



Processo Administrativo LICOC nº 2025.14.30044049

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 002/2025

1. Informações Básicas

1.1 Número do processo Administrativo: 2025.14.3004049

1.2 Solução a ser analisada: registro de preços para a eventual e futura Contratação de empresa especializada no fornecimento de coffee break para atender às necessidades das reuniões institucionais e comissões permanentes do CRECI 14ª REGIÃO/MS ao longo do ano, contemplando três tipos de cardápios distintos: um voltado às reuniões internas (na cidade de Campo Grande), outro direcionado a eventos institucionais de maior porte (cidades de Campo Grande, Dourados e Três Lagoas) e o último voltado a atender as confraternizações internas (cidade de Campo Grande), conforme as condições e exigências a serem estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

2. Descrição da necessidade

2.1 Trata-se de Estudo Técnico Preliminar com o objetivo de identificar e analisar a viabilidade da contratação pretendida e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, com escopo para melhor atender às necessidades do CRECI/MS.

2.2 A demanda em questão tem por objeto a Contratação de empresa especializada no fornecimento de coffee break para atender às necessidades das reuniões institucionais e comissões permanentes do CRECI 14ª REGIÃO/MS ao longo do ano, contemplando três tipos de cardápios distintos: um voltado às reuniões internas (na cidade de Campo Grande), outro direcionado a eventos institucionais de maior porte (cidades de Campo Grande, Dourados e Três Lagoas) e o último voltado a atender as confraternizações internas (cidade de Campo Grande).

Área requisitante

Área Requisitante: Gestão Administrativa

Responsável: Adilson dos Santos Almeida



3. Descrição dos Requisitos da Contratação

3.1. Os bens e serviços têm natureza comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII e art. 20, da Lei Federal nº 14.133/2021, e do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023;

3.2. A presente contratação tem por objeto a Contratação de Empresa especializada no fornecimento de coffee break para atender as necessidades do CRECI / MS para o ano de 2026.

3.3. O Edital será divulgado no <https://www.comprasnet.gov.br>, e no <https://www.crecims.gov.br> e ficará disponível para os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

3.4. O prazo de entrega, do objeto licitado deverá ser de até 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota de empenho emitida pela contratante;

a) Os produtos deverão ser entregues, conforme as necessidades do requisitante, na sede do CRECI/MS, na cidade de Campo Grande, localizada na Rua Rio Grande do Sul, nº 174 – Centro em Campo Grande / MS – CEP: 79.020-010;

Subsede Dourados/MS

Em Dourados no endereço: Rua João Cândido da Câmara, 1013, sala 03 Jardim América, CEP: 79826-010.

Subsede Três Lagoas/MS

Em Três Lagoas no endereço: Rua Generoso Siqueira, 223, Centro, CEP: 79602-010.

b) Com base nas necessidades expostas no item 2, as especificações mínimas exigidas pelo setor requisitante, apegando-se as características entre as empresas, a fim de tentar ampliar ao máximo a competitividade, chegando-se ao seguinte descritivo:



c) A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma Eletrônica, no Sistema Registro de Preços, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e art. 33 inciso 1, todos da Lei nº 14.133/2021;

d) Para a entrega dos produtos pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

3.5. Os requisitos da contratação abrangem três cardápios distribuídos da seguinte forma:

ITEM	TIPO CARDÁPIO	CIDADE	GARÇOM/DIARIAS	Nº EVENTOS	CENTOS SALGADOS	SUCO (L)	REFRIGERANTE (L)	BOLO CONFEITADO (kg)	BOLO COMUM (kg)	Nº PARTICIPANTES/ANO	SANDUÍCHE NATURAL/UNI/ANO
1	Cardápio 1	Campo Grande	-	77	88	101,6	152,4	-	-	508	-
1	Cardápio 2	Campo Grande	3 DIARIAS	15	405	540	810	-	90	2.700	27.000
1	Cardápio 3	Campo Grande	-	12	48	96	144	36	-	480	1.440
2	Cardápio 2	Três Lagoas	3 DIARIAS	9	243	324	486	-	54	1.620	16.200
3	Cardápio 2	Dourados	3 DIARIAS	9	243	324	486	-	54	1.620	16.200

3.5.1. Cardápio 1 – Coffee Break para Reuniões Internas (Comissões, Turmas Julgadoras, Conselho Fiscal e Diretoria) realizadas na cidade de Campo Grande/MS:

Composição:

Salgados:

- **Mini salgados assados variados (aprox. 20g):** Seleção de até cinco variedades de mini salgados assados. Preparados com massa leve e recheios temperados, apresentados em porções organizadas e servidos quentes.
- **Mini salgados fritos variados (aprox. 20g):** Seleção de até cinco variedades de mini salgados fritos. Preparados com massa leve e recheios temperados, apresentados em porções organizadas e servidos quentes.

Bebida:

- **Suco natural, podendo ser de abacaxi com hortelã ou de laranja, refrigerado:**



O suco deve ser 100% natural, sem conservantes, servido em garrafas preferencialmente PET, mantido refrigerado para preservar o sabor e a qualidade da bebida. A quantidade adotada é de 200ml de suco por participante.

Reuniões mensais previstas:

- Comissão de Ética e Fiscalização (CEFISP): 6 participantes × 36 reuniões/ano = 216 participações/ano, com estimativa de 43,2 L de suco e 64,8 L de refrigerante ao ano.
- Turma Julgadora: 12 participantes × 12 reuniões/ano = 144 participações/ano, com estimativa de 28,8 L de suco e 43,2 L de refrigerante ao ano.
- Conselho Fiscal: 3 participantes × 12 reuniões/ano = 36 participações/ano, com estimativa de 7,2 L de suco e 10,8 L de refrigerante ao ano.
- Diretoria: 7 participantes × 16 reuniões/ano = 112 participações/ano, com estimativa de 22,4 L de suco e 33,6 L de refrigerante ao ano.

Relatório – Fundamentação Cardápio 1 (atualizado)

1) Critérios de mercado aplicados

- Reuniões internas (curtas, até 5h): práticas de mercado e guias de serviços de buffet indicam consumo médio de 10 a 15 salgados de aproximadamente 20 g por pessoa, além de cerca de 200 a 300 ml de bebida por participante, parâmetro adotado para dimensionamento do Cardápio 1.
- Para fins de padronização e controle orçamentário, o fornecimento de salgados permanece calculado em centos (100 unidades), de modo a atender confortavelmente a demanda de cada comissão, considerando variações de quórum e eventuais reposições.

2) Aplicação prática aos cenários do CRECI/MS

- **Comissão de Ética e Fiscalização (CEFISP):** 1 cento por reunião × 36 reuniões/ano = 36 centos/ano.



- **Conselho Fiscal:** 1 cento por reunião x 12 reuniões/ano = 12 centos/ano.
- **Diretoria:** 1 cento por reunião x 16 reuniões/ano = 16 centos/ano.
- **Turma Julgadora:** 2 centos por reunião x 12 reuniões/ano = 24 centos/ano.

3) Consolidado anual

- Total anual (mínimo): $36 + 12 + 16 + 24 = 88$ centos de salgados/ano, equivalente a aproximadamente 8.800 unidades de mini salgados.
- A previsão considera a oferta de mini salgados assados e fritos variados, em até cinco tipos de cada, distribuídos conforme a necessidade e o tempo de duração de cada reunião, mantendo padrão de diversidade e qualidade.

4) Bebidas

- Mantém-se a referência de consumo entre 200 e 300 ml de suco natural por participante, arredondada para múltiplos de 2 litros por evento.
- A estimativa consolidada mínima passa a aproximadamente 101,6 litros de suco natural e 152,4 litros de refrigerante ao ano, distribuídos proporcionalmente entre os eventos das comissões.

Resultado consolidado (Cardápio 1 – Mínimo)

- Salgados: 88 centos/ano (aprox. 8.800 unidades).
- Bebidas: cerca de 101,6 litros de suco natural/ano e 152,4 litros de refrigerante/ano.

Demonstração dos cálculos anuais

Salgados (em centos): Soma direta das quantidades por comissão, conforme padronização (1 ou 2 centos por reunião x nº de reuniões/ano): 36 (CEFISP) + 12 (Conselho Fiscal) + 16 (Diretoria) + 24 (Turma Julgadora) = **88 centos**. Cada cento equivale a 100 unidades, **totalizando 8.800 salgados**.



Bebidas (por comissão, em participações): N° participantes × n° reuniões/ano, multiplicado por consumo individual (200 ml suco / 300 ml refrigerante por pessoa), convertido para litros ($\div 1.000$).

- CEFISP: $6 \times 36 = 216$ participações $\rightarrow (216 \times 0,2 \text{ L}) = 43,2 \text{ L suco}$; $(216 \times 0,3 \text{ L}) = 64,8 \text{ L refrigerante}$.
- Turma Julgadora: $12 \times 12 = 144 \rightarrow 28,8 \text{ L suco}$; $43,2 \text{ L refrigerante}$.
- Conselho Fiscal: $3 \times 12 = 36 \rightarrow 7,2 \text{ L suco}$; $10,8 \text{ L refrigerante}$.
- Diretoria: $7 \times 16 = 112 \rightarrow 22,4 \text{ L suco}$; $33,6 \text{ L refrigerante}$.

Total(ano): 508 participações $\rightarrow 101,6 \text{ L suco}$ ($508 \times 0,2 \text{ L}$); $152,4 \text{ L refrigerante}$ ($508 \times 0,3 \text{ L}$).

Observações:

- Os salgados devem ser fornecidos em boas condições de apresentação, sabor e temperatura, embalagem apropriada e **entregues quentes**.
- O suco deve ser 100% natural, sem adição de conservantes, entregue refrigerado, visando evitar a oxidação e preservar o sabor e a qualidade da bebida.

3.5.2. Cardápio 2 – Coffee Break para Eventos Institucionais (9 eventos/ano para Três Lagoas, 9 eventos/ano para Dourados e 15 eventos/ano para Campo Grande):

Composição:

As unidades de bolo deverão ser consideradas em quilogramas (kg) para fins de estimativa. Os sabores abaixo são **sugestões**, podendo ser adotadas outras opções conforme a demanda e disponibilidade:

- **Bolo de chocolate (1 kg):** Massa úmida e rica em chocolate, coberta com ganache e apresentada em fatias individuais.
- **Bolo de fubá com goiabada (1 kg):** Tradicional bolo de fubá com pedaços de goiabada, servido em porções generosas.



- **Bolo de milho (1 kg):** Massa leve e saborosa de milho verde, cortada em fatias e decorada com erva-doce.
- **Bolo de cenoura com cobertura de chocolate (1 kg):** Massa de cenoura macia, coberta com chocolate meio amargo, servida em fatias individuais.

Salgados variados

- **Mini salgados assados variados (aprox. 20g):** Seleção de até cinco variedades de mini salgados assados, preparados com massa leve e recheios temperados, apresentados em porções organizadas e servidos quentes.
- **Mini salgados fritos variados (aprox. 20g):** Seleção de até cinco variedades de mini salgados fritos, preparados com massa leve e recheios temperados, apresentados em porções organizadas e servidos quentes.

Para fins de padronização e comparação entre propostas, a unidade de medida para os salgados será o cento (100 unidades), sendo cada unidade padronizada em aproximadamente 20g.

Cada cento deverá conter 5 variedades distintas de mini salgados, com 20 unidades de cada tipo, garantindo diversidade de sabores e proteínas (bovina, frango, suína e queijo).

Composição obrigatória dos centos de mini salgados (20g cada unidade):

- Mini salgados assados variados: até cinco variedades, como esfirra de carne, enroladinho de presunto e queijo, empadinha, pastel de forno, mini pizza, etc.
- Mini salgados fritos variados: até cinco variedades, como coxinha, risole, bolinha de queijo, quibe, croquete, etc.

Essa padronização evita discrepâncias de peso entre os itens, assegura uniformidade de fornecimento, facilita a comparação entre propostas e garante equilíbrio entre assados e fritos. O parâmetro de 15 unidades por pessoa permanece como base de cálculo para coffee breaks institucionais de longa duração ou substitutivos de refeição leve, conforme práticas de mercado.



Sanduíches naturais

Os sanduíches naturais não integram a composição dos centos de salgados, sendo fornecidos em unidades individuais de 40g, embaladas e refrigeradas.

Considerando o caráter nutricional e a maior duração dos eventos, adota-se o parâmetro de 10 unidades por participante, garantindo alimentação leve e adequada.

Cálculo estimado (público de 180 participantes por evento):

- Mínimo por evento: $180 \times 10 = 1.800$ unidades.
- **Total mínimo anual – Campo Grande (15 eventos): $15 \times 1.800 = 27.000$ unidades.**
- **Total mínimo anual – Três Lagoas (9 eventos): $9 \times 1.800 = 16.200$ unidades.**
- **Total mínimo anual – Dourados (9 eventos): $9 \times 1.800 = 16.200$ unidades.**

Bebidas

Mantém-se o padrão utilizado no primeiro cardápio: 200 ml de suco natural e 300 ml de refrigerante por participante, por evento, para público estimado de 180 participantes em cada cidade.

As bebidas serão cotadas em litros (sucos naturais) e em garrafas de 2 litros (refrigerantes), com arredondamento dos volumes estimados para múltiplos de 2 litros, visando facilitar aquisição e controle.

Parâmetro por evento (180 participantes):

- **Suco natural: $180 \times 0,2 \text{ L} = 36$ litros por evento.**
- **Refrigerante: $180 \times 0,3 \text{ L} = 54$ litros por evento.**

Padronização das unidades de fornecimento

1. Mini salgados variados: cotados em centos (100 unidades de 20g cada), divididos



entre tipos assados e fritos.

2. Sanduíches naturais: cotados em unidades de 40g, embaladas individualmente e refrigeradas.
3. Bolos: cotados em quilogramas (kg), sendo 1 bolo = 1 kg, com quantidade a ser dimensionada conforme porte e duração de cada evento.
4. Bebidas: cotadas em litros (sucos naturais) e em garrafas de 2 litros (refrigerantes), considerando 200 ml de suco e 300 ml de refrigerante por pessoa.

Demonstração dos cálculos estimados por cidade

1) Campo Grande – 15 eventos/ano (180 participantes por evento)

- Participantes/ano: $15 \times 180 = 2.700$ participações.
- Suco natural: $2.700 \times 0,2 \text{ L} = 540$ litros/ano (equivalente a 270 garrafas de 2 L, para fins de comparação de volume).
- Refrigerante: $2.700 \times 0,3 \text{ L} = 810$ litros/ano (equivalente a 405 garrafas de 2 L).
- Sanduíches naturais: $15 \times 1.800 = 27.000$ unidades/ano.

2) Três Lagoas – 9 eventos/ano (180 participantes por evento)

- Participantes/ano: $9 \times 180 = 1.620$ participações.
- Suco natural: $1.620 \times 0,2 \text{ L} = 324$ litros/ano.
- Refrigerante: $1.620 \times 0,3 \text{ L} = 486$ litros/ano.
- Sanduíches naturais: $9 \times 1.800 = 16.200$ unidades/ano.

3) Dourados – 9 eventos/ano (180 participantes por evento)

- Participantes/ano: $9 \times 180 = 1.620$ participações.
- Suco natural: $1.620 \times 0,2 \text{ L} = 324$ litros/ano.
- Refrigerante: $1.620 \times 0,3 \text{ L} = 486$ litros/ano.
- Sanduíches naturais: $9 \times 1.800 = 16.200$ unidades/ano.



Observações gerais

- Os **mini salgados** e **sanduíches** devem ser de boa qualidade, entregues prontos para consumo, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.
- As **bebidas** devem ser entregues **refrigeradas** e prontas para serviço
- Os **alimentos** devem ser **higienicamente acondicionados**, preferencialmente em **caixas térmicas** ou recipientes adequados.
- Os **bolos** devem ser **frescos, de fácil porcionamento e boa apresentação**.
- A licitação deverá permitir **lotes por cidade (Campo Grande, Dourados e Três Lagoas)**, para ampliar a competitividade e assegurar a logística adequada, nos termos da **Lei nº 14.133/2021**

Execução do Serviço

Execução direta pelo fornecedor

A prestação do serviço deverá ser realizada de forma direta pelo fornecedor contratado em cada município (Campo Grande, Dourados e Três Lagoas), sendo vedada a subcontratação ou terceirização da execução.

Essa exigência tem como objetivo:

- Assegurar a padronização da qualidade dos alimentos e bebidas;
- Garantir a observância das normas sanitárias e de higiene;
- Manter a rastreabilidade da responsabilidade do contratado em caso de eventuais não conformidades.

A execução direta permite maior controle da Administração sobre a performance do fornecedor e garante que a empresa vencedora disponha de capacidade técnica e operacional efetiva para atender ao objeto contratado.

Responsabilidade e controle de qualidade



Cada fornecedor será integralmente responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos itens previstos, não sendo admitido o repasse a terceiros.

O cumprimento das normas da ANVISA (Resolução RDC nº 216/2004 e atualizações) será condição obrigatória, devendo os alimentos e bebidas ser entregues:

- Prontos para consumo;
- Embalados higienicamente;
- Mantidos sob controle de temperatura adequado até o momento do serviço.

Para o Cardápio 2 – Coffee Break, deverá ser previsto o atendimento de no mínimo 3 garçons por evento, responsáveis por servir os alimentos e bebidas, garantindo a apresentação e o padrão institucional.

Serviço e atendimento ao evento (Cardápio 2 – Coffee Break)

O fornecedor deverá disponibilizar **no mínimo 3 garçons por evento**, com as seguintes responsabilidades:

- **Serviço de alimentos e bebidas:**
 - Distribuição organizada dos **salgados, sanduíches, bolos e bebidas** aos participantes;
 - Garantia de **reposição constante** dos itens durante todo o evento;
 - Manutenção do **padrão institucional de apresentação**, com disposição harmoniosa e higienizada.
- **Vestuário e apresentação dos garçons:**
 - Uniforme completo e padronizado, incluindo **camisa ou avental institucional, calça preta ou social, sapato fechado e crachá de identificação do fornecedor**;
 - Higiene pessoal rigorosa, incluindo **mãos limpas e uso de luvas descartáveis** quando necessário;



- Comportamento profissional, cordial e atento aos participantes.
- **Serviço de bebidas:**
 - **Sucos naturais e refrigerantes servidos em jarras de vidro**, com copos individuais adequados;
 - Reposição constante das bebidas, garantindo acesso contínuo a todos os participantes;
 - Identificação clara de cada bebida, mantendo o padrão institucional.
- **Logística e pontualidade:**
 - Entrega no local do evento **dentro do horário previamente estabelecido**;
 - Transporte seguro, preservando **qualidade, higiene e temperatura** dos alimentos e bebidas;
 - Disponibilidade de equipe suficiente para **montagem, serviço e desmontagem** do coffee break.

Pontualidade e logística

A entrega deverá ocorrer de forma pontual, observando os horários estipulados para cada reunião ou evento, de modo a não comprometer a programação institucional.

O fornecedor deverá dispor de:

- Equipe suficiente;
- Meios logísticos próprios, como veículos adequados, caixas térmicas e recipientes apropriados;
- Padronização institucional da apresentação, por exemplo, sucos servidos em jarras de vidro, disposição organizada dos salgados e sanduíches, e demais itens conforme cardápio.



Possibilidade de fornecedores diferentes por cidade

O Cardápio 2 deverá ser executado por empresas diferentes em cada uma das três cidades, desde que sejam atendidos os critérios de:

- Qualidade e padronização;
- Pontualidade e logística;
- Conformidade com normas sanitárias e de segurança alimentar.

Fiscalização pela Administração

O CRECI/MS, por meio de sua área de conformidade e dos setores demandantes, exercerá fiscalização direta sobre a execução, podendo recusar entregas que não estejam de acordo com as especificações contratuais e padrões institucionais.

A exigência de execução direta pelo contratado garante maior segurança jurídica, alinhando-se ao art. 121, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, que veda a subcontratação não prevista em edital ou contrato.

3.5.3. Cardápio 3 – Comemoração Interna do CRECI/MS – Campo Grande-MS

1) Objetivo

O Cardápio 3 destina-se a atender eventos de comemoração interna, proporcionando alimentação variada, equilibrada e adequada ao número reduzido de participantes, mantendo padrões de qualidade, higiene e apresentação institucional.

2) Frequência e estimativa anual

- Previsão: 1 evento por mês, totalizando 12 eventos ao ano.
- Participantes estimados: conforme demanda interna, mantendo a composição mínima definida para cada evento.

3) Composição do Cardápio (por evento)

a) Bolos (3 kg):

- Bolo confeitado (3 kg): Massa úmida e saborosa, coberta com decoração adequada ao evento, cortado em fatias individuais.



- Sabor e decoração poderão ser definidos conforme demanda, mantendo padrão de qualidade do Conselho.

b) Mini salgados variados (20g cada):

4 centos (400 unidades), compostos por 5 variedades distintas (20 unidades de cada tipo), equilibrando assados e fritos:

- Assados: ex.: esfirra de carne, enroladinho de presunto e queijo, empadinha, pastel de forno, mini pizza.
- Fritos: ex.: coxinha, risole, bolinha de queijo, quibe, croquete.

Devem ser entregues quentes, organizados e padronizados.

c) Sanduíches naturais (40g cada):

120 unidades, embalados individualmente e refrigerados.

d) Bebidas:

Mantém-se o padrão dos Cardápios 1 e 2: 200 ml de suco natural e 300 ml de refrigerante por participante, considerando público médio estimado de **40 participantes por evento** (compatível com 120 sanduíches a 3 unidades/pessoa e 4 centos de salgados a 10 unidades/pessoa).

- Refrigerante: $40 \times 0,3 \text{ L} = 12$ litros por evento (equivalente a 6 garrafas de 2 L), servidos em jarras de vidro e refrigerados.
- Suco natural: $40 \times 0,2 \text{ L} = 8$ litros por evento (equivalente a 4 garrafas de 2 L), preparado fresco e servido gelado em jarros ou dispensadores.

Demonstração do cálculo de bebidas (por evento, 40 participantes):

- Total participações por evento: 40 pessoas.
- Suco natural: $40 \times 200 \text{ ml} = 8.000 \text{ ml} = 8$ litros ($4 \times 2 \text{ L}$).
- Refrigerante: $40 \times 300 \text{ ml} = 12.000 \text{ ml} = 12$ litros ($6 \times 2 \text{ L}$).



Estimativa anual (12 eventos):

- Bolos: 12 eventos x 3 kg = 36 kg/ano.
- Sanduíches naturais: 12 x 120 = 1.440 unidades/ano.
- Suco natural: 12 x 8 L = 96 litros/ano.
- Refrigerante: 12 x 12 L = 144 litros/ano.

4) Padrões de execução

- Entrega direta pelo fornecedor contratado, sem subcontratação.
- Controle de qualidade: cumprimento das normas sanitárias (ANVISA – RDC nº 216/2004) e manutenção da temperatura adequada até o momento do serviço.
- Apresentação institucional: sucos em jarros de vidro, salgados organizados em bandejas, bolos fatiados para fácil distribuição.
- Pontualidade e logística: entrega no horário previsto, com equipe suficiente para servir os alimentos, garantindo conforto e segurança aos participantes.

DO QUANTITATIVO ANUAL CONSOLIDADO

ITEM	TIPO CARDÁPIO	CIDADE	GARÇOM/DIARIAS	Nº EVENTOS	CENTOS SALGADOS	SUCO (L)	REFRIGERANTE (L)	BOLO CONFEITADO (kg)	BOLO COMUM (kg)	Nº PARTICIPANTES/ANO	SANDUÍCHE NATURAL/UNI/AN
1	Cardápio 1	Campo Grande	-	77	88	101,6	152,4	-	-	508	-
1	Cardápio 2	Campo Grande	3 DIARIAS	15	405	540	810	-	90	2.700	27.000
1	Cardápio 3	Campo Grande	-	12	48	96	144	36	-	480	1.440
2	Cardápio 2	Três Lagoas	3 DIARIAS	9	243	324	486	-	54	1.620	16.200
3	Cardápio 2	Dourados	3 DIARIAS	9	243	324	486	-	54	1.620	16.200

3.6. É vedada a reutilização de alimentos preparados ou manipulados em eventos anteriores da contratada, bem como de alimentos que não tenham sido estocados e manuseados de acordo com as normas sanitárias vigentes para o presente evento.

3.7. O preparo dos alimentos deverá ser conduzido sob a supervisão e responsabilidade técnica de nutricionista devidamente habilitado e registrado junto ao Conselho Regional de



Nutricionistas, garantindo o atendimento às necessidades nutricionais e aos padrões sanitários vigentes.

3.8. Todas as etapas de preparo, conservação e apresentação dos alimentos deverão observar rigorosamente as boas práticas de manipulação, as técnicas culinárias consolidadas e as normas sanitárias, de modo a preservar as características sensoriais e nutricionais de cada ingrediente, bem como garantir a segurança alimentar dos participantes.

3.9. Os salgados quentes deverão ser servidos à temperatura ideal, sem comprometer suas características organolépticas, em estrita observância às Resoluções RDC nº 216/2004 e suas alterações.

3.10. As bebidas devem ser fornecidas em temperatura adequada para consumo.

3.11. É vedada a reutilização de alimentos.

4. DEMAIS REQUISITOS:

4.1. A CONTRATADA deverá observar práticas sustentáveis na execução dos serviços, priorizando o uso de materiais recicláveis, redução de resíduos e o correto descarte de sobras alimentares e embalagens, podendo ser exigido plano de gerenciamento de resíduos, se aplicável. O CRECI/MS incentiva a adoção de utensílios reutilizáveis, iluminação de baixo consumo e fornecedores locais.

4.2. Não será admitida a subcontratação tendo em vista que o objeto foi dividido em itens para o fornecimento em cada município.

4.3. Todos os itens descritos deverão integrar o Termo de Referência, atendendo ao padrão de qualidade e às exigências legais e regulamentares aplicáveis.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O presente levantamento de mercado tem como objetivo analisar as alternativas de contratação disponíveis para a aquisição em apreço.

5.2. Para a aquisição, foram consideradas as seguintes alternativas de contratação:

- I. Alternativa A: Contratação Fragmentada (por itens ou lotes específicos), e separação dos cardápios por cidade: esta alternativa prevê a contratação de diferentes empresas para a entrega do Cardápio 1 em Campo Grande/MS; Cardápio 2 em Campo Grande/MS, Dourados/MS e Três Lagoas/MS e Cardápio 3 em Campo Grande/MS.



- Vantagens Potenciais:
 - **Maior Especialização:** Possibilidade de contratar fornecedores altamente especializados em cada município;
 - **Potencial de Economia Individual:** A competição por cada item específico poderia resultar em preços unitários mais competitivos para determinados serviços e com a entrega e produção no mesmo município, sem a incidência de frete.
 - **Qualidade do produto:** tendo em vista que os produtos são perecíveis, a fabricação e a entrega no mesmo local, mantém a qualidade e preserva as características dos produtos. Além disso, faz com que os produtos tenham menos risco de estragar.
- Desvantagens e Riscos Identificados:
 - **Alta Complexidade Administrativa:** O CRECI/MS teria que gerenciar múltiplas contratações, contratos, prazos de execução, medições e pagamentos, o que demandaria uma carga de trabalho administrativa significativamente maior;
 - **Risco de Falha na Coordenação e Integração:** A ausência de um único ponto de responsabilidade centraliza o risco de falta de sincronia entre os diversos fornecedores.

II. Alternativa B: Contratação de Empresa Única para a aquisição e fornecimento nas cidades de Campo Grande, Três Lagoas e Dourados: esta alternativa consiste na contratação de uma única empresa especializada para ser responsável por todos os fornecimentos.

- Vantagens Identificadas:
 - **Centralização da Responsabilidade:** Uma única empresa é responsável por todas as etapas e componentes do evento, garantindo um único ponto de contato e de responsabilização perante o CRECI/MS;
 - **Minimização de Riscos Operacionais:** A gestão integrada dos serviços pelo contratado reduz drasticamente os riscos de falhas, pois a sinergia é gerenciada por um único fornecedor com experiência em eventos complexos;
 - **Simplificação da Gestão Contratual e Fiscalização:** O CRECI/MS gerenciará um único contrato e terá um processo de fiscalização mais simplificado;
 - **Garantia de Coesão e Padrão de Qualidade:** A empresa única é responsável por entregar os salgados, bolos e bebidas, assegurando que a identidade e os objetivos do CRECI/MS sejam plenamente alcançados;



- **Desvantagens Potenciais:**

- **Menor Competição Específica:** O mercado de empresas que fornecem os cardápios 1 e 2 nos municípios de Campo Grande, Três Lagoas e Dourados é reduzido, e o número de participantes na licitação seria restrito;
- **Preço Agregado:** O custo total pode ser percebido como um valor único, dificultando a análise individual de cada componente, além disso, o custo fica muito elevado, em razão do frete. Ademais, o custo dos salgados, bolos e bebidas, são diferentes em cada município, pois há incidência de diversos fatores como as convenções coletivas de trabalho, custo local dos produtos, etc.
- **Aumento de Custos Indiretos:** A necessidade de deslocamento de equipe para fiscalização poderia anular qualquer economia potencial nos custos diretos.
- **Menor Competição Específica:** O mercado de empresas que realizam o fornecimento de salgados, bolos e bebidas nos três municípios é menos numeroso do que o de fornecedores de serviços isolados;

III. Justificativa para a Opção Escolhida: considerando a natureza da aquisição para o CRECI/MS, a complexidade logística, a contratação fragmentada é a mais viável, pois, oferece maior especialização em cada item e potencial de preços mais competitivos individualmente, melhora a qualidade e a própria aquisição mantendo a qualidade dos produtos a serem adquiridos.

Conforme a análise das alternativas, a Alternativa A: Contratação Fragmentada (por itens ou lotes específicos), e separação dos cardápios por cidade é a mais adequada para atender à demanda do CRECI/MS. Esta escolha se justifica pelos seguintes pontos:

- **Redução Drástica de Riscos:** A principal justificativa reside na eliminação dos riscos decorrentes da descoordenação entre múltiplos fornecedores. Ao concentrar a responsabilidade em uma única empresa, minimiza-se a possibilidade de atrasos, falhas de comunicação e problemas de compatibilidade entre os serviços, que poderiam comprometer irreversivelmente a qualidade e a realização do evento;
- **Otimização da Gestão e Fiscalização:** A descentralização do contrato e da responsabilidade facilita a gestão por parte do CRECI/MS, liberando a equipe interna para focar em outras demandas estratégicas, ao invés de se desgastar com a coordenação minuciosa de diversos fornecedores;



- **Garantia de Qualidade e Coesão:** Uma única empresa, com uma visão integrada do evento, é capaz de assegurar a coerência temática, estética e operacional, entregando um produto final harmonioso e de alta qualidade, condizente com a imagem e os objetivos institucionais do CRECI/MS;
- **Eficiência na Resolução de Problemas:** Em um modelo de contratação integral, qualquer intercorrência durante o evento é de responsabilidade da contratada, que possui a equipe e os recursos para solucionar rapidamente, sem a necessidade de o CRECI/MS intermediar disputas ou buscar soluções entre diferentes prestadores.

5.3. Em suma, a escolha pela contratação fracionada para o fornecimento de coffee break é uma medida estratégica que visa garantir a qualidade, a logística e o menor custo, otimizando recursos administrativos e mitigando os elevados riscos inerentes à gestão única para o fornecimento.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A oferta estruturada de coffee break nas reuniões e eventos organizados pelo CRECI 14ª Região/MS é essencial para garantir o adequado acolhimento, permanência e participação ativa dos conselheiros, servidores e demais convidados. Em encontros institucionais, especialmente os de natureza deliberativa ou comemorativa, a disponibilização de alimentos e bebidas vai além do conforto: representa um cuidado fundamental com o bem-estar físico e mental dos participantes, contribuindo diretamente para a produtividade, concentração e qualidade das discussões.

6.2. Além disso, a realização de coffee break padronizado e de qualidade fortalece a imagem institucional do CRECI/MS, evidenciando zelo pela hospitalidade, pela organização e pela observância de protocolos de eventos, aspectos que colaboram para o respeito e valorização dos agentes públicos e parceiros.

6.3. No âmbito operacional, a definição clara dos cardápios, quantidades e padrões de fornecimento permite o planejamento eficiente dos recursos, controle orçamentário e transparência nos processos administrativos. Tal organização assegura condições iguais de participação aos fornecedores, propiciando uma disputa mais justa e competitiva nas licitações, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

6.4. Ademais, a exigência de execução direta pelos fornecedores contratados, sem



subcontratação, garante maior controle sobre a qualidade, higiene e rastreabilidade dos alimentos e bebidas servidos, em consonância com as normas da ANVISA e com os princípios da administração pública.

6.5. Portanto, a abertura do processo licitatório para a contratação de serviços de coffee break é medida imprescindível para viabilizar a realização de reuniões, eventos institucionais e confraternizações, assegurando a manutenção dos padrões de qualidade, segurança alimentar e eficiência na gestão dos recursos públicos, em alinhamento com os objetivos institucionais do CRECI 14ª Região/MS.

7. Estimativa da demanda/quantidade de bens e serviços

7.1. Os quantitativos foram calculados da seguinte forma:

7.1.1. Cardápio 1:

Reuniões previstas:

- Comissão de Ética e Fiscalização (CEFISP): 6 participantes × 36 reuniões/ano = 216 participações/ano, com estimativa de 43,2 L de suco e 64,8 L de refrigerante ao ano.
- Turma Julgadora: 12 participantes × 12 reuniões/ano = 144 participações/ano, com estimativa de 28,8 L de suco e 43,2 L de refrigerante ao ano.
- Conselho Fiscal: 3 participantes × 12 reuniões/ano = 36 participações/ano, com estimativa de 7,2 L de suco e 10,8 L de refrigerante ao ano.
- Diretoria: 7 participantes × 16 reuniões/ano = 112 participações/ano, com estimativa de 22,4 L de suco e 33,6 L de refrigerante ao ano.

Relatório – Fundamentação Cardápio 1 (atualizado)

1) Critérios de mercado aplicados

- Reuniões internas (curtas, até 5h): práticas de mercado e guias de serviços de buffet indicam consumo médio de 10 a 15 salgados de aproximadamente 20 g por pessoa, além de cerca de 200 a 300 ml de bebida por participante, parâmetro adotado para



dimensionamento do Cardápio 1.

- Para fins de padronização e controle orçamentário, o fornecimento de salgados permanece calculado em centos (100 unidades), de modo a atender confortavelmente a demanda de cada comissão, considerando variações de quórum e eventuais reposições.

2) Aplicação prática aos cenários do CRECI/MS

- **Comissão de Ética e Fiscalização (CEFISP):** 1 cento por reunião x 36 reuniões/ano = 36 centos/ano.
- **Conselho Fiscal:** 1 cento por reunião x 12 reuniões/ano = 12 centos/ano.
- **Diretoria:** 1 cento por reunião x 16 reuniões/ano = 16 centos/ano.
- **Turma Julgadora:** 2 centos por reunião x 12 reuniões/ano = 24 centos/ano.

3) Consolidado anual

- Total anual (mínimo): $36 + 12 + 16 + 24 = 88$ centos de salgados/ano, equivalente a aproximadamente 8.800 unidades de mini salgados.
- A previsão considera a oferta de mini salgados assados e fritos variados, em até cinco tipos de cada, distribuídos conforme a necessidade e o tempo de duração de cada reunião, mantendo padrão de diversidade e qualidade.

4) Bebidas

- Mantém-se a referência de consumo entre 200 ml de suco natural e 300 ml de refrigerante por participante, arredondada para múltiplos de 2 litros por evento, para facilitar a aquisição e o controle de estoque.
- A estimativa consolidada mínima passa a aproximadamente 101,6 litros de suco natural e 152,4 litros de refrigerante ao ano, distribuídos proporcionalmente entre os



eventos das comissões.

Resultado consolidado (Cardápio 1 – Mínimo, com 16 reuniões de Diretoria)

- Salgados: 88 centos/ano (aprox. 8.800 unidades).
- Bebidas: cerca de 101,6 litros de suco natural/ano e 152,4 litros de refrigerante/ano.

Cálculo anual estimado (12 meses):

Demonstração dos cálculos anuais

Salgados (em centos): Soma direta das quantidades por comissão, conforme padronização (1 ou 2 centos por reunião × nº de reuniões/ano): 36 (CEFISP) + 12 (Conselho Fiscal) + 16 (Diretoria) + 24 (Turma Julgadora) = **88 centos**. Cada cento equivale a 100 unidades, **totalizando 8.800 salgados**.

Bebidas (por comissão, em participações): Nº participantes × nº reuniões/ano, multiplicado por consumo individual (200 ml suco / 300 ml refrigerante por pessoa), convertido para litros ($\div 1.000$).

- CEFISP: $6 \times 36 = 216$ participações $\rightarrow (216 \times 0,2 \text{ L}) = 43,2 \text{ L suco}$; $(216 \times 0,3 \text{ L}) = 64,8 \text{ L refrigerante}$.
- Turma Julgadora: $12 \times 12 = 144 \rightarrow 28,8 \text{ L suco}$; $43,2 \text{ L refrigerante}$.
- Conselho Fiscal: $3 \times 12 = 36 \rightarrow 7,2 \text{ L suco}$; $10,8 \text{ L refrigerante}$.
- Diretoria: $7 \times 16 = 112 \rightarrow 22,4 \text{ L suco}$; $33,6 \text{ L refrigerante}$.

Total(ano): 508 participações $\rightarrow 101,6 \text{ L suco}$ ($508 \times 0,2 \text{ L}$); $152,4 \text{ L refrigerante}$ ($508 \times 0,3 \text{ L}$).

7.1.2. Cardápio 2 – Coffee Break para Eventos Institucionais (9 eventos/ano para Três Lagoas, 9 eventos/ano para Dourados e 15 eventos/ano para Campo Grande):

Demonstração dos cálculos estimados por cidade



1) Campo Grande – 15 eventos/ano (180 participantes por evento)

- Participantes/ano: $15 \times 180 = 2.700$ participações.
- Suco natural: $2.700 \times 0,2 \text{ L} = 540$ litros/ano (equivalente a 270 garrafas de 2 L, para fins de comparação de volume).
- Refrigerante: $2.700 \times 0,3 \text{ L} = 810$ litros/ano (equivalente a 405 garrafas de 2 L).
- Sanduíches naturais: $15 \times 1.800 = 27.000$ unidades/ano.

2) Três Lagoas – 9 eventos/ano (180 participantes por evento)

- Participantes/ano: $9 \times 180 = 1.620$ participações.
- Suco natural: $1.620 \times 0,2 \text{ L} = 324$ litros/ano.
- Refrigerante: $1.620 \times 0,3 \text{ L} = 486$ litros/ano.
- Sanduíches naturais: $9 \times 1.800 = 16.200$ unidades/ano.

3) Dourados – 9 eventos/ano (180 participantes por evento)

- Participantes/ano: $9 \times 180 = 1.620$ participações.
- Suco natural: $1.620 \times 0,2 \text{ L} = 324$ litros/ano.
- Refrigerante: $1.620 \times 0,3 \text{ L} = 486$ litros/ano.
- Sanduíches naturais: $9 \times 1.800 = 16.200$ unidades/ano.

Observações gerais

- Os **mini salgados** e **sanduíches** devem ser de boa qualidade, entregues prontos para consumo, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.
- As **bebidas** devem ser entregues **refrigeradas** e prontas para serviço
- Os **alimentos** devem ser **higienicamente acondicionados**, preferencialmente em **caixas térmicas** ou recipientes adequados.
- Os **bolos** devem ser **frescos, de fácil porcionamento e boa apresentação**.



- A licitação deverá permitir **lotes por cidade (Campo Grande, Dourados e Três Lagoas)**, para ampliar a competitividade e assegurar a logística adequada, nos termos da **Lei nº 14.133/2021**

Execução do Serviço

Execução direta pelo fornecedor

A prestação do serviço deverá ser realizada de forma direta pelo fornecedor contratado em cada município (Campo Grande, Dourados e Três Lagoas), sendo vedada a subcontratação ou terceirização da execução.

Essa exigência tem como objetivo:

- Assegurar a padronização da qualidade dos alimentos e bebidas;
- Garantir a observância das normas sanitárias e de higiene;
- Manter a rastreabilidade da responsabilidade do contratado em caso de eventuais não conformidades.

A execução direta permite maior controle da Administração sobre a performance do fornecedor e garante que a empresa vencedora disponha de capacidade técnica e operacional efetiva para atender ao objeto contratado.

Responsabilidade e controle de qualidade

Cada fornecedor será integralmente responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos itens previstos, não sendo admitido o repasse a terceiros.

O cumprimento das normas da ANVISA (Resolução RDC nº 216/2004 e atualizações) será condição obrigatória, devendo os alimentos e bebidas ser entregues:

- Prontos para consumo;
- Embalados higienicamente;
- Mantidos sob controle de temperatura adequado até o momento do serviço.



Para o Cardápio 2 – Coffee Break, deverá ser previsto o atendimento de no mínimo 3 garçons por evento, responsáveis por servir os alimentos e bebidas, garantindo a apresentação e o padrão institucional.

Serviço e atendimento ao evento (Cardápio 2 – Coffee Break)

O fornecedor deverá disponibilizar **no mínimo 3 garçons por evento**, com as seguintes responsabilidades:

- **Serviço de alimentos e bebidas:**

- Distribuição organizada dos **salgados, sanduíches, bolos e bebidas** aos participantes;
- Garantia de **reposição constante** dos itens durante todo o evento;
- Manutenção do **padrão institucional de apresentação**, com disposição harmoniosa e higienizada.

- **Vestuário e apresentação dos garçons:**

- Uniforme completo e padronizado, incluindo **camisa ou avental institucional, calça preta ou social, sapato fechado e crachá de identificação do fornecedor**;
- Higiene pessoal rigorosa, incluindo **mãos limpas e uso de luvas descartáveis** quando necessário;
- Comportamento profissional, cordial e atento aos participantes.

- **Serviço de bebidas:**

- **Sucos naturais e refrigerantes servidos em jarras de vidro**, com copos individuais adequados;
- Reposição constante das bebidas, garantindo acesso contínuo a todos os participantes;



- Identificação clara de cada bebida, mantendo o padrão institucional.

- **Logística e pontualidade:**

- Entrega no local do evento **dentro do horário previamente estabelecido**;
- Transporte seguro, preservando **qualidade, higiene e temperatura** dos alimentos e bebidas;
- Disponibilidade de equipe suficiente para **montagem, serviço e desmontagem** do coffee break.

Pontualidade e logística

A entrega deverá ocorrer de forma pontual, observando os horários estipulados para cada reunião ou evento, de modo a não comprometer a programação institucional.

O fornecedor deverá dispor de:

- Equipe suficiente;
- Meios logísticos próprios, como veículos adequados, caixas térmicas e recipientes apropriados;
- Padronização institucional da apresentação, por exemplo, sucos servidos em jarras de vidro, disposição organizada dos salgados e sanduíches, e demais itens conforme cardápio.

Possibilidade de fornecedores diferentes por cidade

O Cardápio 2 deverá ser executado por empresas diferentes em cada uma das três cidades, desde que sejam atendidos os critérios de:

- Qualidade e padronização;
- Pontualidade e logística;
- Conformidade com normas sanitárias e de segurança alimentar.

Fiscalização pela Administração



O CRECI/MS, por meio de sua área de conformidade e dos setores demandantes, exercerá fiscalização direta sobre a execução, podendo recusar entregas que não estejam de acordo com as especificações contratuais e padrões institucionais.

A exigência de execução direta pelo contratado garante maior segurança jurídica, alinhando-se ao art. 121, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, que veda a subcontratação não prevista em edital ou contrato.

7.1.3. **Cardápio 3 – Comemoração Interna do CRECI/MS – Campo Grande-MS**

Frequência e estimativa anual

- Previsão: 1 evento por mês, totalizando 12 eventos ao ano.
- Participantes estimados: conforme demanda interna, mantendo a composição mínima definida para cada evento.

a) Bolo confeitado (3 kg): Massa úmida e saborosa, coberta com decoração adequada ao evento, cortado em fatias individuais.

- Sabor e decoração poderão ser definidos conforme demanda, mantendo padrão de qualidade solicitado pelo Conselho.

b) Mini salgados variados (20g cada):

4 centos (400 unidades), compostos por 5 variedades distintas (20 unidades de cada tipo), equilibrando assados e fritos:

- Assados: ex.: esfirra de carne, enroladinho de presunto e queijo, empadinha, pastel de forno, mini pizza.
- Fritos: ex.: coxinha, risole, bolinha de queijo, quibe, croquete.

Devem ser entregues quentes, organizados e padronizados.

c) Sanduíches naturais (40g cada):

- 120 unidades, embalados individualmente e refrigerados.

d) Bebidas:



Mantém-se o padrão dos Cardápios 1 e 2: 200 ml de suco natural e 300 ml de refrigerante por participante, considerando público médio estimado de **40 participantes por evento** (compatível com 120 sanduíches a 3 unidades/pessoa e 4 centos de salgados a 10 unidades/pessoa).

- Refrigerante: $40 \times 0,3 \text{ L} = 12 \text{ litros}$ por evento (equivalente a 6 garrafas de 2 L), servidos em jarras de vidro e refrigerados.
- Suco natural: $40 \times 0,2 \text{ L} = 8 \text{ litros}$ por evento (equivalente a 4 garrafas de 2 L), preparado fresco e servido gelado em jarros ou dispensadores.

Demonstração do cálculo de bebidas (por evento, 40 participantes):

- Total participações por evento: 40 pessoas.
- Suco natural: $40 \times 200 \text{ ml} = 8.000 \text{ ml} = 8 \text{ litros}$ ($4 \times 2 \text{ L}$).
- Refrigerante: $40 \times 300 \text{ ml} = 12.000 \text{ ml} = 12 \text{ litros}$ ($6 \times 2 \text{ L}$).

Estimativa anual (12 eventos):

- Bolos: $12 \text{ eventos} \times 3 \text{ kg} = 36 \text{ kg/ano}$.
- Sanduíches naturais: $12 \times 120 = 1.440 \text{ unidades/ano}$.
- Suco natural: $12 \times 8 \text{ L} = 96 \text{ litros/ano}$.
- Refrigerante: $12 \times 12 \text{ L} = 144 \text{ litros/ano}$.

DO QUANTITATIVO ANUAL CONSOLIDADO

ITEM	TIPO CARDÁPIO	CIDADE	GARÇOM/DIARIAS	Nº EVENTOS	CENTOS SALGADOS	SUCO (L)	REFRIGERANTE (L)	BOLO CONFEITADO (kg)	BOLO COMUM (kg)	Nº PARTICIPANTES/ANO	SANDUÍCHE NATURAL/UNI/ANO
1	Cardápio 1	Campo Grande	-	77	88	101,6	152,4	-	-	508	-
1	Cardápio 2	Campo Grande	3 DIARIAS	15	405	540	810	-	90	2.700	27.000
1	Cardápio 3	Campo Grande	-	12	48	96	144	36	-	480	1.440
2	Cardápio 2	Três Lagoas	3 DIARIAS	9	243	324	486	-	54	1.620	16.200
3	Cardápio 2	Dourados	3 DIARIAS	9	243	324	486	-	54	1.620	16.200

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 394.638,46 (trezentos e noventa e quatro mil, seiscentos e trinta e oito reais e quarenta e cinco centavos), conforme tabela abaixo:

**Grupo 1 – Sede – Campo Grande/MS**

Item	Descrição	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total
1	Mini Salgados	541	Cento	R\$151,87	R\$82.162,00
2	Sanduíche Natural	28.440	Unidade	R\$2,54	72.237,60
3	Bolo Confeitado	36	Quilograma	R\$41,36	R\$1.488,96
4	Bolo Comum	90	Quilograma	R\$31,07	R\$2.796,30
5	Suco Natural	738	Litro	R\$22,86	R\$16.870,68
6	Refrigerante Diversos	1.107	Litro	R\$10,14	R\$11.224,98
7	Garçom	45	Diária	R\$256,27	R\$11.532,15

Valor Total do Grupo 1: R\$198.312,67 (cento e noventa e oito mil, trezentos e doze reais e sessenta e sete centavos)

Grupo 2 – Subsede – Três Lagoas/MS

Item	Descrição	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total
1	Mini Salgados	243	Cento	R\$150,29	R\$36.520,47
2	Sanduíche Natural	16.200	Unidade	R\$2,51	R\$40.662,00
3	Bolo Comum	54	Quilograma	R\$30,77	R\$1.661,58
4	Suco Natural	324	Litro	R\$22,37	R\$7.247,88
5	Refrigerante Diversos	486	Litro	R\$9,94	R\$4.832,88
6	Garçom	27	Diária	R\$251,79	R\$6.798,33

Valor Total do Grupo 2: R\$97.723,14 (noventa e sete mil, setecentos e vinte e três reais e quatorze centavos)

Grupo 3 – Subsede – Dourados/MS

Item	Descrição	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total
1	Mini Salgados	243	Cento	R\$148,95	R\$36.194,85
2	Sanduíche Natural	16.200	Unidade	R\$2,55	R\$41.310,00
3	Bolo Comum	54	Quilograma	R\$32,71	R\$1.766,34
4	Suco Natural	324	Litro	R\$23,31	R\$7.552,44





5	Refrigerante Diversos	486	Litro	R\$9,99	R\$4.855,14
6	Garçom	27	Diária	R\$256,44	R\$6.923,88
Valor Total do Grupo 3: R\$98.602,65 (noventa e oito mil, seiscentos e dois reais e sessenta e cinco centavos)					R\$98.602,65
Valor Global: Grupo 1 + Grupo 2 + Grupo 3 = R\$394.638,46 (trezentos e noventa e quatro mil, seiscentos e trinta e oito reais e quarenta e cinco centavos).					

8.2. Para fins de estimativa de preços foi considerada a média de preços do mercado, com pesquisa feita direta com fornecedor e no site www.bancodepreços.gov.br, no dia 14/01/2026, de acordo com a metodologia trazida pela I.N. nº 65 de 07 de julho de 2.021, conforme a Lei nº14.133, de 1º de abril de 2.021

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Conforme as análises e considerações apresentadas nas seções anteriores, especialmente no **Levantamento de Mercado** e na **Descrição da Solução como um Todo**, a decisão de separar por itens a contratação para a execução do fornecimento de Coffee Break do CRECI/MS é mais viável, tendo em vista que os potenciais fornecedores do interior podem ser diversos dos fornecedores da Capital, assim a escolha é fundamental para assegurar a qualidade, o sucesso do fornecimento e a otimização dos recursos públicos, bem como a fiscalização da contratação.

9.2. A contratação por item e com fornecedores em cada cidade é a abordagem que oferece a maior garantia de segurança, eficiência, qualidade e minimização de riscos, sendo, portanto, a opção técnica e economicamente mais vantajosa para a Administração.

9.3. Por se tratar de vários itens, o certame deverá ser realizado via Sistema de Registro de Preços, uma vez que os itens serão solicitados semanalmente, outros até mais de uma vez, com são perecível não há viabilidade para o seu armazenamento na Sede do CRECI/MS.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Tendo em vista a forma de contratação a ser realizada, não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento





11.1. A contratação está alinhada ao Plano de ação e Proposta Orçamentária Nº P023, aprovada em 31 de outubro de 2025, através do ATO Nº 11/2025 – 232ª Sessão Plenária – 6ª da Gestão 2025 / 2027.

Ordem	Forma	TIPO	Classificação	Descrição	PA	ATIVIDADE
8	Novo	Serviço	Não Continuada	Fornecimento de gêneros alimentícios (lanches diversos) e bebidas, para atender as necessidades do Conselho,	P023 - REUNIÕES	COMISSÕES DE ESTUDOS E DE TRABALHOS TÉCNICOS

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Eficácia: Dispor de rápido serviço de alimentação, quando necessário, para atender aos eventos do CRECI/MS;

Eficiência: Um processo bem planejado o qual proporcionará um bom fornecimento de serviço de alimentação que possibilitará uma maior segurança para os clientes internos solicitantes do serviço poderem atender aos eventos com maior planejamento;

Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis do fornecedor com melhor preço dentro da especificação estipulada pelo CRECI/MS;

Melhoria na qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade: Os serviços de fornecimentos de alimentos são solicitados e oferecidos à sociedade como forma de receptividade e de integração. Além disso, alguns eventos são de longa duração e, nesse sentido, elaborar pausas para o descanso, com pequenos lanches, são fundamentais para a qualidade do evento e o bem-estar dos participantes.

Vale ainda considerar que o serviço a ser contratado não é atividade fim do CRECI/MS, portanto, não dispomos de expertise, mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço.

Neste sentido, existe a vantajosidade na terceirização do serviço em detrimento a prestação direta pelo órgão.

13. Providências a serem adotadas



13.1. Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A contratação decorrente do presente processo exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

15.1. Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, a equipe de planejamento declara a contratação viável e aprova o presente E.T.P.

15.2. Os recursos para cobrir as despesas decorrentes da contratação desta licitação são oriundos do Elemento de Despesa – 6.3.1.3.04.01.048 – EXPOSIÇÕES, CONGRESSOS, CONFERENCIAS, JORNADAS E OUTROS EVENTOS.

16. Responsável

CPF: 969.426.301-87	Adilson dos Santos Almeida	Gestor
---------------------	----------------------------	--------

Campo Grande (MS)

Documento assinado digitalmente
gov.br ADILSON DOS SANTOS ALMEIDA
Data: 16/01/2026 17:29:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Adilson dos Santos Almeida
Gestor de Conformidade
CRECI 14ª REGIÃO/MS