

Estudo Técnico Preliminar

19.00.1300.0003830/2024-94

1. Descrição da necessidade

O Conselho Nacional do Ministério Público (CNMP), ao longo do ano, realiza diversas cerimônias institucionais, cursos e capacitações, com o intuito de alcançar os objetivos definidos em seu Mapa Estratégico, como a promoção do aprimoramento das competências e a aprendizagem organizacional, o fomento à integração e à atividade de inteligência do MP brasileiro no combate às organizações criminosas e o fortalecimento da governança e a integridade pública.

No que concerne essas atividades, o CNMP realiza, ao longo do exercício, também, diversos eventos relacionados à atividade-fim, incluídas Sessões Plenárias, conforme previsto no Regimento Interno do Conselho Nacional do Ministério Público e o Circuito CNMP. Esses eventos são realizados no Plenário, no Auditório, no Foyer do pavimento semienterrado e na Sala de Conferências instalada na Cobertura, dentre outros ambientes do edifício sede do CNMP.

Eventos são importantes ferramentas de visibilidade, reconhecimento, relacionamento interinstitucional, engajamento de público estratégico e disseminação e fortalecimento da imagem institucional do CNMP e, por essa razão, devem ser executados com qualidade e eficiência, a fim de que os eventos, especialmente aqueles alinhados ao Planejamento Estratégico e previstos no Plano de Gestão vigente, possam ser realizados a contento.

Considerando que as atividades mencionadas frequentemente possuem carga horária extensa e exigem a permanência integral dos participantes no local, surge a necessidade crítica de assegurar suporte nutricional e serviços correlatos no local das atividades. A inexistência de infraestrutura de restaurante próprio ou de corpo de servidores especializados em gastronomia no âmbito deste Conselho gera o risco de interrupção dos trabalhos ou de prejuízo ao cronograma institucional caso os participantes precisem se deslocar externamente para alimentação. Assim, a necessidade reside em garantir que o fluxo de trabalho e o relacionamento interinstitucional não sofram descontinuidade.

Nesse contexto, destaca-se a necessidade de suporte logístico especializado para o preparo e fornecimento de refeições, incluindo serviços correlatos de garçonomia e infraestrutura (como locação de toalhas de mesa). A demanda compreende, desde o planejamento operacional e a organização, até a execução e o acompanhamento dos eventos, garantindo o suporte necessário às Sessões Plenárias e demais atividades finalísticas realizadas pelo CNMP em Brasília-DF.

O suporte pretendido por esta contratação, visa a garantir o adequado e regular acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, tendo como base as dimensões da manutenção e promoção da saúde e do respeito à diversidade social e cultural dos diversos atores que participam dos eventos apontados.

Destaca-se que o oferecimento deste tipo de serviço, atualmente prestado pelo Contrato CNMP nº 31/2021, cuja vigência encerra-se em 19/08/2026, guarda simetria com o praticado por diversos órgãos da administração pública, que adotam o fornecimento de refeições no local das atividades como fator de celeridade processual e concentração dos participantes, garantindo a fluidez e a representatividade institucional.

Nessa esteira, a Assessoria de Cerimonial e Eventos empreendeu, em 2024, pesquisa de restrições e preferências alimentares, no âmbito da Secretaria-Geral, dos Conselheiros Nacionais e da Presidência do CNMP, por meio dos Processos SEI nºs 19.00.1300.0002708/2024-27, 19.00.1300.0002761/2024-51, 19.00.1300.0002768/2024-56, 19.00.1300.0002769/2024-29, 19.00.1300.0002755/2024-19, 19.00.1300.0002770/2024-02, 19.00.1300.0002765/2024-40, 19.00.1300.0002771/2024-72, 19.00.1300.0002773/2024-18, 19.00.1300.0002772/2024-45, 19.00.1300.0002767/2024-83, 19.00.1300.0002766/2024-13, 19.00.1300.0002764/2024-67, 19.00.1300.0002760/2024-78 e 19.00.1300.0002763/2024-94.

Diante do mapeamento realizado em 2024 e consolidado em 2025, observa-se uma mudança significativa no perfil das necessidades do CNMP. Os dados revelam que 18,2% dos usuários possuem restrições severas (açúcar, lactose e embutidos) e que há uma rejeição majoritária (86%) a processos de cocção por fritura, preferindo-se grelhados e arroz com variações regionais.

O Contrato CNMP nº 31/2021, atualmente vigente, foi delineado sobre um padrão de consumo que não prevê, com a precisão necessária, tais especificidades técnicas e nutricionais. A manutenção do modelo atual por meio de prorrogação implicaria na continuidade de um serviço com alto potencial de desperdício (baixa adesão aos itens do cardápio vigente) e na insuficiência do suporte à saúde e diversidade cultural das autoridades. Portanto, a nova contratação se justifica pela necessidade de alinhar o Termo de Referência aos achados científicos das pesquisas de 2024/2025, garantindo que as categorias de serviço (café da manhã, almoço, brunch, etc.) possuam requisitos técnicos que o atual ajuste contratual não comporta, bem como pelo fato de não haver mais possibilidade de prorrogação do contrato vigente, assegurando-se, assim, a eficiência do gasto público e a integridade dos participantes.

2. Descrição dos requisitos da Contratação

A prestação de serviço de alimentação pretendida por esta contratação materializa serviço essencial ao alcance dos objetivos estratégicos e deve ser realizada de acordo com a demanda das atividades, constituindo serviço continuado, uma vez que a interrupção da prestação pode inviabilizar a realização de eventos de interesse institucional, impactando negativamente no cumprimento da missão institucional do CNMP, de fortalecer, fiscalizar e aprimorar o Ministério Público.

Da natureza do objeto

O objeto em estudo enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e

qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, passíveis de descrição clara e precisa no Termo de Referência, sem necessidade de soluções técnicas personalizadas ou de elevada complexidade.

Da Qualificação Técnica

Devido à especificidade do serviço em estudo e à necessidade de excelência em sua prestação, será exigido e detalhado no Termo de Referência da contratação atestado de capacidade técnica, com a finalidade de comprovar a aptidão e competência da futura contratada na sua prestação.

Da participação em Consórcio e da Subcontratação

Considerando a natureza do objeto, que envolve tanto o fornecimento de gêneros alimentícios quanto a disponibilização de mão de obra especializada (garçonaria) e infraestrutura, será admitida a participação de empresas em consórcio, nos termos do Art. 15 da Lei nº 14.133/2021. A admissão visa ampliar a competitividade, permitindo que empresas com especialidades complementares possam somar capacidades técnicas e operacionais para o pleno atendimento das demandas institucionais do Conselho.

Registra-se que, também, será detalhado no Termo de Referência da contratação a possibilidade de subcontratação do objeto licitatório.

Da Análise de Riscos

Quanto a análise dos riscos da contratação em estudo, informa-se que se encontra juntado aos autos do processo o Mapa de Risco da Contratação - MRC (1084389).

Das Condições Gerais de Prestação dos Serviços

Os serviços de alimentação contemplarão o fornecimento de água, chá, café da manhã, almoço, *coffee break*, *brunch* e coquetel, além de toalhas e deverão ser prestados por equipe não-residente, disponibilizada pela CONTRATADA, devendo a prestadora, obrigatoriamente, obediência aos requisitos de formação profissional no que tange os eixos da nutrição humana, do preparo de alimentos e da vigilância sanitária, sem prejuízo de eventuais normas que incidam no serviço que é objeto da contratação.

A CONTRATADA deverá prover o serviço, considerado o prazo de 18 (dezoito) horas de antecedência, a contar do envio da Ordem de Serviço, podendo ser flexibilizado, exclusivamente pela Assessoria de Cerimonial e Eventos, em até 120 minutos antes ou depois do horário pré-determinado.

A CONTRATADA deverá submeter o cardápio à ASCEV, para fins aprovação ou ajustes, no período máximo de 4 (quatro) horas após o recebimento da Ordem de Serviço.

Para garantir a diversidade gastronômica e o atendimento aos protocolos institucionais, a CONTRATADA deverá comprovar, por ocasião da assinatura do contrato ou da primeira Ordem de Serviço, que dispõe de uma rede de fornecedores e parceiros logísticos aptos a prover insumos diversificados. Essa rede deverá ser composta por, no mínimo, 6 (seis) referências de mercado que possuam experiência comprovada de, ao menos, 24 (vinte e

quatro) meses no ramo, devendo a CONTRATADA apresentar evidências de execução recente (últimos seis meses), como notas fiscais de aquisição de insumos ou ordens de serviço, de modo a assegurar a pronta resposta às demandas do CNMP. O prestador não poderá ter sofrido punição que a impeça de contratar com o serviço público.

Em virtude da inexistência de estrutura física de cozinha industrial no âmbito do Conselho Nacional do Ministério Público, é admissível que os gêneros alimentícios sejam preparados em cozinha própria, desde que acondicionados e transportados de forma que sejam garantidos os quesitos sanitários e de qualidade previstos nas normas em vigência.

A execução dos serviços deverá seguir estritamente as diretrizes da RDC 216/2004 da Anvisa, especialmente quanto à temperatura durante o período em que os alimentos permanecem servidos, sendo obrigatório o uso de *réchauds*, rescaldeiros ou similares, inclusive elétricos, que assegurem a manutenção dos alimentos, em todas as modalidades de modo a prevenir a proliferação microbiana e garantir que os alimentos sejam servidos em perfeitas condições de consumo e dentro dos respectivos prazos de validade.

A CONTRATADA deverá comprovar que a equipe técnica possui profissionais devidamente habilitados e capacitados para a execução dos serviços nas temáticas de nutrição e gastronomia (tecnólogo ou técnico), não havendo impedimento para que um profissional mais habilitado acumule, atendendo às necessidades da CONTRATANTE.

No exercício das atividades, os profissionais deverão utilizar uniformes e EPI's adequados. A CONTRATADA deve responsabilizar-se pelo asseio dos materiais, equipamentos e espaços do CNMP utilizados para a prestação do serviço, bem como pelo destino dos resíduos gerados pela prestação do serviço.

Durante a execução do serviço, a empresa contratada deverá observar rigorosamente o cumprimento de todas as normas, regulamentos e legislações aplicáveis à execução do serviço.

Para a garantia do padrão de qualidade e excelência dos eventos, a CONTRATADA deverá assegurar que os fornecedores de insumos e serviços especializados que compõem a solução detenham qualificação técnica compatível com a complexidade do objeto.

A comprovação da capacidade técnica desses fornecedores estratégicos poderá ser solicitada pela fiscalização do contrato a qualquer tempo, mediante a apresentação de Atestados de Capacidade Técnica ou portfólio de execução em eventos de padrão similar, como medida de gestão de risco e garantia da segurança alimentar e institucional.

A CONTRATADA permanece integral e exclusivamente responsável pela execução contratual, bem como pela coordenação e supervisão técnica de todos os componentes da solução, independentemente da origem dos insumos. A alteração de fornecedores estratégicos indicados para eventos específicos deve ser comunicada à fiscalização, assegurando-se que o novo prestador mantenha padrão de qualidade equivalente ou superior ao anteriormente aprovado.

Os serviços deverão ser prestados por profissionais devidamente qualificados, de modo que seja satisfeita a necessidade do CONTRATANTE:

Profissional Nutricionista: Profissional(is) formado(s) em Nutrição, com registro em seu respectivo conselho de fiscalização de classe, e experiência de ao menos 12 (doze) meses

em sua respectiva área comprovada por meio de Carteira de Trabalho ou Contratos de Prestação de Serviço. Este profissional será responsável por planejar cardápios, orientar e supervisionar o preparo, armazenagem e distribuição dos gêneros alimentícios e orientar e assegurar que eventual aquisição de alimentos prontos ou semi-preparados esteja alinhada aos preceitos de saúde, higiene e qualidade, mantendo-se atento às restrições alimentares, como controle de sal e açúcar e alergias.

Profissional de Gastronomia: Profissional formado em nível superior ou técnico ou Cozinheiro, formado em nível médio. Em quaisquer casos, contar com experiência de ao menos 12 (doze) meses em sua respectiva área, comprovada por meio de Carteira de Trabalho ou Contratos de Prestação de Serviço. Este profissional será responsável por manusear e preparar alimentos, cafés, sucos e lanches em geral, observados aspectos estéticos, de segurança alimentar, ouvido o Profissional de Nutrição e em observância à legislação vigente.

Profissional de Garçonaria: Profissional com experiência de ao menos 12 (doze) meses em sua respectiva área comprovada por meio de Carteira de Trabalho ou Contratos de Prestação de Serviço. Este profissional será responsável por recepcionar todos aqueles que serão servidos, organizar o ambiente - incluídos prisms identificadores dos alimentos e bebidas, montar mesas, servir bebidas e realizar pronta reposição dos gêneros alimentícios que forem consumidos, além de montar bandejas, organizar e preparar mesas, limpar louças, copos, taças e congêneres, bem utensílios.

A fim de atestar a qualificação técnica exigida dos profissionais, a CONTRATADA deverá apresentar, em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, a documentação comprobatória da formação e da experiência profissional da equipe técnica (própria e/ou de seus subcontratados), de modo que seja comprovada competência técnica para atender a necessidade do CONTRATANTE.

O vencedor da licitação deverá executar os serviços a partir das especificações técnicas previstas neste estudo técnico preliminar, no Termo de Referência e seus anexos.

Os cardápios devem oferecer variedade ao longo das prestações dos serviços, desde as opções de sucos, até as opções de saladas e de proteína. Para tanto, é permitida a alteração dos itens que compõem os cardápios, desde que assegurados os quesitos nutricionais e de custo e aprovada pela gestão contratual.

Os alimentos como quiche, bolo e similares, devem ser apresentados já cortados.

Os equipamentos ou recipientes utilizados para a prestação dos serviços, e todos os seus insumos, como detergentes, esponjas e gelo, devem ser fornecidos pela contratada.

Para a refeição, de acordo com o acompanhamento ao longo da execução do atual Contrato CNMP nº 31/2021, há a necessidade de fornecer, ao menos, 200gr de cada opção de proteína por usuário do serviço. A apresentação das proteínas, bem como a forma de preparo, deverá ser aprovada pela gestão contratual.

A prestação de serviço de alimentação implica o fornecimento de guardanapos, louças, talheres e demais acessórios, bem como temperos, como azeite, sal, açúcar, canela, pimenta, etc.

Os alimentos servidos quentes ou frios devem ter suas temperaturas asseguradas na forma da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

Todos os gêneros alimentícios servidos deverão estar acompanhados de prismas identificadores do seu nome e, quando for o caso, a indicação de especificidades, como “sem glúten” ou “sem açúcar”.

De acordo com as necessidades do Conselho Nacional do Ministério Público, é possível que o serviço de alimentação seja composto por mais de uma categoria de alimentação. (por exemplo: 10 *coffees break* e 12 cafés da manhã.)

3. Levantamento do Mercado

A necessidade da contratação decorre na necessidade de ajustes nas especificações dos serviços prestados pela atual contratada (Contrato CNMP nº 31/2021, Processo SEI 19.00.1300.0001414/2021-54), bem como da impossibilidade de prorrogação do atual contrato.

Destaca-se que, por ocasião da sua contratação, houve disputa de preços entre licitantes, o que revela a existência de mercado, considerando-se, sobretudo, que não foi alterado o modelo do contrato.

Vale registrar que o modelo de execução do atual contrato (CNMP nº 31/2021) é o mais usual no mercado e que melhor atende a necessidade exposta neste ETP. Inclusive, durante a elaboração deste estudo, não foram encontradas no mercado soluções distintas da que hoje é adotada pelo Órgão.

Para fins de indicação da existência de mercado, consignamos os Contratos:

Contrato	Expediente SEI
36/2022 - MPF	0988232
3/2022 - CFO	0988236
49/2023 - MPF	0988360
6/2023 - STM	0989089
10/2022 - ANTT	0989776

4. Descrição da solução como um todo

A solução como um todo é a contratação de empresa(s) especializada(s) na prestação de serviço de fornecimento de alimentos e bebidas por demanda, além de serviços/insumos de apoio necessários à execução do objeto do contrato.

A licitação preverá o agrupamento da solução em lote único, cujos materiais e serviços atenderão a todo Conselho Nacional do Ministério Público, incluída a prática da reciprocidade de protocolos, que envolve o oferecimento de alimentação para autoridades externas, em

nível de primeiro escalão, bem como as necessidades associadas às Sessões Ordinárias do CNMP e suas respectivas Reuniões Administrativas.

A prestação do aludido serviço acontecerá prioritariamente nas dependências do Conselho Nacional do Ministério Público, podendo, todavia, ser solicitado em outros locais no âmbito do Distrito Federal, conforme a conveniência e a agenda institucional do Contratante.

Dessa forma, a descrição da solução é a que segue:

ITEM 1	ITEM	DESCRIÇÃO
	1	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.
	2	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente ou gelada e três opções de sachês para chá.
	3	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.
	4	Café da manhã: composto de, no mínimo: Café, leite, água de coco (não-industrializada), 2 (duas) opções de sucos naturais, 2 (duas) opções de iogurte, chocolate-quente, granola; Aveia, 3 (três) opções de frutas da estação fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, em porções individualizadas (com leite condensado à parte), 3 (três) tipos de mini pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; pão de queijo assado, no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; 3 (três) tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, patês e Geleias, apresentados em tábua ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias, Mel, Manteiga com e sem sal, Patês, Omelete ou ovos mexidos, cachorro quente ou calabresa acebolada, cuscuz (apresentado em variações regionais), canjica servida em porções individualizadas (com canela à parte), tapioca com 3 (três) tipos de recheios (dentre eles, opção vegetariana), 3 (três) tipos de salgados assados (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc); 2 (duas) opções de mini sanduíches (recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas), 2 (duas) opções de bolo (um com cobertura). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos ou com sistema de banho maria) que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 150 minutos a 210 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
	5	Refeição, composta de, no mínimo: água, água com gás, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero", 2 (duas) opções de sucos naturais. 03 (três) opções de saladas (salpicão, caprese <i>caesar</i> , marroquina, feijão fradinho, folhas, etc) com molhos (leve, como vinagrete, cremoso (como caesar e iogurte) e cítrico à parte; 03 (três) opções de proteína (uma de boi; uma de peixe, ou de frango ou de porco e uma de origem vegetal); 04 (quatro) opções de guarnições (incluindo duas variedades regionais de arroz); 01 (uma) opção de massa; 03 (três) opções de sobremesas; 03 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas (com leite condensado à parte); Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (necessariamente elétricos), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
	6	<i>Coffee break</i> , composto de, no mínimo: água; café; leite quente e frio; chocolate quente; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero"; 2 (duas) opções de iogurte; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de <i>fingersandwich</i> (pães de metro ou pães integral, branco, sírio, entre outros, com recheios diversos, como pastas, frios e saladas); pão de queijo (tamanho coquetel), assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; aveia, granola; torradas, requeijão, patês, geleias e manteiga com e sem sal; 2 (duas) opções de bolos

		(um com cobertura); 3 (três) opções de salgados quentes (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc), sendo 1 opção de salgado folheado; 1 (uma) opção de mini-quiche; 3 (três) opções de frutas secas; 3 (três) opções de castanhas e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, individualizada (leite condensado à parte). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 60 minutos a 90 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
	7	<i>Brunch</i> , composto de, no mínimo: bebidas (2 (duas) opções de sucos naturais, água, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero", 2 (dois) sabores de iogurte, água com gás, leite, café e chocolate quente; pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; tábua de frios (ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias) com 4 (quatro) opções de Frios (peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado), 3 (três) opções de queijos (requeijão, queijo branco, prato, emental, provolone e estepe, brie, gouda) e frutas (uva, damasco e/ou morango, dentre outros); 03 (três) tipos de Pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; 02 opções de saladas (folhas, salpicão, etc); 2 (dois) biscoitos amanteigados, 2 (duas) opções de bolo; cereais, patês, mel e geleias, 3 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, granola e aveia; Pratos quentes: 1 (uma) opção de torta salgada e/ou quiche, 01 (uma) opção de carne; 1 (uma) opção de massa; 1 (uma) opção de peixe. Os pratos quentes poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por torta, empadão, quiche, quibe assado ou outros gêneros, a definir; 2 (duas) opções de sobremesa (mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros, etc); 2 (dois) tipos de frutas secas e 2 (dois) tipos de castanhas. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
	8	Petit Four e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero", chocolate quente; 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (petit four) doces; 2 (duas) variedades de biscoito (petit four) salgados; 3 opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentada na forma de salada de frutas, granola, aveia e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura ou reaquecidos quando necessário. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 6 (seis) unidades de biscoito e 8 (oito) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel). O serviço deverá ter duração de 180 minutos a 240 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
	9	Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero"; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 2 (duas) opções de mini-saladas; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; 3 (três) opções de canapés, 3 (três) tipos de empratados; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura (preferencialmente elétricos, com sistema de banho maria). Os empratados poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por gêneros a definir. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.

	10	Garçom – Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço. Deverá estar disponível durante a prestação do serviço.
	11	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas redondas (1,20m de diâmetro).
	12	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas retangulares (2,50m x 0,60m).

5. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

Para estabelecimento da quantidade estimativa, foram levadas a efeito a utilização do contrato durante o exercício de 2024 e 2025.

Para além dessas quantidades, estimou-se um aumento de cerca de 10%, a título de comparação entre o orçamento executado no exercício de 2024 e no exercício de 2025.

Esse cômputo pode ser observado na tabela abaixo:

Estudo Comparativo							
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd. Consumida 2024	Qtd Consumida 2025	Variação Percentual 2024x2025	Projeção Consumo 2026	Observação
ALIMENTOS E BEBIDAS - FORA do Ambiente Hoteleiro							
1	Água mineral em garrafão de 20 (vinte) litros com bebedouro e opções de água natural e gelada.	Unitário	0	0	0.00%	0	Excluído, em virtude da falta de demanda.
2	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.	Unitário	759	880	15.94%	970	Projetado aumento de 10%, comparado a 2025.
3	Refeição	Por Pessoa	420	212	-49.52%	460	Projetado aumento de 10%, comparado a 2024, dados os inopinados cancelamentos de Sessões Plenárias havidos em 2025.
4	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente e três opções de sachês para chá.	Unitário	53	52	-1.89%	60	Projetado aumento de 10%, comparado a 2025.
5	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	Unitário	23	46	100.00%	50	Projetado aumento de 10%, comparado a 2025.
6	Coffee break	Por Pessoa	3571	6379	78.63%	7000	Projetado aumento de 10%, comparado a 2025. Considerada a frequência do fornecimento dessa modalidade de serviço e a similaridade de quantidade de eventos inscritos em Plano de Gestão, comparando-se os anos de 2025 e 2026.
7	Coquetel volante – sem bebida alcoólica	Por Pessoa	854	350	-59.02%	650	Projetado aumento de 10% sobre a média de consumo observado nos anos de 2024 e 2025. A escolha pela média ocorre em virtude da elevada variação percebida.

8	Petit Four e Pão de Queijo	Por Pessoa	1970	2265	14.97%	2500	Projetado aumento de 10%, comparado a 2025. Considerada a frequência do fornecimento dessa modalidade de serviço e a similaridade de quantidade de eventos inscritos em Plano de Gestão, comparando-se os anos de 2025 e 2026.
9	Brunch	Por pessoa	1069	1045	-2.25%	1150	Projetado aumento de 10%, comparado a 2025. Considerada a frequência do fornecimento dessa modalidade de serviço e a similaridade de quantidade de eventos inscritos em Plano de Gestão, comparando-se os anos de 2025 e 2026.
10	Café da manhã	Por Pessoa	435	295	-32.18%	480	Projetado aumento de 10%, comparado a 2024, dados os inopinados cancelamentos de Sessões Plenárias havidos em 2025.
11	Garçom	Diária (8h)	408	730	78.92%	800	Projetado aumento de 10%, comparado a 2025.
12	Locação de toalhas pretas para mesas redondas (medida da mesa 1,20 de diâmetro)	Unitário	183	216	18.03%	240	Projetado aumento de 10%, comparado a 2025.
13	Locação de toalhas pretas para mesas retangulares (medida da mesa 2,50x0,60)	Unitário	221	288	30.32%	320	Projetado aumento de 10%, comparado a 2025.

Com isso, a quantidade estimada é a que segue:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
1	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.	970
2	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente ou gelada e três opções de sachês para chá.	60
3	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	50

4	Café da manhã: composto de, no mínimo: Café, leite, água de coco (não-industrializada), 2 (duas) opções de sucos naturais, 2 (duas) opções de iogurte, chocolate-quente, granola; Aveia, 3 (três) opções de frutas da estação fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, em porções individualizadas (com leite condensado à parte), 3 (três) tipos de mini pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; pão de queijo assado, no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; 3 (três) tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, patês e Geleias, apresentados em tábua ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias, Mel, Manteiga com e sem sal, Patês, Omelete ou ovos mexidos, cachorro quente ou calabresa acebolada, cuscuz (apresentado em variações regionais), canjica servida em porções individualizadas (com canela à parte), tapioca com 3 (três) tipos de recheios (dentre eles, opção vegetariana), 3 (três) tipos de salgados assados (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc); 2 (duas) opções de mini sanduíches (recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas), 2 (duas) opções de bolo (um com cobertura). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos ou com sistema de banho maria) que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 150 minutos a 210 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	480
5	Refeição, composta de, no mínimo: água, água com gás, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero", 2 (duas) opções de sucos naturais. 03 (três) opções de saladas (salpicão, caprese caesar, marroquina, feijão fradinho, folhas, etc) com molhos (leve, como vinagrete, cremoso (como caesar e iogurte) e cítrico à parte; 03 (três) opções de proteína (uma de boi; uma de peixe, ou de frango ou de porco e uma de origem vegetal); 04 (quatro) opções de guarnições (incluindo duas variedades regionais de arroz); 01 (uma) opção de massa; 03 (três) opções de sobremesas; 03 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas (com leite condensado à parte); Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (necessariamente elétricos), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	460
6	<i>Coffee break</i>, composto de, no mínimo: água; café; leite quente e frio; chocolate quente; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero"; 2 (duas) opções de iogurte; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de <i>fingersandwich</i> (pães de metro ou pães integral, branco, sírio, entre outros, com recheios diversos, como pastas, frios e saladas); pão de queijo (tamanho coquetel), assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; aveia, granola; torradas, requeijão, patês, geleias e manteiga com e sem sal; 2 (duas) opções de bolos (um com cobertura); 3 (três) opções de salgados quentes (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc), sendo 1 opção de salgado folheado; 1 (uma) opção de mini-quiche; 3 (três) opções de frutas secas; 3 (três) opções de castanhas e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, individualizada (leite condensado à parte). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 60 minutos a 90 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	7000

7	<i>Brunch</i>, composto de, no mínimo: bebidas (2 (duas) opções de sucos naturais, água, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (dois) sabores de iogurte, água com gás, leite, café e chocolate quente; pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; tábua de frios (ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias) com 4 (quatro) opções de Frios (peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado), 3 (três) opções de queijos (requeijão, queijo branco, prato, emmenthal, provolone e estepe, brie, gouda) e frutas (uva, damasco e/ou morango, dentre outros); 03 (três) tipos de Pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; 02 opções de saladas (folhas, salpicão, etc); 2 (dois) biscoitos amanteigados, 2 (duas) opções de bolo; cereais, patês, mel e geleias, 3 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, granola e aveia; Pratos quentes: 1 (uma) opção de torta salgada e/ou quiche, 01 (uma) opção de carne; 1 (uma) opção de massa; 1 (uma) opção de peixe. Os pratos quentes poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por torta, empadão, quiche, quibe assado ou outros gêneros, a definir; 2 (duas) opções de sobremesa (mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros, etc); 2 (dois) tipos de frutas secas e 2 (dois) tipos de castanhas. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	1150
8	Petit Four e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, chocolate quente; 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (petit four) doces; 2 (duas) variedades de biscoito (petit four) salgados; 3 opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentada na forma de salada de frutas, granola, aveia e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura ou reaquecidos quando necessário. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 6 (seis) unidades de biscoito e 8 (oito) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel). O serviço deverá ter duração de 180 minutos a 240 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	2500
9	Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 2 (duas) opções de mini-saladas; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; 3 (três) opções de canapés, 3 (três) tipos de empratados; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura (preferencialmente elétricos, com sistema de banho maria). Os empratados poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por gêneros a definir. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	650
10	Garçom – Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço. Deverá estar disponível durante a prestação do serviço.	800
11	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas redondas (1,20m de diâmetro).	240
12	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas retangulares (2,50m x 0,60m).	320

6. Estimativa do Valor da Contratação

A fim de estimar o valor dos itens, foi realizada a precificação a partir dos preços atualmente praticados no Contrato CNMP nº 31/2021, repactuado, em novembro de 2025, por meio do Processo SEI nº 19.00.1300.0005371/2025-97, bem como aqueles praticados nos Contratos 02/2025 ESMPU, 49/2023 e 36/2022 MPF.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	Contrato CNMP 31/2021 Apostilam. (2025) (1263938)	Contrato ESMPU 02/2025	Contrato MPF 49/2023	Contrato MPF 36/2022	Menor Valor Unitário	Menor Valor Total
1	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.	970	R\$ 3.12	R\$ 3.80	R\$ 4.38	R\$ 4.30	R\$ 3.12	R\$ 3,026.40
2	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente ou gelada e três opções de sachês para chá.	60	R\$ 12.46	-	R\$ 17.51	R\$ 15.82	R\$ 12.46	R\$ 747.60
3	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	50	R\$ 12.46	R\$ 25.00	R\$ 17.51	R\$ 15.64	R\$ 12.46	R\$ 623.00
4	Café da manhã: composto de, no mínimo: Café, leite, água de coco (não-industrializada), 2 (duas) opções de sucos naturais, 2 (duas) opções de iogurte, chocolate-quente, granola; Aveia, 3 (três) opções de frutas da estação fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, em porções individualizadas (com leite condensado à parte), 3 (três) tipos de mini pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; pão de queijo assado, no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; 3 (três) tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, patês e Geleias, apresentados em tábua ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias, Mel, Manteiga com e sem sal, Patês, Omelete ou ovos mexidos, cachorro quente ou calabresa acebolada, cuscuz (apresentado em variações regionais), canjica servida em porções individualizadas (com canela à parte), tapioca com 3 (três) tipos de recheios (dentre eles, opção vegetariana), 3 (três) tipos de salgados assados (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc); 2 (duas) opções de mini sanduíches (recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas), 2 (duas) opções de bolo (um com cobertura). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos ou com sistema de banho maria) que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 150 minutos a 210 minutos, a depender do tipo do evento,	480	R\$ 19.94	-	R\$ 31.73		R\$ 19.94	R\$ 9,571.20

	assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.							
5	Refeição, composta de, no mínimo: água, água com gás, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero", 2 (duas) opções de sucos naturais. 03 (três) opções de saladas (salpicão, caprese <i>caesar</i>, marroquina, feijão fradinho, folhas, etc) com molhos (leve, como vinagrete, cremoso (como caesar e iogurte) e cítrico à parte; 03 (três) opções de proteína (uma de boi; uma de peixe, ou de frango ou de porco e uma de origem vegetal); 04 (quatro) opções de guarnições (incluídas duas variedades regionais de arroz); 01 (uma) opção de massa; 03 (três) opções de sobremesas; 03 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas (com leite condensado à parte); Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (necessariamente elétricos), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	460	R\$ 74.79	R\$ 80.00	R\$ 54.82	R\$ 53.40	R\$ 53.40	R\$ 24,564.00

6	<i>Coffee break</i>, composto de, no mínimo: água; café; leite quente e frio; chocolate quente; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero"; 2 (duas) opções de iogurte; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de <i>fingersandwich</i> (pães de metro ou pães integral, branco, sírio, entre outros, com recheios diversos, como pastas, frios e saladas); pão de queijo (tamanho coquetel), assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; aveia, granola; torradas, requeijão, patês, geleias e manteiga com e sem sal; 2 (duas) opções de bolos (um com cobertura); 3 (três) opções de salgados quentes (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc), sendo 1 opção de salgado folheado; 1 (uma) opção de mini-quiche; 3 (três) opções de frutas secas; 3 (três) opções de castanhas e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, individualizada (leite condensado à parte). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 60 minutos a 90 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	7000	R\$ 27.48	R\$ 22.00	R\$ 35.01	R\$ 35.30	R\$ 22.00	R\$ 154,000.00
7	<i>Brunch</i>, composto de, no mínimo: bebidas (2 (duas) opções de sucos naturais, água, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero", 2 (dois) sabores de iogurte, água com gás, leite, café e chocolate quente; pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; tábua de frios (ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias) com 4 (quatro) opções de Frios (peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado), 3 (três) opções de queijos (requeijão, queijo branco, prato, emental, provolone e estepe, brie, gouda) e frutas (uva, damasco e/ou morango, dentre outros); 03 (três) tipos de Pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; 02 opções de saladas (folhas, salpicão, etc); 2 (dois) biscoitos amanteigados, 2 (duas) opções de bolo; cereais, patês, mel e geleias, 3 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, granola e aveia; Pratos	1150	R\$ 38.65	R\$ 57.00	R\$ 55.80		R\$ 38.65	R\$ 44,447.50

	quentes: 1 (uma) opção de torta salgada e/ou quiche, 01 (uma) opção de carne; 1 (uma) opção de massa; 1 (uma) opção de peixe. Os pratos quentes poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por torta, empadão, quiche, quibe assado ou outros gêneros, a definir; 2 (duas) opções de sobremesa (mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros, etc); 2 (dois) tipos de frutas secas e 2 (dois) tipos de castanhas. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.							
8	Petit Four e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - "normal" e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - "zero", chocolate quente; 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (petit four) doces; 2 (duas) variedades de biscoito (petit four) salgados; 3 opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentada na forma de salada de frutas, granola, aveia e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura ou reaquecidos quando necessário. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 6 (seis) unidades de biscoito e 8 (oito) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel). O serviço deverá ter duração de 180 minutos a 240 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	2500	R\$ 15.58	R\$ 13.99	R\$ 7.66	R\$ 15.62	R\$ 7.66	R\$ 19,150.00

9	Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 2 (duas) opções de mini-saladas; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; 3 (três) opções de canapés, 3 (três) tipos de empratados; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura (preferencialmente elétricos, com sistema de banho maria). Os empratados poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por gêneros a definir. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	650	R\$ 51.11	R\$ 50.00	R\$ 59.09	R\$ 54.40	R\$ 50.00	R\$ 32,500.00
10	Garçom – Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço. Deverá estar disponível durante a prestação do serviço.	800	R\$ 162.05	-	R\$ 125.83	R\$ 150.00	R\$ 125.83	R\$ 100,664.00
12	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas redondas (1,20m de diâmetro).	240	R\$ 31.16	-	R\$ 21.89	R\$ 22.25	R\$ 21.89	R\$ 5,253.60
13	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas retangulares (2,50m x 0,60m).	320	R\$ 31.16	-	R\$ 22.97	R\$ 20.84	R\$ 20.84	R\$ 6,668.80
Valor Global								\$401,216.10

Nesse sentido, o valor total anual estimado para a contratação é de R\$ 401.216,10.

Destaca-se que a execução contratual depende do orçamento destinado pela Alta Administração para esse fim. Em 2026, o valor é de R\$ 244.154,12.

7. Justificativa pelo parcelamento ou não da Solução

É vantajoso para a administração pública que esta contratação não seja objeto de parcelamento, dado que a contratação de uma única empresa, como é o formato atual, previsto no Contrato CNMP nº 31/2021, importa padronização de comportamento da contratada e maior eficiência para a gestão contratual.

Em um cenário de múltiplos eventos em um mesmo dia, a fiscalização contratual também será facilitada, considerada a maior probabilidade de que apenas um fornecedor preste a integralidade dos serviços, minimizando riscos, promovendo padronização, e evitando descontinuidades do serviço.

8. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O Contrato CNMP nº 31/2021, ainda vigente, tem por objeto a contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de alimentação e serviços correlatos. As contratações a serem realizadas são de matéria correlata e se destinam a substituí-lo, complementando-se e atendendo-se a integralidade das demandas deste CNMP.

Nesse sentido, indico a inexistência de Contratação Interdependente.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação é objeto de pedido de inclusão no Plano de Contratação Anual - PCA, presente no Plano de Gestão do Conselho Nacional do Ministério Público, para o exercício de 2026, inscrita sob o código PG_26_ASCEV_011.

10. Demonstrativos dos Resultados Pretendidos

Perspectivam-se, a partir de empresa especializada, ganho de produtividade, redução de custos, otimização de recursos, aumento da qualidade do serviço prestado, por meio da especialização do serviço, facilidade de controle dos serviços e processos e redução de riscos, sobretudo no que concerne à segurança alimentar e ao atendimento de questões sanitárias e ambientais.

11. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbra a aplicação deste item.

12. Possíveis Impactos Ambientais

A CONTRATADA deve executar suas ações em atenção aos normativos e regulamentos atinentes em vigência, em especial aqueles voltados para a matéria sanitária e ambiental, bem como à saúde de todos os envolvidos na execução dos serviços, buscando nortear sua atividade pelas boas práticas, otimização e uso racional de recursos e redução de desperdícios.

A CONTRATADA deverá promover a destinação adequada aos resíduos advindos da prestação do serviço, respeitando, dentre outros, as normas da ANVISA.

13. Posicionamento Conclusivo

Os responsáveis pelo planejamento da contratação entendem e declaram ser viável e adequada a contratação, diante do que foi exposto e pela recorrência dos eventos institucionais, que tratam de assuntos do interesse público afetos à atividade-fim do Conselho Nacional do Ministério Público.

Por fim, a jurisprudência e legislação em vigor permitem a realização de despesas com alimentação, desde que compatíveis com as atividades finalísticas do órgão, que é o escopo deste Estudo.

14. Responsáveis

Flávio Leal Medeiros
Assessor-Chefe

Nathália Costa Lang
Coordenadora de Eventos Institucionais