

CONSELHO REG.DOS REPRESENTANTES COMERCIAIS-MG

Estudo Técnico Preliminar 20/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 012/2026

2. Descrição da necessidade

A necessidade da contratação decorre da realização de eventos institucionais promovidos pelo CORE-MG, voltados à capacitação, integração e fortalecimento da atividade de representação comercial, envolvendo a participação de representantes comerciais, colaboradores, autoridades e público externo.

Tais eventos apresentam caráter técnico e institucional, com duração prolongada, o que exige a disponibilização de estrutura adequada de alimentação, de modo a garantir condições mínimas de conforto, permanência e engajamento dos participantes, contribuindo diretamente para a qualidade das atividades desenvolvidas e para a imagem institucional do órgão.

A execução direta do serviço pelo CORE-MG mostra-se inviável, tendo em vista a ausência de pessoal especializado para a adequada prestação do serviço, especialmente considerando as exigências sanitárias e operacionais inerentes ao fornecimento de alimentos, bem como a inexistência de infraestrutura de cozinha industrial nas dependências do Conselho.

Os serviços de *coffee break* serão disponibilizados para eventos realizados exclusivamente na sede do conselho, situada na Avenida Bias Fortes, 382 - 3º andar, Bairro Lourdes, em Belo Horizonte - MG. A contratação referida neste artefato visa descrever de forma específica o serviço por evento, para recepção de até 120 (cento e vinte) convidados, entre eles representantes comerciais, diretores, colaboradores e demais interessados.

Os serviços deverão ser prestados nos turnos tarde/noite, sem dedicação exclusiva de mão de obra e caracterizando-se como serviço não continuado, conforme as demandas específicas do órgão.

Demanda Contingente e Limitação Temporal: Ressalta-se que a presente demanda está condicionada à ocorrência de evento futuro e incerto, não havendo garantia de efetiva realização por parte da Administração. A ausência de fixação de datas determinadas tem por objetivo conferir maior clareza de que a eventual contratação dependerá da concretização das condições que a justifiquem, podendo, inclusive, não se efetivar. **No exercício de 2026, estima-se a ocorrência de até 2 (dois) eventos, admitindo-se a realização de apenas 1 (um), conforme necessidade administrativa superveniente. O contrato terá vigência de até 12 (doze) meses contados do recebimento da Nota de Empenho pelo CONTRATADO.**

Em caso de dúvidas e/ou esclarecimentos o contato deverá ser feito com os departamentos de licitações ou governança, em dias úteis, de segunda à sexta-feira, entre 8:30 e 17:30hs, pelo telefone (31)3071-3325 ou através do e-mail: licitacoes@coremg.org.br ou diego.prado@coremg.org.br.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Executiva	Marta Rosa Batista

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá contemplar a prestação de serviço completo de *coffee break*, compreendendo o fornecimento de alimentos, bebidas, materiais, utensílios, equipamentos e mão de obra necessária à execução, incluindo preparo, transporte, organização, reposição contínua durante o evento e suporte operacional.

Requisitos de Segurança Alimentar e Sanitária

A contratada deverá garantir a aplicação das boas práticas relacionadas à higiene, fabricação, manuseio e transporte de alimentos, conforme as regulamentações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), em especial a Resolução RDC nº 216/2004 e a Portaria nº 326/1997.

O transporte de alimentos perecíveis (carnes, ovos, laticínios) exige controle rigoroso de temperatura e higiene, não sendo autorizado o transporte conjunto com produtos que ofereçam risco de contaminação. O deslocamento deve ser realizado em veículos adequados, com controle de pragas e manutenção da temperatura especificada nos rótulos.

Limitação Geográfica

Estabelece-se a exigência de que a contratada possua estabelecimento (matriz ou filial) localizado em Belo Horizonte ou na Região Metropolitana. Esta limitação geográfica não visa restringir a competitividade, mas fundamenta-se na necessidade imperiosa de garantir a qualidade, a segurança alimentar e a viabilidade logística na entrega de itens altamente perecíveis.

Os itens fornecidos no coffee break, como salaminho, queijo, presunto, ovo de codorna, mini sanduíches e outros alimentos sensíveis, possuem curta vida útil e demandam condições adequadas de transporte e armazenamento. Caso essas exigências não sejam atendidas, há o risco de perda de qualidade e contaminação dos produtos.

A proximidade geográfica possibilita maior eficiência nas entregas, facilita a fiscalização da origem e manipulação dos alimentos, e minimiza o tempo de trânsito dos produtos, reduzindo drasticamente os riscos sanitários de deterioração e contaminação, que poderiam acarretar problemas de saúde pública e responsabilidade civil para a Administração.

A limitação geográfica tem como fundamento a necessidade de garantir a qualidade, a segurança alimentar e a viabilidade logística na entrega de itens perecíveis, prevenindo riscos sanitários e prejuízos à Administração Pública.

A justificativa para a limitação geográfica também se fundamenta no risco sanitário inerente ao contexto, considerando que os alimentos serão servidos em um evento aberto ao público, com ampla circulação de pessoas. O fornecimento de produtos inadequados ou impróprios ao consumo pode acarretar problemas de saúde pública, casos de intoxicação alimentar e responsabilidades civis para a Administração Pública.

A dificuldade de controlar os hábitos e as condições individuais dos participantes aumenta a importância de garantir um fornecimento seguro e de alta qualidade. Assim, fornecedores situados em um raio geográfico reduzido permitem uma fiscalização contínua e respostas ágeis a eventuais problemas sanitários.

Dessa forma, a limitação geográfica na presente licitação não busca restringir a competitividade, mas priorizar a qualidade dos alimentos, a segurança alimentar e a eficiência na entrega, assegurando que os produtos cheguem em perfeitas condições aos destinatários e minimizando riscos sanitários.

Amostragem e degustação

Considerando a natureza do objeto, será exigida a apresentação de amostras para degustação prévia, a ser realizada nas dependências do CORE-MG, como condição para validação da proposta apresentada. A degustação será conduzida pela Diretoria Executiva do Conselho, que deliberará formalmente, em ata, quanto à aprovação ou reprovação dos itens apresentados, constituindo etapa essencial para mitigação de riscos relacionados à qualidade dos serviços.

Para formalização, evitando-se a contratação de objetos inadequados que representariam prejuízos aos cofres públicos, será necessária amostragem para degustação dos produtos solicitados e sugeridos neste ETP, em até 2 (dois) dias úteis após convocação pelo agente de contratação, no decorrer do certame eletrônico.

Especificações para amostragem e degustação:

- A degustação será feita pela diretoria executiva do Conselho, sendo que a amostragem deverá ser feita na sede do conselho em no máximo 2 (dois) dias úteis após convocação do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar. O agente de contratação comunicará, via chat do compras.gov.br, dia e horário para amostragem;
- Após estabelecer a data e o horário para a degustação, o agente de contratação notificará os concorrentes por meio de um chat aberto, garantindo a oportunidade de participação a todos os interessados, em alinhamento com o princípio da transparência;
- A CONTRATADA deverá fornecer 3 (três) exemplares de cada item solicitado e descrito nesse ETP;
- Deverão ser entregues na sede, sem nenhum ônus ao conselho, com todas despesas referente ao frete/manuseio a cargo do FORNECEDOR;
- A avaliação das amostras apresentadas pelo licitante, provisoriamente classificado em primeiro lugar, observará critérios objetivos, previamente definidos, com parâmetros verificáveis e sistema de pontuação, de modo a assegurar a isonomia, a transparência e a motivação do julgamento. A análise será realizada pela equipe designada, mediante degustação técnica e verificação visual, conforme os critérios abaixo:

1. Sabor e Qualidade dos Alimentos

equilíbrio de tempero, vedado excesso de sal, açúcar ou gordura;

textura compatível com o tipo de alimento;
ausência de gosto residual desagradável;
temperatura adequada para consumo no momento da avaliação.

Critério objetivo:

Será considerado inadequado o item que apresentar sabor alterado, textura imprópria ou qualquer indício de deterioração.

2. Frescor e Estado de Conservação

aparência de alimento recém-preparado;
ausência de ressecamento, oxidação ou alteração de cor;
integridade dos ingredientes.

Critério objetivo:

Será considerado inadequado o item que apresentar odor impróprio, alteração visível de conservação ou sinais de preparo antecipado incompatível com o consumo seguro.

3. Apresentação e Padronização

uniformidade das porções quanto ao tamanho e peso aproximado;
organização e disposição dos itens;
integridade física dos alimentos.

Critério objetivo:

Será considerado inadequado o item que apresentar variação excessiva de porções, montagem desorganizada ou aparência comprometida.

4. Condições de Higiene e Manipulação

condicionamento adequado das amostras;
integridade e limpeza das embalagens;
ausência de sujidades ou contaminantes visíveis;
observância das boas práticas de manipulação de alimentos.

Critério objetivo (eliminatório):

Será desclassificada a proposta que apresentar qualquer indício de contaminação, acondicionamento inadequado ou descumprimento das normas sanitárias.

5. Adequação ao Cardápio e às Especificações

correspondência entre os itens apresentados e o cardápio exigido;
atendimento às quantidades mínimas estabelecidas;
conformidade com as especificações técnicas.

Critério objetivo (eliminatório):

Será desclassificada a proposta que deixar de apresentar itens obrigatórios, apresentar substituições não autorizadas ou descumprir as especificações definidas neste Estudo Técnico Preliminar.

- Caso aprovado pela diretoria, prosseguiremos para fase de habilitação e finalização de procedimento;
- Caso ocorra alguma intercorrência, será oportunamente diligenciado junto ao FORNECEDOR para saneamento ou declínio da proposta.

Requisitos de Execução

Fase 1: Preparo Prévio (16 horas)

- Chegada da equipe e montagem da estrutura
- Preparação dos alimentos
- Organização dos materiais e utensílios

Fase 2: Entradas e Bebidas (A partir das 18h/18h30min)

- Disponibilização de entradas (frios diversos)
- Bebidas iniciais (café, sucos, refrigerantes, água)

- Acompanhamento da palestra

Fase 3: Salgados e Doces (Após encerramento da palestra - 20h/20h30min)

- Serviço de salgados variados
- Bebidas complementares
- Doces consecutivamente

A contratada será responsável por fornecer o serviço completo, incluindo:

- Todos os alimentos e bebidas especificados no cardápio.
- Materiais e utensílios (taças, xícaras, suqueiras, bandejas, mesas de banquete, toalhas, etc.).
- Mão de obra qualificada (02 cozinheiros, 03 repositores, 01 copeiro, 01 coordenador e 01 auxiliar de limpeza).
- A reposição das bebidas e dos alimentos será feita continuamente, no decorrer do evento, e sempre que necessário pelos repositores da CONTRATADA.

O(a) coordenador(a) requisitado(a) na contratação ficará responsável pela execução dos serviços de acordo com suas especificações e pela supervisão dos demais contratados e suas respectivas obrigações.

Segue abaixo descrição do serviço a ser fornecido para **Coffee Break**:

Entradas Sugeridas

- 2 Kg de Salaminho fatiado;
- 2 Kg de queijo muçarela em cubos;
- 2 Kg de presunto em cubos;
- 2 Kg de calabresa picada e frita;
- 1 Kg de azeitona;
- 1 Kg de ovo de codorna.

Salgados e Doces Sugeridos (2.000 unidades)

- 80 unidades - Mini sanduiche de frango com cenoura;
- 80 unidades - Mini sanduiche de frios com salada;
- 70 unidades Saladinha refrescante (Lombo defumado, abacaxi, damasco e cream cheese, servidos em taça dry Martini);
- 100 unidades - Pão de queijo;
- 150 unidades - Empadinha de frango;
- 150 unidades - Empadinha de palmito;
- 100 unidades - Quiche de alho-poró;
- 100 unidades - Quiche Romeu e Julieta;
- 250 unidades - Coxinha de frango com catupiry;
- 100 unidades - Bombom três queijos;
- 200 unidades - Mini quibe;
- 120 unidades - Espetado de batata baby;
- 100 unidades - Pastelzinho de carne;
- 100 unidades - Pastelzinho de queijo;
- 100 unidades - Brigadeiro (Doce);
- 100 unidades - Beijinho (Doce);
- 100 unidades - Cajuzinho (Doce).

Sobre os salgados e doces acima:

- Salgados aproximadamente 30 gramas a unidade;
- Mini sanduiche e pão de queijo aproximadamente 30 gramas a unidade;
- Docinhos aproximadamente 20 gramas a unidade.

Bebidas

- 15 litros de Café;
- 90 litros de refrigerante (Guaraná Antártica, Coca-Cola e Coca-Cola sem açúcar);
- 36 litros de Suco TP (Uva, Laranja e Maracujá);
- 60 litros de Água Mineral Natural.

Materiais

- 16 dúzias - Taça para agua, refrigerante e suco;
- 06 dúzias – Xicara de café;
- 06 dúzias – colher café;
- 04 unidades – Suqueira 05 litros de cristal;
- 08 unidades – Jarra de vidro;
- 06 dúzias – Taças mini Dry Martini;

- 30 unidades – Pegador;
- 40 unidades - Bandeja e pestiqueira;
- 02 unidades - Mesa de banquete com toalha (Servir petiscos);
- 02 unidades - Aparador com toalha. (Servir bebidas);
- 01 unidade - Mesa banquete com toalha (Montar a copa);
- 04 unidades – Garrafa térmica;
- 04 unidades – Bandeja para garçom com forro;
- 01 unidade – Caixa térmica grande;
- Gelo;
- Fogão, forno, panelas, óleo para fritura no local, guardanapos e palitos;
- Todo material necessário para desenvolvimento o evento que não conste nesse ETP.

Mão de Obra

- 02 cozinheiras(os).
- 03 repositores.
- 01 copeiro(a).
- 01 coordenador(a).
- 01 auxiliar de limpeza.

Dos critérios de Sustentabilidade

A CONTRATADA deverá observar a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, alterada pela RDC ANVISA nº 52, de 2014, bem como a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

Apesar da descontinuidade do período de emergência sanitária da COVID-19 na época da prestação do serviço, a empresa deverá seguir as orientações da ANVISA, a seguir:

- a)** sobre o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto das boas práticas e da pandemia de COVID-19 (da NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA);
- b)** sobre Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19 (NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4 /ANVISA) e
- c)** sobre cuidados no atendimento ao cliente em serviços de alimentação no Contexto do Enfrentamento do COVID-19 (NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA).

5. Levantamento de Mercado

Análise de Alternativas

Foram avaliadas as seguintes alternativas para o atendimento da necessidade:

1. Aquisição apenas dos gêneros alimentícios: A Administração adquiriria os itens e utilizaria mão de obra própria para preparo e serviço. *Alternativa descartada*, pois o órgão não dispõe de expertise, estrutura de cozinha industrial adequada, nem quadro de pessoal suficiente para atuar como garçons, copeiros e cozinheiros.
2. Contratação de serviço global de *coffee break*: Contratação de empresa especializada para fornecer os alimentos prontos, bebidas, utensílios e a mão de obra para o serviço no local. *Alternativa selecionada*, por apresentar maior eficiência, transferir os riscos operacionais e sanitários para empresa especializada e garantir a qualidade exigida para eventos institucionais.

Dificuldade de Obtenção de Preços em Painel Público

Durante a fase de levantamento, a equipe de planejamento buscou parâmetros no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Painel de Preços do Governo Federal. Contudo, constatou-se extrema dificuldade em utilizar exclusivamente essas fontes públicas devido às peculiaridades do objeto.

Serviços de *coffee break* possuem alta variabilidade em sua composição. O cardápio exigido pelo órgão público possui especificações muito próprias (ex: quantidades exatas de mini sanduíches, quiches específicas, bombons, além da exigência de louçaria de cristal e vidro). As contratações encontradas em painéis públicos apresentavam cardápios substancialmente divergentes, quantitativos incompatíveis ou eram destinadas a localidades distantes, o que inviabiliza a comparação direta de preços, sob pena de distorção da estimativa, conforme orienta a jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU).

Pesquisa no Painel de Preços, PNCP e compras.gov.br

Inicialmente, foram realizadas consultas em bases públicas, incluindo Painel de Preços, Compras.gov.br, Portais de Transparência de Órgãos Públicos, DOU, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), dentre outros, utilizando diferentes variações terminológicas, tais como serviços de buffet, catering, alimentação para eventos e serviços de apoio a eventos. Contudo, verificou-se baixa aderência

entre os registros encontrados e o objeto pretendido, sobretudo em razão da necessidade de customização do cardápio, da exigência de degustação prévia e das condições operacionais específicas do serviço.

Diante dessa limitação, adotou-se estratégia complementar baseada na utilização de contratações similares como referência indireta, ainda que não idênticas, possibilitando a construção de parâmetros comparativos mais amplos, procedendo-se aos ajustes proporcionais necessários para equalizar as propostas à realidade do CORE-MG, conforme autoriza o art. 4º da IN 65/2021.

Pesquisa Direta com Fornecedores

Paralelamente, procedeu-se à coleta de propostas junto a fornecedores locais, considerados tecnicamente aptos a atender às exigências da contratação. Após a apuração descrita anteriormente, e diante da limitação das fontes públicas para este objeto específico, e amparado pelo art. 23, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, procedeu-se à pesquisa direta com fornecedores. Foram contatadas diversas empresas do ramo na região de Belo Horizonte e metropolitana.

Restrição Natural de Mercado: Devido à exigência de degustação prévia, à limitação geográfica justificada por questões sanitárias e à especificidade das datas dos eventos (sob demanda), observou-se uma restrição natural do mercado. Tais condições não configuram restrição indevida à competitividade, mas sim medidas técnicas indispensáveis para assegurar a qualidade e a segurança alimentar, em consonância com o interesse público.

Conclusão

A combinação das fontes públicas com os devidos ajustes técnicos permitiu mitigar os riscos de distorção na estimativa de preços, garantindo maior consistência na formação do valor estimado e refletindo uma abordagem diligente e proporcional.

Assim, a metodologia adotada reflete uma abordagem diligente, proporcional e compatível com as características do mercado, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e vantajosidade da contratação pública, as quais compõem a cesta de preços para a estimativa da contratação.

6. Descrição da solução como um todo

A solução mais adequada consiste na contratação de empresa especializada para prestação integrada dos serviços de coffee break, abrangendo todos os elementos necessários à execução do objeto, incluindo fornecimento de alimentos, bebidas, materiais, utensílios e mão de obra.

A adoção de solução integrada decorre da necessidade de garantir padronização, qualidade e eficiência na execução dos serviços, bem como de reduzir riscos operacionais e simplificar a gestão contratual. Alternativas como a aquisição isolada de insumos ou a contratação fragmentada foram consideradas inadequadas, por implicarem aumento da complexidade operacional, maior risco de falhas na execução e perda de economicidade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa considera a realização de até 2 (dois) eventos institucionais no exercício de 2026, com público estimado de até 120 participantes por evento, podendo a contratação atender apenas 1 (um) evento ou nenhum, conforme necessidade administrativa contingente.

Item	CATSER	Descrição	Unidade	Quantidade Estimada
1	3697	Serviço de fornecimento de alimentação sob demanda - Coffee Break (para até 120 pessoas)	Evento	2

O cardápio por evento foi dimensionado considerando o tempo de duração efetiva do evento (6 horas, das 18h às 24h) e o perfil do público, contemplando também 2 horas de preparo prévio da equipe no local, totalizando 8 horas de prestação de serviço. A dinâmica de fornecimento prevê:

- Entradas e Bebidas: Disponíveis a partir do início da palestra (por volta das 18h).
- Salgados e Bebidas: Servidos após o encerramento da palestra (por volta das 20h/20h30min).
- Doces: Servidos consecutivamente após os salgados.

O cardápio contempla:

- Entradas: Frios diversos (salaminho, muçarela, presunto, etc.) totalizando 10kg.
- Salgados e Doces: 2.000 unidades variadas (quiches, empadas, coxinhas, doces finos).
- Bebidas: Café (15L), Refrigerantes (90L), Sucos (36L) e Água (60L).
- Mão de obra e materiais: Conforme detalhado no item 4.4.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 26.161,60

Composição da Cesta de Preços (Contratações Similares)

Após análise crítica das fontes consultadas no PNCP e Portais de Transparência, foram selecionadas 3 (três) contratações similares de órgãos públicos. Os valores originais foram submetidos a ajustes técnicos proporcionais para garantir a comparabilidade com as exigências do órgão público (120 pessoas, 6 horas de serviço efetivo + 2 horas de preparo, padrão premium, localidade).

Contratação 1: Ministério Público do Estado do Amazonas (MPAM)

Objeto Original: Coquetel para 150 pessoas, 2-3 horas. Valor: R\$ 13.800,00 (R\$92,00/pessoa).

Ajustes Técnicos: Redução para 120 pessoas; acréscimo por aumento de duração (de 3h para 6h de serviço efetivo + 2h de preparo) e maior necessidade de mão de obra; adequação para padrão premium.

Valor Padronizado: R\$ 14.352,00

Contratação 2: Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS (AgSUS)

Objeto Original: Coffee break simples para 100 pessoas, 2-3 horas. Valor: R\$ 3.351,00 (R\$33,51/pessoa).

Ajustes Técnicos: Aumento para 120 pessoas; acréscimo significativo por aumento de duração (de 3h para 6h de serviço efetivo + 2h de preparo) e necessidade de 5 profissionais (vs. 2 originais).

Valor Padronizado: R\$ 12.063,60

Contratação 3: Câmara de Vereadores de Porto Belo/SC

Objeto Original: Coffee break simples para 60 pessoas, 2-3 horas. Valor: R\$2.137,50 (R\$35,63/pessoa).

Ajustes Técnicos: Duplicação para 120 pessoas; acréscimo por aumento de duração (de 3h para 6h de serviço efetivo + 2h de preparo); redução compensatória por diferença de custo regional (Sul vs. Sudeste).

Valor Padronizado: R\$ 12.826,80

Metodologia de Cálculo

Conforme recomendações do TCU e IN 65 2021 da AGU, para a presente contratação, foi adotada a média aritmética como metodologia de cálculo, pelos seguintes motivos:

- Representatividade: A média aritmética é mais representativa quando existem poucos dados (3 contratações).
- Conservadorismo: Evita subestimar ou superestimar o preço, situando-se entre o menor e o maior valor.
- Jurisprudência TCU: É a metodologia padrão recomendada para pesquisa de preços com amostras reduzidas.

Contratação	Valor Padronizado
1. MPAM - Coquetel ajustado	R\$ 14.352,00
2. AgSUS - Coffee break ajustado	R\$ 12.063,60
3. Câmara Porto Belo - Coffee break ajustado	R\$ 12.826,80
MÉDIA ARITMÉTICA (Valor por Evento)	R\$ 13.080,80

1. **Fonte Verificável:** https://www.mpam.mp.br/images-j5/SCOMS/DOCUMENTOS%20ARP/SEL_2026.003795.pdf

2. **Fonte Verificável:** https://agenciasus.org.br/shared-files/26713/?Ordem-de-Servico-ou-de-Fornecimento-de-Bens-no-249_2026-PADARIA-E-CONFEITARIA-ARTES-PAN-LTDA.pdf

3. **Fonte Verificável:** <https://portobelo.sc.leg.br/wp-content/uploads/2026/03/06-TR-COFFEE-BREAK-E-COQUETEL-EVENTOS.pdf>

Cálculo Final: (R\$ 14.352,00 + R\$ 12.063,60 + R\$ 12.826,80) / 3 = R\$ 13.080,80 POR EVENTO

Análise de Outliers (Valores Atípicos)

A análise de outliers foi realizada conforme metodologia do TCU:

- Valor Mínimo: R\$ 12.063,60 (AgSUS)
- Valor Máximo: R\$ 14.352,00 (MPAM)
- Amplitude: R\$ 2.288,40
- Percentual de Variação: $(R\$ 2.288,40 / R\$ 13.080,80) \times 100 = 17,5\%$

A análise de outliers demonstrou uma amplitude de 17,5% entre o menor e o maior valor, percentual aceitável que não indica distorções significativas, justificando a manutenção de todos os valores na média.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A prestação de serviços de *coffee break* caracteriza-se pela indivisibilidade de sua execução. A separação do fornecimento de alimentos, bebidas, materiais e mão de obra entre diferentes empresas geraria grave risco operacional, inviabilizando a coordenação do evento, diluindo a responsabilidade por eventuais falhas (especialmente sanitárias) e elevando substancialmente os custos de gestão contratual. A contratação global garante a padronização, a segurança alimentar e a eficiência na prestação do serviço.

Diante disso, não será adotado o parcelamento da contratação, em estrita observância ao art. 40, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, que veda o parcelamento quando "o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido".

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação ocorre de forma independente. Não existem e não serão necessárias contratações correlatas ou interdependentes para a fruição dos serviços ora pretendidos. A infraestrutura física (auditório, energia elétrica, água) já é provida pelas instalações do próprio CORE-MG.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026 do órgão, estando perfeitamente alinhada ao planejamento estratégico da instituição, em consonância com o art. 18, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

O registro pode ser consultado no Portal Nacional de Contratações Públicas através do link: <https://pncp.gov.br/app/pca/17314360000160/2026>

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida permitirá a realização de eventos institucionais com maior qualidade, organização e eficiência, contribuindo para o fortalecimento da imagem institucional e para o alcance dos objetivos estratégicos deste órgão público.

Diante do exposto, e em estrita observância aos princípios norteadores das contratações públicas elencados no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, notadamente os princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público, a expectativa é que a contratação traga os seguintes benefícios diretos e indiretos para a Administração:

Integração Institucional e Valorização do Público-Alvo: Fomento à receptividade e integração entre o órgão público e seus filiados durante as palestras instrutivas. A oferta de um ambiente acolhedor e estruturado reflete o compromisso da Administração com a excelência no atendimento, fortalecendo a imagem institucional perante a sociedade e seus representados.

Qualidade e Efetividade dos Eventos: Manutenção do bem-estar, conforto e nível de atenção dos participantes em eventos de longa duração. A provisão adequada de alimentação e pausas estruturadas é fator determinante para o aproveitamento do conteúdo programático, garantindo a eficácia das ações de capacitação e instrução promovidas pelo órgão público.

Eficiência Administrativa e Foco na Atividade-Fim: Terceirização de atividade-meio para empresa especializada, permitindo que os servidores do órgão público foquem exclusivamente em suas atividades finalísticas e no conteúdo dos eventos. Esta diretriz alinha-se à jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União (TCU), que reconhece a terceirização de serviços acessórios como

instrumento legítimo para o incremento da produtividade e racionalização da máquina administrativa, evitando o desvio de função de servidores efetivos.

Mitigação de Riscos e Segurança Sanitária: Transferência da responsabilidade técnica e sanitária inerente ao manuseio, preparo e conservação de alimentos para profissionais qualificados e empresa devidamente regularizada. Tal medida resguarda a Administração Pública de potenciais passivos e responsabilizações decorrentes de inobservância às normas da Vigilância Sanitária (ANVISA), garantindo a segurança alimentar dos participantes e a regularidade da execução contratual.

13. Providências a serem Adotadas

As providências adotadas baseiam-se na apresentação da demanda para análise e autorização da autoridade competente, em seguida, o envio do processo de Dispensa Eletrônica à unidade responsável pela instrução com suporte da **equipe de planejamento**, essa devidamente capacitada para tomarem as providências necessárias e cabíveis para o sucesso da contratação, incluindo análises e aceites das propostas, acompanhamento do processo licitatório e eventuais diligências no intuito de garantir a qualidade de todo o fluxo da contratação pública.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A prestação dos serviços de *coffee break* gera impactos ambientais de baixa magnitude, restritos à produção de resíduos sólidos (embalagens, guardanapos, restos de alimentos) e líquidos.

Como medida de mitigação e em observância aos critérios de sustentabilidade, a contratada deverá providenciar o descarte adequado dos resíduos gerados, separando o lixo orgânico do reciclável, acondicionando-os em sacos apropriados e destinando-os aos locais de coleta do edifício sede do órgão, não gerando materiais perigosos ou tóxicos.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Entende-se que foram atendidos todos os requisitos processuais e materiais exigidos pela Lei nº 14.133/2021 e pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022. A solução escolhida mostra-se a mais vantajosa para a Administração, técnica e economicamente, garantindo o atendimento da necessidade institucional com a devida mitigação dos riscos envolvidos.

ANÁLISE DE RISCOS

A análise de riscos indica que os principais riscos estão relacionados à qualidade dos alimentos, à execução logística e ao cumprimento das exigências sanitárias.

A exigência de degustação prévia, aliada à definição de requisitos técnicos rigorosos e à limitação geográfica justificada, constitui medida eficaz de mitigação, assegurando maior confiabilidade na execução do contrato.

Em atendimento ao art. 18, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, procedeu-se à identificação e avaliação dos principais riscos inerentes à contratação, bem como à definição das respectivas ações de contingência e mitigação.

Risco Identificado	Probabilidade Impacto		Ações de Mitigação / Tratamento
Risco Sanitário: Contaminação de alimentos ou deterioração por acondicionamento inadequado, causando intoxicação alimentar.	Baixa	Alto	Exigência de alvará sanitário; limitação geográfica para reduzir tempo de transporte; exigência de cumprimento rigoroso das normas da Anvisa (RDC 216/2004); fiscalização in loco durante o evento.
Risco de Qualidade: Fornecimento de produtos com sabor, aparência ou qualidade inferiores ao exigido.	Média	Médio	Exigência de amostragem e degustação prévia obrigatória antes da homologação da contratação; previsão de sanções contratuais para descumprimento do cardápio.

Risco Operacional: Atraso na entrega, falta de reposição ou insuficiência de mão de obra durante o evento.	Média	Alto	Exigência de coordenador da empresa no local; detalhamento rigoroso dos quantitativos de profissionais no Termo de Referência; acompanhamento por fiscal do contrato designado pelo órgão.
Risco de Mercado: Desistência da empresa contratada às vésperas do evento.	Baixa	Alto	Manutenção de cadastro de reserva com os demais classificados no certame; planejamento com antecedência adequada para permitir nova convocação se necessário.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARTA ROSA BATISTA

Secretária Executiva



Assinou eletronicamente em 20/05/2026 às 10:37:22.