRATOS, COPOS E XÍCARAS), TOALHA DE MESA E PESSOAL.	SERV	R\$ 2.611,33	169	R\$ 441.314,77
16	BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER, SUCO DE FRUTAS DE SABORES VARIADOS, CAFÉ, REFRIGERANTE(NORMAL E ZERO), BEBIDA ISOTÔNICA, BEBIDA ENERGÉTICA, WHISKY(12 ANOS), CERVEJA, VINHO, VODKA, ÁGUA DE COCO, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, GELO FILTRADO, SANDUÍCHE FRIO DE METRO, SALGADOS DIVERSOS(FRITOS E ASSADOS), BOLINHOS INDIVIDUAIS DE CHOCOLATE, DOCINHOS, TÁBUA DE FRIOS(PRESUNTO, BLANQUET DE PERU, QUEIJOS TIPO BOLA, MUÇARELA, BRIE, PROVOLONE, GORGONZOLA, ENTRE OUTROS), CESTA DE PÃES DIVERSOS(INTEGRAL E NORMAL) E TORRADAS, COMIDAS TEMÁTICAS COMO SUSHI, SASHIMI, ARROZ CARRETEIRO, COMIDAS CHINESAS ENTRE OUTRAS, MIX DE CASTANHAS, BARRAS DE CEREAIS, TORTAS DOCES E SALGADAS, CESTA COM FRUTAS DA ÉPOCA, BISCOITOS, CHOCOLATES, DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, GUARDANAPOS E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE BUFFET DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.	SERV	R\$ 2.900,00	186	R\$ 539.400,00
17	COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 50 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCO DE SABORES VARIADOS,	SERV	R\$ 1.697,57	406	R\$ 689.213,42

A

A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



	REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL), PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E CEREJA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA), TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS (PRATOS - COPOS E XÍCARAS) E TALHERES.				
18	COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM – COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCOS DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL) PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES DE PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E AMORA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA). TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS (PRATOS - COPOS E XÍCARAS) E TALHERES.	SERV	R\$ 659,50	294	R\$ 193.893,00

9.3. O valor total estimado da contratação é de **R\$ 4.730.205,95** (Quatro milhões, setecentos e trinta mil, duzentos e cinco reais e noventa e cinco centavos).

10. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida para atender à necessidade de fornecimento de alimentação preparada do Município de Corumbá/MS consiste na contratação de empresa especializada em alimentação coletiva, por meio de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, estruturada em lotes por tipo de produto (marmitex, lanches, coffee-break, buffet, alimentos festivos e self-service), permitindo que a Administração Pública adquira as refeições conforme demanda real e eventual dos órgãos participantes, sem necessidade de manter estrutura própria de preparo. O fornecedor contratado será integralmente responsável pela qualidade, segurança alimentar, conformidade com legislação sanitária (RDC 216/2004 e RDC 275/2002), entrega nos locais e horários designados, e substituição de produtos não conformes em até uma hora após notificação.

A

A



Das exigências com relação à manutenção, instalação e assistência técnica

O objeto estudado não requer manutenção, instalação ou assistência técnica.

11. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

11.1. O parcelamento se aplica ao presente ETP, tendo o julgamento da contratação escopo no critério das ofertas como "*menor preço por item*", mostrando-se tecnicamente e economicamente viável, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes na disputa, aumentando a competitividade e a viabilização de melhores propostas.

11.2. O parcelamento da solução em itens é economicamente viável e tecnicamente justificado, proporcionando os seguintes benefícios:

- a) Amplia a competição de mercado, resultando em melhores preços;
- b) Reduz custos de transação para fornecedores menores;
- c) Permite especialização operacional, reduzindo custos;
- d) Garante flexibilidade para atender demandas variáveis;
- e) Assegura continuidade de fornecimento;
- f) Permite que diferentes fornecedores participem de acordo com sua capacidade;
- g) Está alinhada com os princípios da Lei nº 14.133/2021; e
- h) Foi validada pela experiência anterior do Município.

12. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

12.1. O objeto da contratação em estudo, nos termos propostos e justificados no presente relatório, apresentam melhor economia e aproveitamento dos recursos humanos; materiais e financeiros ora disponíveis.

12.2. A solução escolhida atende plenamente às necessidades identificadas, garantindo continuidade e qualidade dos serviços essenciais, tais como:

- a) Atendimento aos usuários de serviços de saúde e assistência social receberão refeições de qualidade, conforme protocolos de segurança alimentar, contribuindo para recuperação e bem-estar.
- b) Fornecimento de marmite e lanches variados garante que servidores em jornadas de trabalho prolongadas tenham acesso a refeições adequadas, mantendo produtividade e bem-estar.
- c) Fornecimento de buffet, coquetel e alimentos festivos permite realização de eventos municipais (campanhas de vacinação, confraternizações, recepções) sem necessidade de estrutura própria.



13. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO DA ADMINISTRAÇÃO

13.1. A operacionalização da contratação do objeto estudado não requer ajustes a serem feitos no ambiente do órgão de acordo com os aspectos apresentados.

14. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

14.1. De acordo com a solução adotada não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da contratação, sejam elas já realizadas ou em contratações futuras.

15. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS

15.1. Para a presente contratação, o impacto ambiental mais significativo decorrente da contratação pretendida é a geração de resíduos, que é minimizada destinação adequada dos mesmos, de acordo com a legislação ambiental, pelas empresas contratadas.

15.2. São proibidas, à contratada, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

- a) lançamento em quaisquer corpos hídricos;
- b) lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;
- c) queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade; e
- d) outras formas vedadas pelo poder público.

16. DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

16.1. O presente estudo identificou pontualmente os riscos relacionados a presente contratação, conforme materializado no Mapa de Gerenciamento de Riscos, Anexo II deste ETP, cujas ações mitigadoras sugeridas, se de atribuição dos fiscais, devem ser acrescentadas às previstas no plano básico de fiscalização, transcrito no item posterior.

16.1. Do Plano Básico de Fiscalização

16.1.1. A equipe de fiscalização designada deverá obrigatoriamente atender ao Plano Básico de Fiscalização, conforme disposto no Decreto Municipal nº 2.912, de 30 de janeiro de 2023, publicado na imprensa oficial e no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal.

16.2. Da Matriz de Riscos

Para o objeto estudado, considerando que não encontramos riscos pontuais ao objeto conforme registrado no item acima, entendemos que **não é necessário formalizar a matriz de riscos.**



Para o objeto estudado identificamos os riscos pontuados na tabela acima, **será necessária a formalização da matriz de riscos**, porquanto com a adoção das ações mitigadoras apontada, a divisão de riscos entre as partes não se mostra necessária.

Para o objeto estudado, e conforme os riscos pontuais ao objeto relacionados na tabela acima, sugerimos a realização da formalização da matriz de riscos com os apontamentos abaixo lançados quanto a divisão dos riscos entre as partes:

17. DA DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

17.1. Devido à necessidade do objeto pretendido neste estudo e após análise das informações apresentadas pela unidade demandante, consideramos VIÁVEL a contratação, **segundo as orientações técnicas contidas neste estudo.**

18. ANEXOS

18.1. Anexo I - Memória de Cálculo e Justificativa dos Quantitativos; e

18.2. Anexo II - Mapa de Gerenciamento de Riscos.

19. DA EQUIPE TÉCNICA

O Estudo Técnico foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

Corumbá, MS, 16 de abril de 2026.


André Luiz Vieira Pereira

Secretaria Executivo de Licitações e Contratações
Coordenador

Portaria "P" n.º 73, de 26 de janeiro de 2026

20. DA CIÊNCIA DA AUTORIDADE COMPETENTE

Recebido o presente estudo, verifico que ele está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão, no mais, atende as demandas formuladas da melhor maneira, pelo que autorizo a contratação nos termos concluídos pela equipe técnica de planejamento.


Alexandre de Barros Mauro

Secretário Executivo de Licitações e Contratações

Portaria "P" n.º 04, de 08 de janeiro de 2026



ANEXO I DO ETP - MEMÓRIA DE CÁLCULO E JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS

1 - INTRODUÇÃO

A presente justificativa é elaborada em conformidade com os requisitos estabelecidos pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especificamente quanto aos elementos obrigatórios do Estudo Técnico Preliminar previstos no artigo 18, § 1º, inciso IV, que determina que as estimativas de quantidades para a contratação devem ser acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, considerando interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

Adicionalmente, observa-se o disposto no Decreto Municipal nº 3.290/2024, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços (SRP), em especial o artigo 5º, incisos II e VI, que atribui ao órgão gerenciador a competência de "consolidar as informações e demandas relativas ao objeto do registro de preços" e "organizar os quantitativos individuais destinados aos órgãos participantes em cada ata".

O Decreto Municipal nº 3.052/2023, por sua vez, estabelece as diretrizes para elaboração do ETP, requerendo a determinação de unidades e quantidades a serem adquiridas em função de consumo e utilização prováveis, cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas, considerando-se o consumo anterior e os eventos que possam impactar no quantitativo do período futuro.

2 - PROCESSO DE CONSOLIDAÇÃO

Trata-se de Demanda Consolidada de competência da Secretaria Executiva de Compras e Licitações e Contratações para atendimento a demandas de mais de um órgão na mesma ARP.

As estimativas finais dos quantitativos foram apuradas mediante a consolidação das necessidades obtidas após a abertura do procedimento de Intenção de Registro de Preços (IRP) nº 24/2025, onde os órgãos interessados formalizaram suas demandas de acordo com suas estratégias de contratação e encaminhadas a este órgão gerenciador por meio de suas Solicitações de Demanda e respectivas Memórias de Cálculo, bem como as devidas justificativas.

3 - CONSOLIDAÇÃO DA DEMANDA

A consolidação das demandas apresentadas pelos órgãos participantes resultou nos seguintes quantitativos:

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Item	Descrição do Produto/Serviço	Und	SMASC	SMED	SEGES	SMS	SEPRAD	SMEDES	FUNDTUR	FUNECC	FUPHAN	FMAP	FCC	AMHARC	AGEDECON	QUANTIDADE TOTAL
1	SELF-SERVICE COM BEBIDA GELADA	UN		50	200	144		60	200	650			1500			2804
2	MARMITEX COM BEBIDA GELADA E SOBREMESA	KIT	100	1000	1000	45000	400	120	310	600		100	1500			50130
3	LANCHE (X-SALADA E BEBIDA GELADA)	KIT	150	150	500	1972			650			40	2000			5462
4	LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA)	KIT		200		20232							200			20632
5	LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA)	KIT		150	300	9740				500			200			10890
6	LANCHE NATURAL COM BEBIDA GELADA	KIT		500	600	1580							1000			3680
7	LANCHE (SALGADO OU CACHORRO QUENTE OU SANDUICHE COM BEBIDA GELADA)	KIT	100	300	300			240		1000			1000			2940
8	LANCHE (SALGADINHOS E REFRIGERANTES)	KIT	150	1000	200	481		12	15	50		10	250			2168
9	LANCHE (CACHORRO QUENTE)	UN	10000	500	1000	2250				1000		200	1000			15950
10	FATIA DE TORTA CONFEITADA E RECHEADA	UN	2800	1000	200	1300							200			5500
11	COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS	UN		100	50				16				150			316

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



12	PICOLÉ - ALIMENTO FESTIVO COM MATERIAL E MÃO DE OBRA	UN	10000	500	2000	4680				1000	500	1000			19680	
13	PIPOCA - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA	UN	10000	500	2000	5880				1000	1000	1000			21380	
14	ALGODÃO DOCE - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA	UN	10000	500	2000	6600					500	1000			20600	
15	ALMOÇO OU JANTAR, COM BEBIDAS E SERVIÇOS DE GARÇOM - PARA 50 PESSOAS	SER V		10	20	19		6	13			100	1		169	
16	BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS	SER V			30				6			150			186	
17	COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 50 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM	SER V	40	15	50	44		6	15	15	9	6	200	4	2	406
18	COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM	SER V	20		50	12			10			200		2	294	

4 - DOCUMENTOS DE SUPORTE

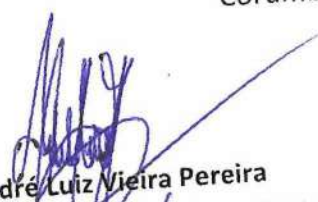
As estimativas de quantidades consolidadas encontram-se fundamentadas nos seguintes documentos, que constituem anexo aos autos do processo:

- a) Solicitação da Demanda (SD) para Manifestação de Interesse no IRP contendo justificativa da necessidade, descrição dos itens e quantidades, conforme estudo realizado no âmbito da unidade demandante;
- b) Justificativa da Contratação contendo a pertinência da contratação com as necessidades do órgão; e
- c) Memória de Cálculo, contendo os quantitativos solicitados, o método utilizado para quantificar, bem como eventuais documentos que deram suporte.




5 – APROVAÇÃO E ASSINATURA

Corumbá-MS, 16 de abril de 2026.


André Luiz Vieira Pereira
Secretaria Executiva de Licitações e Contratações
Coordenador
Portaria "P" n.º 73, de 26 de janeiro de 2026

Aprovado por:


Alexandre de Barros Mauro
Secretário Executivo de Licitações e Contratações
Portaria "P" n.º 04, de 08 de janeiro de 2026



ANEXO II DO ETP - MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

INTRODUÇÃO

O gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação, da execução do objeto e da gestão contratual.

O **MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS** deve conter a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com a aquisição da solução.

Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos e impactos caso o risco ocorra, possíveis ações preventivas e de contingência (respostas aos riscos), a identificação de responsáveis pelas ações, bem como o registro e o acompanhamento das ações de tratamento dos riscos.

Os riscos identificados no projeto devem ser registrados, avaliados e tratados:

- a) Durante a fase de planejamento, a equipe de Planejamento da Contratação deve proceder às ações de gerenciamento de riscos e produzir o Mapa de Gerenciamento de Riscos;
- b) Durante a fase de Seleção do Fornecedor, o Integrante Administrativo, com apoio dos Integrantes Técnico e Requisitante, deve proceder às ações de gerenciamento dos riscos e atualizar o Mapa de Gerenciamento de Riscos;
- c) Durante a fase de Gestão do Contrato, a Equipe de Fiscalização do Contrato, sob coordenação do Gestor do Contrato, deverá proceder à atualização contínua do Mapa de Gerenciamento de Riscos, procedendo à reavaliação dos riscos identificados nas fases anteriores com a atualização de suas respectivas ações de tratamento, e proceder também com a identificação, análise, avaliação e tratamento de novos riscos.

Classificação	Valor
Baixo	5
Médio	10
Alto	15

Tabela 1: Escala de classificação de probabilidade e impacto.

1



A tabela a seguir apresenta a Matriz Probabilidade x Impacto, instrumento de apoio para a definição dos critérios de classificação do nível de risco.

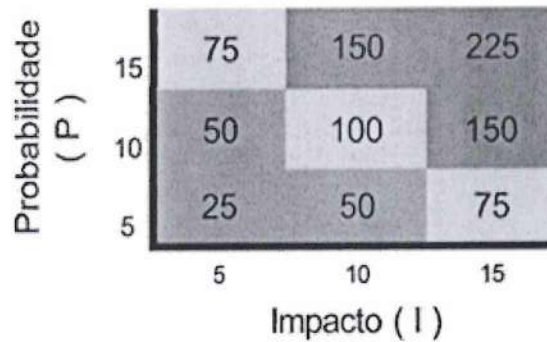


Figura 1: Matriz Probabilidade x Impacto

2 – IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DOS PRINCIPAIS RISCOS

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos identificados e classificados neste documento.

Id	Risco Relacionado ao(à):	Relacionado	P	I	Nível de Risco (P x I)
R01	Definição inadequada das especificações técnicas dos alimentos.	Planejamento da Contratação	10	15	150
R02	Estimativa de quantitativos inadequada (superestimada ou subestimada).	Planejamento da Contratação	10	15	150
R03	Pesquisa de preços de mercado inadequada ou insuficiente.	Planejamento da Contratação	10	10	100

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Id	Risco Relacionado ao(à):	Relacionado	P	I	Nível de Risco (P x I)
R04	Ausência de interessados ou licitação deserta/fracassada.	Seleção do Fornecedor	10	15	150
R05	Qualificação de fornecedores sem capacidade logística adequada.	Seleção do Fornecedor	5	15	75
R06	Atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações.	Seleção do Fornecedor	10	10	100
R07	Entrega de produtos em desacordo com as especificações.	Gestão Contratual	15	15	225
R08	Atrasos ou falhas na entrega dos produtos.	Gestão Contratual	15	15	225
R09	Armazenamento e transporte inadequados pelo fornecedor.	Gestão Contratual	15	15	225
R10	Variação de preços dos produtos durante a vigência do contrato.	Gestão Contratual	10	10	100
R11	Risco de contaminação ou deterioração dos alimentos.	Gestão Contratual	10	15	150
R12	Fiscalização inadequada ou insuficiente do contrato.	Gestão Contratual	10	15	150

Legenda: P – Probabilidade; I – Impacto.

A qual natureza o risco está associado: fases do Processo da Contratação.

Probabilidade: chance de algo acontecer, não importando se definida, medida ou determinada objetiva ou subjetivamente, qualitativa ou quantitativamente, ou se descrita utilizando-se termos gerais ou matemáticos (ISO/IEC 31000:2009, item 2.19).

Impacto: resultado de um evento que afeta os objetivos (ISO/IEC 31000:2009, item 2.18).

Nível de Risco: magnitude de um risco ou combinação de riscos, expressa em termos da combinação das consequências e de suas probabilidades (ISO/IEC 31000:2009, item 2.23).

3 – AVALIAÇÃO E TRATAMENTO DOS RISCOS IDENTIFICADOS

Risco 01: Definição inadequada das especificações técnicas dos alimentos.

Probabilidade: Média

3

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Impacto: Alto

Danos Identificados:

- a. Dano 1: Aquisição de produtos de baixa qualidade, com características organolépticas (sabor, odor, textura) inferiores, resultando em baixa aceitação e desperdício.
- b. Dano 2: Risco à saúde dos consumidores por falta de critérios sanitários claros, como limites de agrotóxicos, ausência de contaminação microbiológica e condições de conservação.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Elaborar especificações técnicas detalhadas, incluindo padrões de identidade e qualidade, características organolépticas, requisitos de embalagem, rotulagem (com data de fabricação e validade visíveis) e condições de conservação, com apoio técnico de nutricionista, quando for o caso.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Exigir, como critério de habilitação, a apresentação de licença ou alvará sanitário válido, junto ao órgão de Vigilância Sanitária competente.	Equipe de Planejamento da Contratação

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Realizar a recusa formal do recebimento, documentando os motivos da não conformidade por meio de relatório fotográfico e laudo técnico, se necessário.	Fiscal do Contrato
2	Notificar formalmente a empresa contratada para substituição imediata dos produtos, sob pena de aplicação de multa e demais sanções contratuais.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato

Risco 02: Estimativa de quantitativos inadequada.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Danos Identificados:

4

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



- a. Dano 1: Comprometimento da competitividade: Superdimensionar quantitativos pode afastar pequenos fornecedores, que não têm capacidade para atender grandes volumes, prejudicando a competitividade e a diversidade de participantes na licitação.
- b. Dano 2: Desabastecimento das unidades, comprometendo a execução de cardápios e o atendimento ao público-alvo, gerando impacto operacional e insatisfação.
- c. Dano 3: Necessidade de novas contratações emergenciais.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Realizar um levantamento detalhado da demanda preferencialmente com base em dados históricos de consumo dos últimos 12 meses (Processo nº 37.828/2023), ajustados a eventuais alterações no público atendido.	Órgãos demandantes/participantes da IRP
2	Utilizar o sistema de Registro de Preços, que permite aquisições sob demanda, mitigando os riscos de superestimação e garantindo flexibilidade para ajustar as compras à necessidade real.	Equipe de Planejamento da Contratação

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Realizar o remanejamento de saldos entre os órgãos participantes da Ata de Registro de Preços, caso haja previsão em edital, para otimizar o uso dos recursos.	Gestor do Contrato
2	Promover aditivos contratuais para acréscimo ou supressão de quantitativos, dentro dos limites legais (25%), justificando a necessidade com base em fatos supervenientes, se necessário.	Gestor do Contrato

Risco 03: Pesquisa de preços de mercado inadequada ou insuficiente.

Probabilidade: Média

Impacto: Média

Danos Identificados:

[Handwritten signature]

5

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



- a. Dano 1: Preços de referência superestimados, levando a uma contratação com sobrepreço e consequente danos ao erário.
- b. Dano 2: Preços de referência subestimados, resultando em licitação deserta por falta de interessados ou na apresentação de propostas inexequíveis, atrasando a contratação.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Seguir os normativos vigentes aplicáveis à pesquisa de preços e utilizar sempre que possível "cesta de preços" para elaboração do preço estimado.	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações
2	Elaborar Mapa de Pesquisa de Preços detalhado da pesquisa de preços, justificando a metodologia, as fontes consultadas e os critérios para descarte de preços inexequíveis ou excessivamente elevados.	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Realizar negociação de preços com o licitante vencedor para obter condições mais vantajosas para a administração, caso a proposta esteja acima do valor estimado, mas dentro da margem aceitável.	Agente de Contratação/Pregoeiro
2	Em caso de licitação deserta, reavaliar os preços de referência e, se necessário, realizar nova pesquisa de mercado antes de republishar o edital.	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações

Risco 04: Ausência de interessados ou licitação deserta/fracassada.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Danos Identificados:

Dano 1: Atraso crítico na contratação, resultando em desabastecimento prolongado e comprometimento de serviços essenciais.

A

6

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Dano 2: Necessidade de realizar um novo processo licitatório, implicando em custos administrativos adicionais e maior tempo de espera, ou de recorrer a uma contratação emergencial, geralmente mais onerosa.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Evitar cláusulas e condições restritivas que impliquem em prejudicar o caráter competitivo do certame.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Garantir ampla e tempestiva divulgação do certame em diferentes meios, além do PNCP, como jornal, portal da transparência do Município e portal de compras pública (BLL).	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Após a licitação deserta, realizar uma análise crítica do edital para identificar cláusulas restritivas, especificações inadequadas ou preços inexequíveis que possam ter afastado os licitantes.	Equipe de Planejamento da Contratação / Secretaria Executiva de Licitações e Contratações
2	Se a urgência demandar, e após a repetição do certame sem sucesso, instruir um processo de dispensa de licitação, devidamente justificado, para garantir a continuidade do serviço.	Autoridade Competente

Risco 05: Qualificação de fornecedores sem capacidade logística adequada.

Probabilidade: Baixa

Impacto: Alto

Danos Identificados:

- a. Dano 1: Atrasos sistemáticos e falhas na entrega, causando desabastecimento e a necessidade de gerenciar crises de fornecimento.
- b. Dano 2: Entrega de produtos em condições inadequadas de temperatura e acondicionamento, comprometendo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos perecíveis.

A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Exigir no edital como critério de qualificação técnica comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares com características mínimas suficientes para demonstração de capacidade operacional do licitante.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Exigir no edital como critério de qualificação econômico-financeira de modo que seja possível verificar aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato.	Equipe de Planejamento da Contratação

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Aplicar rigorosamente as penalidades contratuais por falhas logísticas, incluindo multas e advertências formais, conforme sanções previstas.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato
2	Caso as falhas persistam e comprometam o serviço, iniciar processo administrativo para rescisão contratual por inexecução parcial ou total, e convocar o segundo colocado na licitação.	Gestor do Contrato

Risco 06: Atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações.

Probabilidade: Média

Impacto: Média

Danos Identificados:

- a. Dano 1: Paralisação do cronograma da licitação, adiando a contratação e colocando em risco o início do fornecimento na data planejada.
- b. Dano 2: Insegurança jurídica que pode levar à necessidade de anulação ou revogação do certame, exigindo o reinício de todo o processo.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Elaborar o edital e seus anexos com base em minutas padronizadas e, garantindo o alinhamento com a legislação e a jurisprudência dos Tribunais de Contas.	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações
2	Manter um canal de comunicação aberto e eficiente para responder a pedidos de esclarecimentos dos licitantes, sanando dúvidas antes que se tornem impugnações formais.	Agente de Contratação/Pregoeiro

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Analisar as impugnações e recursos de forma célere e fundamentada, com apoio da assessoria jurídica, para dar uma resposta definitiva e segura.	Agente de Contratação/Pregoeiro / Assessoria Jurídica
2	Caso a impugnação seja procedente, realizar a correção do edital e republicá-lo, reabrindo os prazos, para garantir a isonomia e a legalidade do processo.	Agente de Contratação/Pregoeiro

Risco 07: Entrega de produtos em desacordo com as especificações.

Probabilidade: Alta

Impacto: Alto

Danos Identificados:

- a. Dano 1: Recebimento de produtos de qualidade inferior, com validade próxima do vencimento, ou com características diferentes das solicitadas, gerando perdas financeiras.
- b. Dano 2: Risco direto à saúde dos consumidores, caso os produtos apresentem contaminação, deterioração ou não atendam a restrições alimentares.
- c. Dano 3: Alimentos entregues fora da temperatura ou padrão sanitário.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Folha nº
Processo nº

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Exigir cumprimento do manual de boas práticas e vistoria prévia no ato da entrega.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato
2	Prever no Termo de Referência prazo máximo de 01 (uma) hora, contando do recebimento da comunicação, para substituição dos bens rejeitados por não atenderem as especificações exigidas.	Equipe de Planejamento da Contratação
3	Definir no Termo de Referência, de forma clara e para cada item aplicável, a exigência de selo de inspeção sanitária (SIM, SIE ou SIF) e documentação sanitária.	Equipe de Planejamento da Contratação

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Instituir a recusa imediata e documentada (com fotos e termo de recusa) de qualquer produto que apresente não conformidade, por menor que seja.	Fiscal do Contrato
2	Exigir a substituição dos itens não conformes no prazo previsto no TR, a contar da notificação, sem ônus para a Administração.	Fiscal do Contrato

Risco 08: Atrasos ou falhas na entrega dos produtos.

Probabilidade: Alta

Impacto: Alto

Danos Identificados:

- a. Dano 1: Desabastecimento das unidades, comprometendo a execução de cardápios e o atendimento ao público-alvo.
- b. Dano 2: Impacto operacional e insatisfação dos usuários dos serviços.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO

Município de Corumbá
591
Folha nº _____
Processo nº _____

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Estabelecer no edital e no contrato cláusulas penais claras e proporcionais para o caso de atraso na entrega.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Realizar monitoramento proativo dos prazos e condições de entregas e efetuar notificações quando necessário..	Fiscal do Contrato

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Notificar formalmente a empresa para regularização imediata da entrega, aplicando as penalidades previstas em contrato.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato
2	Em caso de atrasos reiterados que comprometam o serviço, iniciar processo administrativo para rescisão contratual e convocação do segundo colocado.	Gestor do Contrato

Risco 09: Armazenamento e transporte inadequados pelo fornecedor.

Probabilidade: Alta

Impacto: Alto

Danos Identificados:

- a. Dano 1: Comprometimento da segurança alimentar e da qualidade dos produtos perecíveis devido a condições inadequadas de temperatura e acondicionamento.
- b. Dano 2: Perda de produtos por deterioração, resultando em prejuízo financeiro e necessidade de reposição.
- c. Dano 3: Atrasos na entrega que podem comprometer o fornecimento de refeições em eventos e para os órgãos da Administração.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

A
A

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Exigir no edital que a empresa comprove disponha de transporte adequado e em conformidade com as normas da vigilância sanitária.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Exigir que os alimentos sejam entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega	Equipe de Planejamento da Contratação

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Recusar o recebimento de produtos transportados ou armazenados em desacordo com as especificações, documentando o fato.	Fiscal do Contrato
2	Aplicar as penalidades previstas no contrato em caso de atrasos ou falhas na entrega.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato

Risco 10: Variação de preços dos produtos durante a vigência do contrato.

Probabilidade: Média

Impacto: Média

Danos Identificados:

Dano 1: Risco de desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, tornando-o inexecutável para o fornecedor ou oneroso para a Administração.

Dano 2: Solicitações de reequilíbrio de preços que podem gerar processos administrativos complexos.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Estabelecer no edital que os preços são fixos e irrevogáveis pelo período de um ano.	Equipe de Planejamento da Contratação

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Id	Ação Preventiva	Responsável
2	Definir um índice de reajuste claro (IPCA-E) e a periodicidade (anual) para a atualização dos valores após o primeiro ano de contrato, conforme previsto no ETP.	Equipe de Planejamento da Contratação

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Analisar pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro com base em fatos imprevisíveis, de acordo com a legislação vigente, exigindo comprovação robusta da variação de custos.	Gestor do Contrato / Assessoria Jurídica
2	Negociar com a contratada a possibilidade de substituição de itens por outros de qualidade similar e com preços mais estáveis, caso haja acordo entre as partes.	Gestor do Contrato

Risco 11: Risco de contaminação ou deterioração dos alimentos.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Danos Identificados:

- a. Dano 1: Risco direto à saúde dos consumidores, podendo causar intoxicações alimentares e outros problemas de saúde.
- b. Dano 2: Responsabilização civil e criminal da Administração e dos gestores.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Prever no TR troca da refeição ou bebida considerada sem condições de consumo (por motivo de deterioração ou contaminação de alimentos) no prazo máximo de 01 (uma) hora, contando do recebimento da comunicação.	Equipe de Planejamento da Contratação
2	Exigir o cumprimento de todas as normas sanitárias aplicáveis, incluindo a apresentação de selos de inspeção e atendimento às normas da ANVISA e MAPA, conforme detalhado no TR.	Fiscal do Contrato

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Id	Ação Preventiva	Responsável
3	Incluir na rotina de fiscalização procedimentos de verificação de conformidade sanitária no ato do recebimento, como checagem de temperatura, integridade da embalagem e validade.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato

Ações de Contingência:

Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Recusar imediatamente qualquer produto com suspeita de contaminação ou deterioração, segregando-o e notificando a vigilância sanitária, se necessário.	Fiscal do Contrato
2	Acionar o fornecedor para substituição imediata e aplicar as sanções contratuais cabíveis.	Fiscal do Contrato / Gestor do Contrato

Risco 12: Fiscalização inadequada ou insuficiente do contrato.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Danos Identificados:

Dano 1: Recebimento de produtos em desacordo com as especificações, com qualidade inferior ou em quantidade incorreta, gerando prejuízo ao erário.

Dano 2: Falhas na aplicação de penalidades, incentivando o descumprimento contratual.

Tratamento: Mitigar.

Ações Preventivas:

Id	Ação Preventiva	Responsável
1	Designar formalmente uma equipe de fiscalização, com gestor e fiscais do contrato, definindo claramente suas atribuições e responsabilidades.	Autoridade Competente
2	Disponibilizar para a equipe de fiscalização o edital e seus anexos, antes do início da execução contratual.	Gestor do Contrato

Ações de Contingência:

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE CORUMBÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO



Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Realizar reuniões periódicas com o fornecedor para alinhar expectativas e corrigir falhas de forma proativa.	Gestor do Contrato
2	Em caso de omissão ou falha da fiscalização, apurar responsabilidades e reforçar a equipe ou os procedimentos de controle.	Autoridade Competente

4 – ACOMPANHAMENTO DAS AÇÕES DE TRATAMENTO DE RISCOS

Data	Id. Risco	Id. Ação	Registro e acompanhamento das ações de tratamento dos riscos

Espaço para registro e acompanhamento das ações de tratamento dos riscos futuros, que poderá conter eventos relevantes relacionados ao gerenciamento de riscos, conforme exemplo abaixo.

5 – APROVAÇÃO E ASSINATURA

O Mapa de Gerenciamento de Riscos foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

Corumbá-MS, 16 de abril de 2026.

André Luiz Vieira Pereira

Secretaria Executivo de Licitações e Contratações
Coordenador

Portaria "P" n.º 73, de 26 de janeiro de 2026

Aprovado por:

Alexandre de Barros Mauro

Secretário Executivo de Licitações e Contratações

Portaria "P" n.º 04, de 08 de janeiro de 2026