



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00169.04.15-2025

SECRETARIA: SMARH - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
PROCEDIMENTO: ADMINISTRATIVO - TIPO DE PROCESSO: PROCESSO LICITATÓRIO (PRINCIPAL) - PREGÃO ELETRÔNICO
DEPARTAMENTO ATUAL: SMARH - SEÇÃO DE COTAÇÃO
SITUAÇÃO: EM TRAMITAÇÃO - POSSUI PROCESSO FILHOTE:
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET
ABERTO EM: 24/10/2025 às 11:01:29

DOCUMENTOS JUNTADOS (6)

ID	TIPO DE DOCUMENTO	QTD PÁGS	JUNTADO EM
BA8.5E9	TERMO DE ABERTURA	1	24/10/2025 às 11:01:29
BA8.2D4	APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DA LICITAÇÃO	1	24/10/2025 às 10:39:30
566.96E	MAPA	11	03/06/2024 às 09:27:26
BA3.435	OFÍCIO	23	23/10/2025 às 10:40:09
BB1.75A	PESQUISA DE PREÇOS	8	28/10/2025 às 15:57:12
BB2.980	DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA	2	29/10/2025 às 10:13:03

PARAYPEBA - MG, 30 de outubro de 2025 às 14:38:03.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAOPÉBA

Rua Américo Barbosa, 13 - Centro / CEP: 35774-000

CNPJ: 18.116.160/0001-66

TERMO DE ABERTURA DE PROCESSO

Aos 24 dias do mês de outubro de 2025, procedemos a abertura do Processo Nº **169/2025**

Para constar, eu **UILSON DE CAMPOS ROCHA** portador do CPF nº 268.044.416-72, lavro o presente **TERMO DE ABERTURA** de Processo Licitatório para contratação de **SERVIÇO COMPLETO DE BUFFET**, na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, que constará nos autos administrativos.

Assinatura do Documento



Documento Assinado Eletronicamente por **UILSON DE CAMPOS ROCHA - SECRETÁRIO**, CPF: 268.04*.**6-*2 em **24/10/2025 11:01:29**, Cód. Autenticidade da Assinatura: **1140.5901.029R.256U.6500**, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **BA8.5E9** - Tipo de Documento: **TERMO DE ABERTURA**.

Elaborado por **UILSON DE CAMPOS ROCHA**, CPF: 268.04*.**6-*2, em **24/10/2025 11:01:29**, contendo 54 palavras.

Código de Autenticidade deste Documento: 1111.3101.4298.K126.8046

A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://zeropapel.paraopeba.mg.gov.br/verdocumento>





PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAOPÉBA

Rua Américo Barbosa, 13 - Centro / CEP: 35774-000

CNPJ: 18.116.160/0001-66

APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DA LICITAÇÃO

PARAOPÉBA/MG, 24 de outubro de 2025.

Autorizo a abertura de Processo licitatório para CONTRATAÇÃO DE BUFFET PARA “ENCONTRO DOS PROFISSIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PARAÓPEBA 2025.

Assinatura do Documento



Documento Assinado Eletronicamente por **AROLDO COSTA MELO - PREFEITO**, CPF: 037.19*.**6-*4 em **24/10/2025 10:39:30**, Cód. Autenticidade da Assinatura: **10U2.3839.830E.Z43E.6470**, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **BA8.2D4** - Tipo de Documento: **APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DA LICITAÇÃO**.

Elaborado por **AROLDO COSTA MELO**, CPF: 037.19*.**6-*4, em **24/10/2025 10:39:30**, contendo 28 palavras.

Código de Autenticidade deste Documento: 10H0.8639.8303.9537.5275

A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://zeropapel.paraopeba.mg.gov.br/verdocumento>



MAPA DE RISCO PARA A FASE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO				
ETAPA	FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA			
RISCO	Especificação deficiente da demanda			
DANO	Contratação e execução deficiente do objeto			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Média	IMPACTO	Alto
AÇÃO PREVENTIVA		Verificar se o objeto foi especificado adequadamente, contemplando unidade de medida, locais de execução, quantidade e prazo de início.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA		Havendo erro, devolver para complementação das informações.		
RESPONSÁVEL		SETOR DEMANDANTE		
ETAPA	CRIAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO			
RISCO	Descumprimento de formalidade legal			
DANO	Ausência de ato designatório da equipe de Planejamento de Contratação			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Baixa	IMPACTO:	Baixo
AÇÃO PREVENTIVA		Adotar lista de verificação dos procedimentos a serem tomados para o planejamento de contratação		
AÇÃO DE CONTIGENCIA		Providenciar o ato de designação formal da equipe de planejamento.		
RESPONSÁVEL		AUTORIDADE SUPERIOR		
ETAPA	ELABORAÇÃO DE ESTUDOS PRELIMINARES			
RISCO	Estudos preliminares deficientes			
DANO	Licitação fracassada, deserta ou contratação e execução deficiente			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Alta	IMPACTO	Alto
AÇÃO PREVENTIVA		Elaborar lista de verificação que contemple, no que couber, os requisitos previstos no §1º, art. 18, da Lei 14133/21.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA		Corrigir as deficiências detectadas nos estudos preliminares		
RESPONSÁVEL		EQUIPE DE PLANEJAMENTO		
ETAPA	ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA			
RISCO	Falha na elaboração do Termo de Referência			
DANO	Licitação fracassada, deserta ou contratação e execução deficiente			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Alta	IMPACTO	Alto
AÇÃO PREVENTIVA		Propor lista de verificação que identifique, no que couber, os requisitos previstos no art. 6º, XXIII, da Lei 14133/21.		



AÇÃO DE CONTIGÊNCIA		Revisão do termo de referência e incluir as instruções ausentes.		
RESPONSÁVEL		EQUIPE DE PLANEJAMENTO		
ETAPA	APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA			
RISCO	Descumprimento de formalidade legal			
DANO	Ausência da aprovação do Termo de Referencia			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Baixa	IMPACTO	Alto
AÇÃO PREVENTIVA		Adoção de lista de verificação com item de aprovação do TR pela autoridade competente.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA		Encaminhar à autoridade competente o processo para aprovação do Termo de Referência.		
RESPONSÁVEL		ORDENADOR DE DESPESA.		





MAPA DE RISCO PARA A FASE DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR				
ETAPA	RECEPÇÃO DO PROCESSO PARA LICITAR			
RISCO	Ausência de autorização superior para licitar			
DANO	Descumprimento de formalidade legal			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Média	IMPACTO	Alta
AÇÃO PREVENTIVA	Adoção de lista de verificação contemplando o item "autorização da autoridade superior para licitar".			
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Retornar o processo para submeter à aprovação da autoridade superior.			
RESPONSÁVEL	AUTORIDADE SUPERIOR			
ETAPA	DESIGNAÇÃO DE AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO			
RISCO	Ausência de designação formal da comissão/pregoeiro			
DANO	Descumprimento de formalidade legal			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Baixa	IMPACTO	Baixo
AÇÃO PREVENTIVA	Identificar no processo, ato formal da autoridade competente designando a agente/pregoeiro.			
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Providenciar o ato de designação do agente/pregoeiro.			
RESPONSÁVEL	AURORIDADE SUPERIOR			
ETAPA	ELABORAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO			
RISCO	Restrição da competitividade, impugnação do edital			
DANO	Retardamento, anulação ou revogação da licitação			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Alta	IMPACTO	Alto
AÇÃO PREVENTIVA	Verificar a existência de cláusulas restritivas ou passivas de nulidades. Adotar editais padrões previamente aprovados pelo setor jurídico.			
AÇÃO DECONTIGENCIA	Retirar as cláusulas restritivas ou passíveis de nulidades.			
RESPONSÁVEL	AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO			
ETAPA	APROVAÇÃO DO EDITAL PELO SETOR JURÍDICO			
RISCO	Ausência de aprovação do edital pelo setor jurídico			
DANO	Descumprimento de formalidade legal			



PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Média	IMPACTO	Médio
AÇÃO PREVENTIVA		Adoção de lista de verificação contemplando o item "aprovação do edital pelo setor jurídico".		
AÇÃO DE CONTIGENCIA		Enviar o processo, mesmo, extemporaneamente, para apreciação jurídica.		
RESPONSÁVEL		AGENTE DE CONTRATAÇÃO		
ETAPA	PUBLICAÇÃO/DIVULGAÇÃO DO EDITAL.			
RISCO	Ausência de publicação do edital.			
DANO	Descumprimento de formalidade legal. Licitação deserta.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Baixa	IMPACTO	Médio
AÇÃO PREVENTIVA		Adoção de lista de verificação contemplando o item "publicação/divulgação do edital".		
AÇÃO DE CONTIGENCIA		Providenciar a publicação e reiniciar a contagem do prazo de apresentação da proposta.		
RESPONSÁVEL		AGENTE DE CONTRATAÇÃO		
ETAPA	PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO			
RISCO	Julgamento desvinculado do instrumento convocatório.			
DANO	Recursos administrativos e judiciais, suspensão, retardamento da finalização ou revogação/anulação da licitação.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Média	IMPACTO	Alto
AÇÃO PREVENTIVA		Evitar julgamento monocrático, priorizar julgamento pelo colegiado (se for o caso), apoiados por equipe técnica e jurídica.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA		Responder os recursos apoiados por equipe técnica e jurídica.		
RESPONSÁVEL		PARCERISTAS DOS SETORES ENVOLVIDOS		
ETAPA	ADJUDICAÇÃO/HOMOLOGAÇÃO			
RISCO	Adjudicação/Homologação para empresa que não ofertou a proposta mais vantajosa.			
DANO	Recursos administrativos e judiciais, suspensão, retardamento da finalização ou revogação/anulação da licitação, problemas na gestão do contrato.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Média	IMPACTO	Alto



AÇÃO PREVENTIVA	Atentar se todos os requisitos do edital foram plenamente atendidos pelas licitantes.
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Reavaliação das propostas das empresas licitantes à luz das exigências do edital.
RESPONSÁVEL	AUTORIDADE SUPERIOR/AGENTE DE CONTRATAÇÃO



MAPA DE RISCO PARA A FASE DA GESTÃO DO CONTRATO			
ETAPA	FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO		
RISCO	Recusa de assinatura e/ou da apresentação das garantias contratuais.		
DANO	Descontinuidade da prestação dos serviços e transtornos para a administração.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	Baixo	IMPACTO	Alto
AÇÃO PREVENTIVA	Garantir na fase habilitatória que a empresa selecionada reúna as condições técnico-operacional e financeira necessária à execução do objeto.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Convocar remanescente.		
RESPONSÁVEL	GESTÃO DE CONTRATOS		
ETAPA	PUBLICAÇÃO DO CONTRATO		
RISCO	Falta de publicidade do ato administrativo em tempo hábil		
DANO	Descumprimento de formalidade legal		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	Média	IMPACTO	Baixa
AÇÃO PREVENTIVA	Adoção de lista de verificação contemplando o item "publicação do contrato".		
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Publicar o contrato tão logo seja detectado a ausência de publicidade.		
RESPONSÁVEL	GESTÃO DE CONTRATOS		
ETAPA	DESIGNAÇÃO DO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO E SUBSTITUTOS		
RISCO	Designação de servidores sem conhecimento técnico do objeto do contrato.		
DANO	Comprometimento dos resultados esperados. Responsabilização Subsidiária da Administração		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	Média	IMPACTO	Alto
AÇÃO PREVENTIVA	Indicar servidores com conhecimento técnico na área do objeto do contrato e proporcionar capacitação.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Substituição por servidores capacitados		
RESPONSÁVEL	SETOR DEMANDANTE		

ETAPA	DESIGNAÇÃO DO PREPOSTO DO CONTRATO		
RISCO	Ausência de preposto da contratada.		
DANO	Responsabilização direta da Administração.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Baixa	IMPACTO Média
AÇÃO PREVENTIVA	Incluir na Clausula da fiscalização, dispositivos de indicação de fiscal e preposto e as respectivas atribuições.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Solicitar, imediatamente à constatação, a designação formal do preposto.		
RESPONSÁVEL	GESTÃO DE CONTRATOS		
ETAPA	EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS		
RISCO	Execução em desacordo com o contrato;		
DANO	Prejuízo para o erário, responsabilização subsidiária da Administração.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Alta	IMPACTO Alto
AÇÃO PREVENTIVA	Verificar se a empresa terceirizada executou o objeto de acordo com os projetos/termo de referência e com as cláusulas contratuais.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Não liberação de pagamento.		
RESPONSÁVEL	GESTÃO DE CONTRATOS		
ETAPA	PRORROGAÇÃO DO CONTRATO		
RISCO	Prorrogação não vantajosa		
DANO	Prejuízo para o erário.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Baixa	IMPACTO Alto
AÇÃO PREVENTIVA	Realizar pesquisa de preços com antecedência, com vista a constatar a vantajosidade da prorrogação do contrato.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Negociar junto à contratada, preços mais vantajosos. Não sendo possível, abertura de novo processo licitatório.		
RESPONSÁVEL	GESTÃO DE CONTRATOS		



ETAPA	ALTERAÇÕES DO CONTRATO			
RISCO	Desequilíbrio do contrato; percentuais superiores aos fixados na norma, jogo de planilha.			
DANO	Prejuízos ao erário.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Média	IMPACTO	Alta
AÇÃO PREVENTIVA	Atentar para os requisitos legais sobre acréscimos e supressões de quantidades. Adotar controles adicionais como: sistemas, planilhas, etc.			
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Realizar os ajustes necessários e, adotar medidas de ressarcimento.			
RESPONSÁVEL	GESTÃO DE CONTRATOS			
ETAPA	REPACTUAÇÕES/REAJUSTES DO CONTRATO			
RISCO	Desequilíbrio do contrato; Prorrogação desvantajosa; Uso de índices distintos dos fixados no contrato; análise inadequada das planilhas; jogo de planilha.			
DANO	Prejuízos ao erário.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Média	IMPACTO	Médio
AÇÃO PREVENTIVA	Indicar, no contrato, critérios distintos para ajuste dos preços de mão- de-obra (CCT) e materiais (índices). Contar com apoio profissional da área na análise das planilhas. Realizar pesquisa de mercado, com vista a constatar a permanência da vantajosidad			
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Ajustar os preços conforme o contrato; reter os valores pagos a maior. Negociar preços mais vantajosos.			
RESPONSÁVEL	GESTÃO DE CONTRATOS			
ETAPA	GARANTIAS DE EXECUÇÃO CONTRATUAL			
RISCO	Não apresentação de garantias; Apresentação de garantias que não cobrem inadimplência com obrigações trabalhistas e previdenciárias ou prejuízos de terceiros.			
DANO	Prejuízo para o erário			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Alto	IMPACTO	Alto
AÇÃO PREVENTIVA	Exigir, como condição para início dos serviços, garantias de execução contratual para cobertura de despesa pelo inadimplemento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e prejuízos a terceiros.			
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Apuração e penalidade.			
RESPONSÁVEL	GESTÃO DE CONTRATOS			



ETAPA	PAGAMENTO DOS SERVIÇOS		
RISCO	Retenção dos valores dos impostos; encargos patronais e da conta vinculada.		
DANO	Responsabilização subsidiária.		
ETAPA	SANÇÕES		
RISCO	Rito processual inadequado ou que não oferece garantias do contraditório e ampla defesa.		
DANO	Impossibilidade de reparação dos prejuízos ocorridos.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Média	IMPACTO Alto
AÇÃO PREVENTIVA	Estabelecer, mediante normativo interno, os ritos do processo administrativo sancionatório.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Oferecer as garantias constitucionais à empresa acusada.		
RESPONSÁVEL	AGENTE DE CONTRATAÇÃO		
ETAPA	ENCERRAMENTO DO CONTRATO		
RISCO	Não observar se requisitos do contrato foram plenamente atendidos.		
DANO	Prejuízo ao erário.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA		Alta	IMPACTO Baixo
AÇÃO PREVENTIVA	Verificar a inexistência de processo trabalhista, pendencia trabalhistas e ressarcimentos.		
AÇÃO DE CONTIGENCIA	Notificar a contratada para regularizar as pendencias, comunicar a segurados dos inadimplementos, reter valores até o limite do ressarcimento.		
RESPONSÁVEL	GESTÃO DE CONTRATO E FINANCEIRO		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAYPEBA

Rua Américo Barbosa, 13 - Centro / CEP: 35774-000

CNPJ: 18.116.160/0001-66

Assinatura do Documento



Documento Assinado Eletronicamente por **BRENO GONÇALVES DOS REIS - CHEFE DIV. COTAÇÃO E COMPRAS**, CPF: 099.06*. **6-*7 em **03/06/2024 09:27:26**, Cód. Autenticidade da Assinatura: 09Z1.4H27.3262.R642.3070, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **566.96E** - Tipo de Documento: **MAPA**.

Elaborado por **BRENO GONÇALVES DOS REIS**, CPF: 099.06*. **6-*7 , em **03/06/2024 - 09:27:26**

Código de Autenticidade deste Documento: 09U6.1R27.726U.H287.0001

A autenticidade do documento pode ser conferida no site:

<https://zeropapel.paraopeba.mg.gov.br/verdocumento>





OFÍCIOnº 239/SME/2025

PARAOPEBA/MG, 23 de outubro de 2025.

À Sua Senhoria, o Senhor

UILSON DE CAMPOS ROCHA

Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos

PARAOPEBA / MG

Prezado Senhor,

Vimos por meio deste, solicitar de V.S.^a a contratação de prestador de serviços para execução dos itens relacionados no “Anexo I”, que serão utilizados no “**Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba 2025**”, a ser realizado no dia 13 de dezembro, às 20h, em local a ser definido (nos limites do município de Paraopeba), com palestra motivacional e de valorização dos servidores, contando com a presença de todos os Profissionais da Educação da Rede Municipal de Ensino (aproximadamente 350 servidores), conforme DFD, ETP e TRB em anexo.

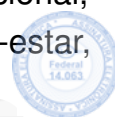
Ressalto a importância da realização do tradicional “Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba” que acontece anualmente, promovido com o objetivo de reconhecer, motivar e fortalecer o compromisso dos servidores da rede municipal de ensino com a melhoria contínua da qualidade da educação pública.

O encontro se constitui em uma ação de valorização humana e profissional, buscando reconhecer o empenho e a dedicação diária de professores, coordenadores, diretores, monitores, serventes, faxineiras, secretárias e demais colaboradores que contribuem significativamente para o desenvolvimento educacional do município.

Além do caráter de reconhecimento, a iniciativa tem impacto direto na melhoria do clima organizacional, no engajamento e na satisfação dos servidores, promovendo o sentimento de pertencimento e incentivando a continuidade do trabalho com mais entusiasmo, empatia e responsabilidade social.

Destaca-se ainda que tais ações estão alinhadas às diretrizes da Política Nacional de Valorização dos Profissionais da Educação, bem como ao Plano Municipal de Educação, que estabelece como meta o incentivo à formação, à motivação e à permanência de profissionais qualificados e comprometidos com o ensino público.

Dessa forma, as despesas realizadas com estrutura, alimentação, materiais e demais itens necessários à execução do evento são justificadas por seu caráter institucional, formativo e motivacional, configurando-se como investimento no bem-estar,





reconhecimento e valorização do quadro funcional da educação municipal.

Ademais, quando um servidor tem o seu desenvolvimento intelectual valorizado, ele percebe que não é apenas um número, mas, sim, uma peça valiosa para a Administração Municipal. Pode-se dizer, por tanto, que o recurso gasto com esse tipo de ação deixe de ser considerado como uma mera despesa e passa a ser entendido como um relevante investimento.

Por fim, destaco que foi realizada a menor quantidade possível de reuniões com os segmentos de profissionais, para que assim pudesse ser obtida a otimização dos custos e economia com palestras, infraestrutura, alimentação e decoração. Para tanto, foram executadas reuniões com pequenos grupos de servidores, dentro da própria escola em horários reduzidos, sendo o “Encontro de Profissionais da Educação 2025” o momento de culminância das atividades desenvolvidas ao longo do corrente ano onde reuniremos todos os servidores desta secretaria para uma finalidade em comum.

Em anexo encaminhamos orçamento que poderá servir como parâmetro para realizar outras cotações.

Não havendo mais nada a tratar, na certeza do pronto atendimento, externo protestos de estima e consideração.

Atenciosamente,

ANEXO I

45 jogos	Locação de mesas redondas (acompanhadas com 8 cadeiras em cada uma).
45 jogos	Locação de tolhas para mesa redonda de 08 cadeiras, nas cores: vermelho e dourado, tamanho grande (80cmX150cm).
40 dúzias	Locação de pratos de porcelana.
40 dúzias	Locação de garfos em inox.
40 dúzias	Locação de faca de mesa em inox.
30 dúzias	Locação de pratinhos de sobremesa de porcelana.
06 unidades	Locação de rechaurd duplo.
06 unidades	Locação de rechaurd redondo.
45 dúzias	Locação de taças de vidro paulista de 250 ml.
05 unidades	Locação de mesas retangular grandes onde será disponibilizado o jantar (medindo aproximadamente 3,0 x 1,2m, de material de plástico ou madeira).
05 unidades	Locação de toalhas de mesa retangular (mesa da alimentação) na cor amarelo, medindo 3,0 x 1,2m.





Entradas	Cardápio: - Barquete com pasta de ricota com tomate seco; - Batata frita ondulada; - Espetinho de frios (queijo muçarela, presunto e azeitona); - Dadinho de tapioca; - Espetinho de filé de peito de frango crocante; - Coxinha de frango com requeijão; - Quiche de alho poro; - Quiche de carne seca com geleia de pimenta; - Cestinha de bacon com geleia de damasco; - Empadinha de queijo. - Isca de filé de tilápia com molho picante; - Escondidinho de carne seca com purê de baroa. => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
Jantar	Cardápio: - Arroz branco (média de 100 gramas por pessoas); - Batata recheada com queijo cremoso e linguiça calabresa (média de 200 gramas por pessoas); - Galeto assado ao queijo (média de 250 gramas por pessoas); - Alcatra ou Entrecoste grelhado com ervas (média de 250 gramas por pessoas); - Farofa de nozes e castanhas (média de 150 gramas por pessoas); - Salada Catarse (Palmito, alface americana, grão de bico, grão de trigo, tomate cereja, molho lemon pepper) (média de 150 gramas por pessoas). => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
Sobremesa	Cardápio: Bombons finos e doces finos => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
160 unidades	Garrafa de 500ml de água mineral.
80 unidades	Garrafa pet de 2 litros de refrigerante (Coca-Cola e Guaraná Antarctica – sendo 5 unidades zero açúcar).
240 litros	Suco natural (sabores: abacaxi com hortelã, laranja e suco de maracujá com morango).
Serviços de Decoração	Decoração do ambiente com arranjos de flores naturais nos tons vermelho e amarelo e enfeites central para as 45 mesas de 8 lugares.
02	Cozinheiras.
02	Auxiliares de cozinha.
02	Fiscais de banheiro.
01	Balconista.
06	Garçons.
01	Porteiro.
01	Coordenador.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:



1. Toda a despesa com a mobilização e desmobilização dos equipamentos e alimentos será por conta da empresa vencedora bem como as despesas com a alimentação da equipe, transporte dos funcionários e hospedagem dos mesmos quando for o caso, devendo estar com todo o ambiente pronto no dia 13.12.2025 às 17h30min.
2. O horário de servir os alimentos no dia 13.12.2025 será iniciado a partir das 20h, podendo ocorrer alterações a cargo do Secretário de Educação o Sr. Luiz Carlos.
3. Todos os funcionários deverão estar uniformizados e identificados com o nome da empresa contratada.
4. A empresa poderá a seu critério visitar o local do evento antes de ofertar sua proposta (entrar em contato com o Secretário de Educação o Sr. Luiz Carlos para informações sobre o local de realização do evento).
5. Todos os itens alimentícios deverão ser produzidos no dia do evento usando matérias primas de primeira qualidade e seguindo todos os padrões de higiene, sendo vedada a possibilidade de oferta de alimentos em estado de deterioração. Portanto, todos os alimentos a serem servidos deverão estar frescos.
6. Toda a limpeza do local ficará na responsabilidade da empresa vencedora.
7. Toda a limpeza dos utensílios ficará na responsabilidade da empresa vencedora.
8. Todo o serviço de produção dos alimentos ficará na responsabilidade da empresa vencedora.
9. As bebidas (sucos, água e refrigerante) deverão ser servidas geladas.



45 jogos	Locação de mesas redondas (acompanhadas com 8 cadeiras em cada uma).
45 jogos	Locação de tolhas para mesa redonda de 08 cadeiras, nas cores: vermelho e dourado, tamanho grande (80cmX150cm).
40 dúzias	Locação de pratos de porcelana.
40 dúzias	Locação de garfos em inox.
40 dúzias	Locação de faca de mesa em inox.
30 dúzias	Locação de pratinhos de sobremesa de porcelana.
06 unidades	Locação de rechaurd duplo.
06 unidades	Locação de rechaurd redondo.
45 dúzias	Locação de taças de vidro paulista de 250 ml.
05 unidades	Locação de mesas retangular grandes onde será disponibilizado o jantar (medindo aproximadamente 3,0 x 1,2m, de material de plástico ou madeira).
05 unidades	Locação de toalhas de mesa retangular (mesa da alimentação) na cor amarelo, medindo 3,0 x 1,2m.
Entradas	Cardápio: - Barquete com pasta de ricota com tomate seco; - Batata frita ondulada; - Espetinho de frios (queijo muçarela, presunto e azeitona); - Dadinho de tapioca; - Espetinho de filé de peito de frango crocante; - Coxinha de frango com requeijão; - Quiche de alho poro; - Quiche de carne seca com geleia de pimenta; - Cestinha de bacon com geleia de damasco; - Empadinha de queijo. - Isca de filé de tilápia com molho picante; - Escondidinho de carne seca com purê de baroa. => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
Jantar	Cardápio: - Arroz branco (média de 100 gramas por pessoas); - Batata recheada com queijo cremoso e linguiça calabresa (média de 200 gramas por pessoas); - Galeto assado ao queijo (média de 250 gramas por pessoas); - Alcatra ou Entrecorte grelhado com ervas (média de 250 gramas por pessoas); - Farofa de nozes e castanhas (média de 150 gramas por pessoas); - Salada Catarse (Palmito, alface americana, grão de bico, grão de trigo, tomate cereja, molho lemon pepper) (média de 150 gramas por pessoas). => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
Sobremesa	Cardápio: Bombons finos e doces finos



	=> Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
160 unidades	Garrafa de 500ml de água mineral.
80 unidades	Garrafa pet de 2 litros de refrigerante (Coca-Cola e Guaraná Antarctica – sendo 5 unidades zero açúcar).
240 litros	Suco natural (sabores: abacaxi com hortelã, laranja e suco de maracujá com morango).
Serviços de Decoração	Decoração do ambiente com arranjos de flores naturais nos tons vermelho e amarelo e enfeites central para as 45 mesas de 8 lugares.
02	Cozinheiras.
02	Auxiliares de cozinha.
02	Fiscais de banheiro.
01	Balconista.
06	Garçons.
01	Porteiro.
01	Coordenador.



DFD - DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

DATA RECOMENDADA PARA A CONTRATAÇÃO

O objeto deverá ser contratado até: **imediatamente**

INFORMAÇÕES DA UNIDADE / SETOR / SERVIDOR

Setor requisitante:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Responsável pela demanda:

LUIZ CARLOS FERRAZ DE SOUSA

E-mail:

Luiz.semec@paraopeba.mg.gov.br

Telefone: 31.3714-3864

Indicação do Membro Responsável pela Fiscalização

Fiscalização–Nome:

Luiz Carlos Ferraz de Sousa

INFORMAÇÕES A CERCA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Tipo do Item

☒ Material de consumo

☐ Equipamento/material permanente

☐ Serviço continuado

☒ Serviço não continuado

☐ Obra

☐ Serviço de engenharia

Descrição sucinta da solicitação:

Contratação de prestador de serviços para buffet completo conforme descrição contida no "ANEXO I", para **"Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba 2025"**, a ser realizado no dia 13 de dezembro de 2025, às 20h, em local a ser definido (nos limites do município de Paraopeba), com palestra motivacional e de valorização dos servidores, contando com a presença de todos os Profissionais da Educação da Rede Municipal de Ensino (aproximadamente 350 servidores).

Descrição da necessidade da contratação:

Ressalto a importância da realização do tradicional "Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba" que acontece anualmente, promovido com o objetivo de reconhecer, motivar e fortalecer o compromisso dos servidores da rede municipal de ensino com a melhoria contínua da qualidade da educação pública. O encontro se constitui em uma ação de valorização humana e profissional, buscando reconhecer o empenho e a dedicação diária de professores, coordenadores, diretores, monitores, serventes, faxineiras, secretárias e demais colaboradores que contribuem significativamente para o desenvolvimento educacional do município. Além do caráter de reconhecimento, a iniciativa tem impacto direto na melhoria do clima organizacional, no engajamento e na satisfação dos servidores, promovendo o sentimento



de pertencimento e incentivando a continuidade do trabalho com mais entusiasmo, empatia e responsabilidade social.

Destaca-se ainda que tais ações estão alinhadas às diretrizes da Política Nacional de Valorização dos Profissionais da Educação, bem como ao Plano Municipal de Educação, que estabelece como meta o incentivo à formação, à motivação e à permanência de profissionais qualificados e comprometidos com o ensino público.

Dessa forma, as despesas realizadas com estrutura, alimentação, materiais e demais itens necessários à execução do evento são justificadas por seu caráter institucional, formativo e motivacional, configurando-se como investimento no bem-estar, reconhecimento e valorização do quadro funcional da educação municipal.

Ademais, quando um servidor tem o seu desenvolvimento intelectual valorizado, ele percebe que não é apenas um número, mas, sim, uma peça valiosa para a Administração Municipal. Pode-se dizer, por tanto, que o recurso gasto com esse tipo de ação deixe de ser considerado como uma mera despesa e passa a ser entendido como um relevante investimento.

Por fim, destaco que foi realizada a menor quantidade possível de reuniões com os segmentos de profissionais, para que assim pudesse ser obtida a otimização dos custos e economia com palestras, infraestrutura, alimentação e decoração. Para tanto, foram executadas reuniões com pequenos grupos de servidores, dentro da própria escola em horários reduzidos, sendo o "Encontro de Profissionais da Educação 2025" o momento de culminância das atividades desenvolvidas ao longo do corrente ano onde reuniremos todos os servidores desta secretaria para uma finalidade em comum.

Descrição dos resultados pretendidos:

Realização do "Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba 2025", contando com a presença de 350 servidores Profissionais da Educação da Rede Municipal de Ensino.

Estimativa das quantidades com a memória de cálculo (se for o caso):

Incluir a tabela com os quantitativos a serem contratados para cada item.

Obs.: as quantidades a serem adquiridas devem ser justificadas em função do consumo e provável utilização, devendo a estimativa ser obtida a partir de fatos concretos (Ex: série histórica do consumo, substituição ou ampliação de equipamentos/serviços, implantação de nova unidade, etc.).

Obs.2: Sempre que possível, a estimativa das quantidades a serem contratadas deve ser acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte.

Obs.3: Os códigos CATMAT/CATSER podem ser consultados em <https://catalogo.compras.gov.br/cnbs-web/busca>.

Obs.4: Indicar, para cada item, conforme o caso, as necessidades de: a) manual técnico em português; b) indicação de rede de assistência técnica autorizado; c) assistência técnica local (com justificativa); d) prazo mínimo e condições de garantia; e) necessidade de entrega parcelada (indicando prazo e quantidades por entrega); f) indicação de marca/modelo (com justificativa técnica).

Item	CATMAT/ CATSER	Descrição	Unidade	Qtde.
1				
2				



3			
Descrição dos requisitos necessários à contratação: Contratação de prestador de serviços de buffet completo para realização do “Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba 2024”, a ser realizado no dia 14 de dezembro, às 20h: <u>Locação:</u> 45 jogos: Locação de mesas redondas (acompanhadas com 8 cadeiras em cada uma). 45 jogos: Locação de toalha para mesa redonda de 08 cadeiras, nas cores vermelha e dourado (80cmX150cm); 40 dúzias: Locação de pratos de porcelana; 40 dúzias: Locação de garfos em inox; 40 dúzias: Locação de faca de mesa em inox; 30 dúzias: Locação de pratinhos de sobremesa de porcelana; 06 unidades: Locação de rechaud duplo; 06 unidades: Locação de rechaud Redondo; 45 dúzias: Locação de taças de vidro paulista de 250 ml; 05 unidades: Serviço de locação de mesas retangular grandes onde será disponibilizado o jantar (medindo aproximadamente 3,0 x 1,2m, de material de plástico ou madeira); 05 unidades: Locação de toalhas de mesa retangular (mesa da alimentação) na cor amarelo, medindo 3,0 x 1,2m. <u>Entradas Cardápio:</u> - Barquete com pasta de ricota com tomate seco;- Batata frita ondulada;- Espetinho de frios (queijo muçarela, presunto e azeitona);- Dadinho de tapioca;- Espetinho de filé de peito de frango crocante;- Coxinha de frango com requeijão;- Quiche de alho poro;- Quiche de carne seca com geleia de pimenta;- Cestinha de bacon com geleia de damasco;- Empadinha de queijo;- Isca de filé de tilápia com molho picante;- Escondidinho de carne seca com purê de batata. => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas. <u>Jantar Cardápio:</u> - Arroz branco (média de 100 gramas por pessoas);- Batata recheada com queijo cremoso e linguiça calabresa (média de 200 gramas por pessoas);- Galeta assada ao queijo (média de 250 gramas por pessoas);- Alcatra ou Entrecoste grelhado com ervas (média de 250 gramas por pessoas);- Farofa de nozes e castanhas (média de 150 gramas por pessoas);- Salada Catarse (Palmito, alface americana, grão de bico, grão de trigo, tomate cereja, molho lemon pepper) (média de 150 gramas por pessoas). => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas. <u>Sobremesa Cardápio:</u> Bombons finos e doces finos. => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas. <u>160 unidades:</u> Garrafa de 500ml de água mineral. <u>80 unidades:</u> Garrafa pet de 2 litros de refrigerante (Coca-Cola e Guaraná Antarctica – sendo 5 unidades zero açúcar). <u>240 litros:</u> Suco natural (sabores: abacaxi com hortelã, laranja e suco de maracujá com morango). <u>Serviços de Decoração:</u> decoração do ambiente com arranjos de flores naturais nos tons laranja e amarelo e enfeites central para as 45 mesas de 8 lugares. <u>Capital humano:</u> 02 Cozinheiras; - 02 Auxiliares de cozinha; - 02 Fiscais de banheiro; -01 Balconista; - 06 Garçons; - 01 Porteiro; - 01 Coordenador.			

Providências a serem adotadas previamente à contratação:
Não se aplica.
Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento:
Não se aplica.
RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA
Assumo que ficarei, assim como o responsável pela fiscalização, à disposição para dirimir eventuais dúvidas sobre esta requisição, bem como para acompanhar todo o procedimento de contratação, fornecendo todas as informações técnicas necessárias junto ao agente de contratação, pregoeiro e sua equipe de apoio. Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da contratação do presente documento.



ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE	
QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?	Contratação de prestador de serviços para buffet completo conforme descrição contida no "ANEXO I", para "Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba 2025" , a ser realizado no dia 13 de dezembro de 2025, às 20h, em local a ser definido (nos limites do município de Paraopeba), com palestra motivacional e de valorização dos servidores, contando com a presença de todos os Profissionais da Educação da Rede Municipal de Ensino (aproximadamente 350 servidores).
DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO	
QUAL O TIPO DE OBJETO?	☐ Bem ☒ Serviço
QUAL A NATUREZA?	☐ Continuada ☐ Com monopólio ☐ Sem monopólio ☒ Não continuada
QUAL A VIGÊNCIA?	☒ 30 dias (pronta entrega) ☐ 180dias ☐ 12meses ☐ Indeterminado ☐ dias ☐ Outro: ☐ meses ☐ anos
PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	☒ Sim ☐ Não ☐ Não se aplica porque o prazo é indeterminado
HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	Contrato/processo licitatório nº: nnnn/aaaa. ☐ Sim. Prazofinal: dd/mm/aaaa. ☒ Não.
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	☐ Sim. Especificar: (Indicar o critério ou prática). ☒ Não.
HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	☒ Sim. ☐ Não.



LEVANTAMENTO DE MERCADO	
ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?	☐ Consulta a fornecedores ☒ Contratações similares ☒ Internet ☐ Audiência pública ☐ Outro Especificar: (Indicar o meio).
JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO	Ressalto a importância da realização do tradicional “Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba” que acontece anualmente, promovido com o objetivo de reconhecer, motivar e fortalecer o compromisso dos servidores da rede municipal de ensino com a melhoria contínua da qualidade da educação pública. O encontro se constitui em uma ação de valorização humana e profissional, buscando reconhecer o empenho e a dedicação diária de professores, coordenadores, diretores, monitores, serventes, faxineiras, secretárias e demais colaboradores que contribuem significativamente para o desenvolvimento educacional do município. Além do caráter de reconhecimento, a iniciativa tem impacto direto na melhoria do clima organizacional, no engajamento e na satisfação dos servidores, promovendo o sentimento de pertencimento e incentivando a continuidade do trabalho com mais entusiasmo, empatia e responsabilidade social. Destaca-se ainda que tais ações estão alinhadas às diretrizes da Política Nacional de Valorização dos Profissionais da Educação, bem como ao Plano Municipal de Educação, que estabelece como meta o incentivo à formação, à motivação e à permanência de profissionais qualificados e comprometidos com o ensino público. Dessa forma, as despesas realizadas com estrutura, alimentação, materiais e demais itens necessários à execução do evento são justificadas por seu caráter institucional, formativo e motivacional, configurando-se como investimento no bem-estar, reconhecimento e valorização do quadro funcional da educação municipal. Ademais, quando um servidor tem o seu desenvolvimento intelectual valorizado, ele percebe que não é apenas um número, mas, sim, uma peça valiosa para a Administração Municipal. Pode-se dizer, por tanto, que o recurso gasto com esse tipo de ação deixe de ser considerado como uma mera despesa e passa a ser entendido como um relevante investimento. Por fim, destaco que foi realizada a menor quantidade possível de reuniões com os segmentos de profissionais, para que assim pudesse ser obtida a otimização dos custos e economia com palestras, infraestrutura, alimentação e decoração. Para tanto, foram executadas reuniões com pequenos grupos de servidores, dentro da própria escola em horários reduzidos, sendo o “Encontro de Profissionais da Educação 2025” o momento de culminância das atividades desenvolvidas ao longo do corrente ano onde reuniremos todos os servidores desta secretaria para uma finalidade em comum.
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	☐ Sim ☒ Não



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
O QUE SERÁ CONTRATADO?	Contratação de prestador de serviços de buffet completo para realização do "Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba 2025" , a ser realizado no dia 13 de dezembro de 2025, às 20h, conforme descritivo de itens relacionados no "ANEXO I".
QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	☒ Não há ☐ 90 dias ☐ 12 meses ☐ dias ☐ Outro: ☐ meses ☐ anos
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	☒ Sim. ☐ Não.
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	☐ Sim. ☒ Não.
ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO	
COMO SE OBTVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	☒ Análise de contratações anteriores ☒ Análise de contratações similares ☐ Outro:
DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO	Descrição dos requisitos necessários à contratação: Contratação de prestador de serviços de buffet completo para realização do "Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba 2025", a ser realizado no dia 13 de dezembro de 2025, às 20h: <u>Locação:</u> 45 jogos: Locação de mesas redondas (acompanhadas com 8 cadeiras em cada uma). 45 jogos: Locação de tolhas para mesa redonda de 08 cadeiras, nas cores vermelha e dourado (80cmX150cm); 40 dúzias: Locação de pratos de porcelana; 40 dúzias: Locação de garfos em inox; 40 dúzias: Locação de faca de mesa em inox; 30 dúzias: Locação de pratinhos de sobremesa de porcelana; 06 unidades: Locação de rechaurd duplo; 06 unidades: Locação de rechaurd Redondo; 45 dúzias: Locação de taças de vidro paulista de 250 ml; 05 unidades: Serviço de locação de mesas retangular grandes onde será disponibilizado o jantar (medindo aproximadamente 3,0 x 1,2m, de material de plástico ou madeira); 05 unidades: Locação de toalhas de mesa retangular (mesa da alimentação) na cor amarelo, medindo 3,0 x 1,2m. <u>Entradas Cardápio:</u> - Barquete com pasta de ricota com tomate seco;- Batata frita ondulada;- Espetinho de frios (queijo muçarela, presunto e azeitona);-



Dadinho de tapioca;- Espetinho de filé de peito de frango crocante;- Coxinha de frango com requeijão;- Quiche de alho poro;- Quiche de carne seca com geleia de pimenta;- Cestinha de bacon com geleia de damasco;- Empadinha de queijo;- Isca de filé de tilápia com molho picante;- Escondidinho de carne seca com purê de baroa. => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas. <u>Jantar Cardápio</u>: - Arroz branco (média de 100 gramas por pessoas);- Batata recheada com queijo cremoso e linguiça calabresa (média de 200 gramas por pessoas);- Galeto assado ao queijo (média de 250 gramas por pessoas);- Alcatra ou Entrecoste grelhado com ervas (média de 250 gramas por pessoas);- Farofa de nozes e castanhas (média de 150 gramas por pessoas);- Salada Catarce (Palmito, alface americana, grão de bico, grão de trigo, tomate cereja, molho lemon pepper) (média de 150 gramas por pessoas). => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas. <u>Sobremesa Cardápio</u>: Bombons finos e doces finos. => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas. <u>160 unidades</u>: Garrafa de 500ml de água mineral. <u>80 unidades</u>: Garrafa pet de 2 litros de refrigerante (Coca-Cola e Guaraná Antarctica – sendo 5 unidades zero açúcar). <u>240 litros</u>: Suco natural (sabores: abacaxi com hortelã, laranja e suco de maracujá com morango). <u>Serviços de Decoração</u>: decoração do ambiente com arranjos de flores naturais nos tons laranja e amarelo e enfeites central para as 45 mesas de 8 lugares. <u>Capital humano</u>: 02 Cozinheiras; - 02 Auxiliares de cozinha; - 02 Fiscais de banheiro; -01 Balconista; - 06 Garçons; - 01 Porteiro; - 01 Coordenador.					
ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO					
MEIOS USADOS NA PESQUISA		☐ Paineis de preços ☐ Contratações similares ☒ Fornecedores ☒ Internet ☐ Outro: (Indicar o meio).			
ESTIMATIVA DE PREÇO	Item	Descrição	Valor Unitário	Qtde	Valor Total
	1	<u>SERVIÇOS DE BUFFET COMPLETO CONFORME DESCRITIVO DE ITENS CONSTATANTE NO “ANEXO I”.</u>	R\$ 52.500,00	01	R\$ 52.500,00
TOTAL GERAL:		R\$ 52.500,00 (cinquenta e dois mil e quinhentos reais)			
JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO					



A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?	☐ Sim	
	☒ Não (Justificar abaixo)	
Porquê?	☐ Objeto indivisível	☐ Perda de escala
	☒ Tecnicamente inviável	☒ Economicamente inviável
	☒ Aproveitamento da Competitividade	☐ Outro: Especificar: (Indicar o motivo).
CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES		
HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	☐ Sim	
	☒ Não	
	Especificar: (Indicar o Processo Adm. e o número do contrato administrativo, especificando o seu objeto correlato/interdependente).	
ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO		
HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	☐ Sim. Especificar item do PCA: nn.	
	☐ Não	
	Providências: (Justificar a ausência no plano de contratações anual, podendo indicar a previsão da contratação em outro documento de planejamento ou programa, sendo possível sugerir a inclusão no próximo plano de contratações anuais, se cabível.)	
RESULTADOS PRETENDIDOS		
QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	☐ Ganho de Eficiência ☒ Manutenção do Funcionamento Administrativo	
	☐ Redução de Custos ☐ Serviço/Bem de Consumo	
	☐ Aproveitamento de Recursos Humanos	
	☒ Realização de Política Pública ☐ Redução dos Riscos do Trabalho	
	☒ Outro: Valorização dos profissionais da educação municipal.	
PROVIDÊNCIAS PENDENTES		
HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	☐ Sim. Especificar: (Apresentar cronograma de providências a serem adotadas antes e durante o contrato para assegurar o êxito do resultado, como capacitação de servidores, adequação do espaço físico etc).	
	☒ Não.	
IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO		
HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL	☐ Sim Especificar os impactos: (Detalhar).	



NA CONTRATAÇÃO?	Especificar as medidas de mitigação dos impactos:(Detalhar). ☒ Não
CONCLUSÃO	
A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?	☒ Sim ☐ Não



TRB – TERMO DE REFERÊNCIA (BENS COMUNS)

O QUE SERÁ CONTRATADO?							
*Lote	Item	Descrição	Código CATMAT	Unidade	Qntd.	**Valor Unitário Estimado	**Total
1	1	<u>SERVIÇOS DE BUFFET COMPLETO CONFORME DESCRITIVO DE ITENS CONSTANTE NO "ANEXO I".</u>		Un.	01	R\$ 52.500,00	R\$ 52.500,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO**		R\$ 52.50,00 (cinquenta e dois mil e quinhentos reais)					
JUSTIFICATIVA DO AGRUPAMENTO EM LOTES*							
(Justificar como foi formado o lote, indicando as razões técnicas que justificam o agrupamento ou a economia de escala que se espera obter).							

* A contratação por lote sempre deve ser justificada no campo acima. Se a licitação for apenas por item, coluna e o campo devem ser excluídos.

** O valor estimado está previsto no estudo técnico preliminar, mas ele pode ser sigiloso. Caso seja sigiloso, no campo "O orçamento estimado é sigiloso?" deverá ser preenchida a justificativa.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
QUAL O MOTIVO DA CONTRATAÇÃO?	Contratação de prestador de serviços para buffet completo conforme descrição contida no "ANEXO I", para "Encontro dos Profissionais da Rede Municipal de Ensino de Paraopeba 2025" , a ser realizado no dia 13 de dezembro de 2025, às 20h, em local a ser definido (nos limites do município de Paraopeba), com palestra motivacional e de valorização dos servidores, contando com a presença de todos os Profissionais da Educação da Rede Municipal de Ensino (aproximadamente 350 servidores).
NATUREZA E GARANTIA	
NATUREZA	☒ Comum. ☐ Especial
PROVA DE QUALIDADE, RENDIMENTO, DURABILIDADE E SEGURANÇA DO BEM	



HAVERÁ PROVA DE QUALIDADE?	☐ Sim Justificativa: (A prova de qualidade deve ser sempre justificada e deverá ser comprovada por certificação de instituição credenciada pelo CONMETRO). ☒ Não
O EDITAL EXIGIRÁ AMOSTRA?	☐ Sim Justificativa: ☒ Não
HAVERÁ GARANTIA DO BEM?	☐ Sim. ☒ Não.
HAVERÁ ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	☐ Sim. ☒ Não será prestada assistência técnica.
CRITÉRIOS DE SELEÇÃO	
FORMA DE CONTRATAÇÃO	☐ Inexigibilidade de licitação, com fundamento no art. 74, X, da Lei Federal nº 14.133/21. ☐ Dispensa de licitação em razão do valor*, com fundamento no art. 75, II, da Lei Federal nº 14.133/21. ☐ Dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, X, da Lei Federal nº 14.133/21. ☐ Pregão eletrônico.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	☒ Menor Preço ☐ Maior desconto
O ORÇAMENTO ESTIMADO É SIGILOSO?	☐ Sim. Justifique: (Indicar o motivo da escolha do orçamento sigiloso para a contratação). ☒ Não.
QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS EXIGIDAS	☐ Declaração de ciência das informações necessárias para o cumprimento da futura obrigação contratual. Justificativa: (justificar o motivo da exigência, indicando a legislação aplicável, se for o caso). ☐ Registro na entidade profissional competente. Justificativa: (justificar o motivo da exigência, indicando a legislação aplicável, se for o caso). ☐ Indicação de pessoal técnico, instalações e aparelhamento para o cumprimento da futura obrigação da equipe técnica



	responsável pela execução dos trabalhos. Justificativa:(Justificar o motivo da existencia contratual com a comprovação de gência, indicando a legislação aplicável, qualificação técnica de cada membro se for o caso). ☐ Outro previsto em lei especial. Especificar: (indicar o seu requisito e o fundamento legal). Justificativa: (Justificar o motivo da exigência, indicando a legislação aplicável, se for o caso ☒ Não será exigida prova de qualificação técnica em razão da baixa complexidade.
HÁ CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE?	☐ Sim Especificar: (indicar o critério) ☒ Não
HÁ RISCOS A SEREM ASSUMIDOS PELA CONTRATADA?	☐ Sim Especificar:(Somente é possível definir os riscos se a etapa "análise de risco" tiver sido realizada. Nessa hipótese, os riscos devem ser especificados neste campo). ☒ Não
FORMA DE ENTREGA DO BEM	
COMO O BEM DEVE SER ENTREGUE?	☒ O bem deve ser totalmente entregue de uma só vez, conforme edital. ☐ O bem deve ser entregue em X parcelas, sendo a 1º em até X dias, a contar do recebimento da nota de empenho, e as demais, conforme necessidade da contratante dentro do prazo de vigência contratual, mediante seu aviso com e dias de antecedência.
LOCAL E HORA DA ENTREGA	O entrega deverá ocorrer no endereço a ser indicado pelo Secretário Municipal de Educação o Sr. Luiz Carlos (local a ser definido dentro dos limites do município).
PRAZO MÁXIMO DE VALIDADE	No caso de bens perecíveis, o seu prazo de validade na data da entrega não poderá ser menor que X dias, conforme prazo total recomendado pelo fabricante
PRAZO, FORMA DE PAGAMENTO E GARANTIA DO CONTRATO	
PRAZO DO CONTRATO	☒ 30 dias (pronta entrega). ☐ 12 meses. ☐ Outro prazo. Especificar



HAVERÁ POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO?	☐ Sim, nas hipóteses do art. 111 da Lei Federal nº 14.133/21. ☒ Não.
FORMA DE PAGAMENTO	Meio: Ordem bancária Onde? A CRITÉRIO DA SECRETARIA DE FAZENDA Qual o prazo? A CRITÉRIO DA SECRETARIA DE FAZENDA A contar do recebimento da nota fiscal (ou fatura) com o comprovante de regularidade fiscal da contratada. Prova de regularidade fiscal A regularidade fiscal pode ser provada pela apresentação dos documentos constantes no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, quando não for possível consultar pelos sistemas oficiais.
QUAL A GARANTIA DO CONTRATO?	☐ X% do valor inicial do contrato. Justificativa: (O percentual somente pode ser superior a 5% mediante justificativa na complexidade técnica ou nos riscos envolvi-dos, não podendo ser superior a 10%). ☒ Não há. Justificativa: (A não exigência de garantia deve ser justificada).
RECURSO ESPECÍFICO	
HÁ RECURSO ESPECÍFICO?	☐ Sim Especifique: ☒ Não



Olá, Secretaria de Educação de Paraopeba MG

Segue o orçamento conforme solicitado.

Data do Evento: 13/12/2025

Hora do Evento: 21:00 às 03:00 horas

Nº de Convidados: 350

Local do Evento: Em local a definir (nos limites de Paraopeba)

PROPOSTA

45 jogos	Locação de mesas redondas (acompanhadas com 8 cadeiras em cada uma).
45 jogos	Locação de tolhas para mesa redonda de 08 cadeiras, nas cores: vermelho e dourado, tamanho grande (80cmX150cm).
40 dúzias	Locação de pratos de porcelana.
40 dúzias	Locação de garfos em inox.
40 dúzias	Locação de faca de mesa em inox.
30 dúzias	Locação de pratinhos de sobremesa de porcelana.
06 unidades	Locação de rechaurd duplo.
06 unidades	Locação de rechaurd redondo.
45 dúzias	Locação de taças de vidro paulista de 250 ml.
05 unidades	Locação de mesas retangular grandes onde será disponibilizado o jantar (medindo aproximadamente 3,0 x 1,2m, de material de plástico ou madeira).
05 unidades	Locação de toalhas de mesa retangular (mesa da alimentação) na cor amarelo, medindo 3,0 x 1,2m.
Entradas	<u>Cardápio:</u> - Barquete com pasta de ricota com tomate seco; - Batata frita ondulada; - Espetinho de frios (queijo muçarela, presunto e azeitona); - Dadinho de tapioca; - Espetinho de filé de peito de frango crocante; - Coxinha de frango com requeijão; - Quiche de alho poro; - Quiche de carne seca com geleia de pimenta; - Cestinha de bacon com geleia de damasco; - Empadinha de queijo. - Isca de filé de tilápia com molho picante; - Escondidinho de carne seca com purê de baroa. => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
Jantar	<u>Cardápio:</u>

	- Arroz branco (média de 100 gramas por pessoas); - Batata recheada com queijo cremoso e linguiça calabresa (média de 200 gramas por pessoas); - Galeto assado ao queijo (média de 250 gramas por pessoas); - Alcatra ou Entrecorte grelhado com ervas (média de 250 gramas por pessoas); - Farofa de nozes e castanhas (média de 150 gramas por pessoas); - Salada Catarse (Palmito, alface americana, grão de bico, grão de trigo, tomate cereja, molho lemon pepper) (média de 150 gramas por pessoas). => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
Sobremesa	<u>Cardápio:</u> Bombons finos e doces finos => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
160 unidades	Garrafa de 500ml de água mineral.
80 unidades	Garrafa pet de 2 litros de refrigerante (Coca-Cola e Guaraná Antarctica – sendo 5 unidades zero açúcar).
240 litros	Suco natural (sabores: abacaxi com hortelã, laranja e suco de maracujá com morango).
Serviços de Decoração	Decoração do ambiente com arranjos de flores naturais nos tons vermelho e amarelo e enfeites central para as 45 mesas de 8 lugares.
02	Cozinheiras.
02	Auxiliares de cozinha.
02	Fiscais de banheiro.
01	Balconista.
06	Garçons.
01	Porteiro.
01	Coordenador.

Total	R\$ 52.500,00
--------------	----------------------

Caso tenha alguma dúvida, não hesite em nos contatar.
Estamos entusiasmados em colaborar e garantir o sucesso do seu evento.
Atenciosamente,



JOSE DONIZETE RIBEIRO Jose Donizete Ribeiro
chocolatecompimentasl@hotmail.com
31 99832-1694 31998321694





PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAYPEBA

Rua Américo Barbosa, 13 - Centro / CEP: 35774-000

CNPJ: 18.116.160/0001-66

Assinatura do Documento



Documento Assinado Eletronicamente por **LUIZ CARLOS FERRAZ DE SOUSA - SECRETÁRIO**,
CPF: 541.59*.**6-*0 em 23/10/2025 11:47:05, Cód. Autenticidade da Assinatura:
1161.8Z47.204Z.Z314.8814, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **BA3.435** - Tipo de Documento: **OFÍCIO - Nº 239/SME/2025**.

Elaborado por **NATHÁLIA SIMÕES FRANÇA**, CPF: 109.94*.**6-*2, em 23/10/2025 10:40:09, contendo 1.148 palavras.

Código de Autenticidade deste Documento: 1071.6A40.5098.A801.5764

A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://zeropapel.paraopeba.mg.gov.br/verdocumento>



PESQUISA DE PREÇOS

DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO					
O QUE SERÁ	Item	Código CATMAT / CATSER	Descrição	Unidade	Qtde.
	1		PLANILHA EM ANEXO		

FONTES CONSULTADAS PARA A PESQUISA DE PREÇO
☐ Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP)*. ☐ Contratações similares feitas pela administração pública**. ☐ Base nacional de notas fiscais eletrônicas***. ☒ Mídia especializada****. ☐ Pesquisa direta com fornecedores*****.
JUSTIFICATIVA DE AUSÊNCIA DE PESQUISA DE PREÇO NO PORTAL NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS OU EM CONTRATAÇÕES SIMILARES.
Pesquisa realizada em banco de preços do Município.
JUSTIFICATIVA DA PESQUISA DIRETA COM FORNECEDORES
Não se aplica.

- * As cotações devem se referir a contratações realizadas em até 12 meses antes da presente pesquisa.
- ** As cotações devem se referir a contratações em execução ou concluídas em até 12 meses antes da presente pesquisa, corrigidas monetariamente por índice oficial. Os preços de Sistema de Registro de Preços (SRP) também podem ser utilizados na cotação, desde que corrigidos monetariamente por índice oficial.
- *** As cotações devem se referir a notas fiscais emitidas em até 12 meses antes da presente pesquisa.
- **** As cotações de sites especializados ou de domínio público devem se referir a preços registrados em até 6 meses antes da presente pesquisa e deve conter data e hora do acesso. Essa opção compreende tabela de referência aprovada pelo Poder Executivo Federal.
- ***** Deve-se justificar a utilização dessa base de pesquisa e o motivo da escolha dos fornecedores consultados. A motivação é necessária porque essa fonte de preço é excepcional, devendo ser dada preferência às outras fontes.



METODOLOGIA DA ESTIMATIVA DE PREÇO

- ☐ Menor preço (Mercado restrito)
- ☒ Média (Preços semelhantes)
- ☐ Mediana (Preços com grande variação)

RESULTADO DE PESQUISA

Item	Preços Encontrados
1	PLANILHA EM ANEXO com valor estimado de R\$ 52.354,75
HOUVE DESCARTE DE PREÇO	☐ Sim. Justificativa: (Indicar qual preço foi desconsiderado por ocasião do cálculo do preço de mercado e o motivo). ☒ Não

Paraopeba(MG), 28 de outubro de 2025.

Breno G. dos Reis
Assessor de Cotação e Compras





UF: MG
Município: PARAYPEBA
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Folha: 1

COTAÇÕES DE PREÇOS
REFERÊNCIA VALOR MÉDIO

Número da Cotação: 000157 - 2025

Data de Início: 28/10/2025

Tipo de Apuração: Menor Preço - Item

Data da Apuração: 28/10/2025

Objeto: 01.399 - CONTRATAÇÃO DE SERV. DE BUFFET PARA EVENTOS

Item	Código	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Valor Médio		Valor Médio Total
				Propostas	Unitário Quantidade	
0001	154654	PRESTAÇÃO DE SER.	SV	2	149,5850 350,0000	52.354,7500

Especificação: SERVIÇO DE BUFFET COMPLETA, PARA REALIZAÇÃO ENCONTRO DOS PROFISSIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PARAYPEBA 2025, PARA APROXIMADAMENTE 350 PESSOAS, SENDO:
ENTRADA: CARDÁPIO: - BARQUETE COM PASTA DE RICOTA COM TOMATE SECO; - BATATA FRITA ONDULADA; - ESPETINHO DE FRIOS (QUEIJO MUÇARELA, PRESUNTO E AZEITONA); - DADINHO DE TAPIOCA; - ESPETINHO DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO CROCANTE; - COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO; - QUICHE DE ALHO PORO; - QUICHE DE CARNE SECA COM GELEIA DE PIMENTA; - CESTINHA DE BACON COM GELEIA DE DAMASCO; - EMPADINHA DE QUEIJO. - ISCA DE FILÉ DE TILÁPIA COM MOLHO PICANTE; - ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM PURÊ DE BAROA. => OBS.: DEVERÃO SER SERVIDAS PORÇÕES PARA 350 PESSOAS. DRINK SEM ÁLCOOL: SABORES MORANGO ABACAXI, LIMÃO E MARACUJÁ - COPO DE 300 ML.
JANTAR: CARDÁPIO: - ARROZ BRANCO (MÉDIA DE 100 GRAMAS POR PESSOAS); - BATATA RECHEADA COM QUEIJO CREMOSO E LINGUIÇA CALABRESA (MÉDIA DE 200 GRAMAS POR PESSOAS); - GALETO ASSADO AO QUEIJO (MÉDIA DE 250 GRAMAS POR PESSOAS); - ALCATRA OU ENTRECORTE GRELHADO COM ERVAS (MÉDIA DE 250 GRAMAS POR PESSOAS); - FAROFA DE NOZES E CASTANHAS (MÉDIA DE 150 GRAMAS POR PESSOAS); - SALADA CATARSE (PALMITO, ALFACE AMERICANA, GRÃO DE BICO, GRÃO DE TRIGO, TOMATE CEREJA, MOLHO LEMON PEPPER) (MÉDIA DE 150 GRAMAS POR PESSOAS). => OBS.: DEVERÃO SER SERVIDAS PORÇÕES PARA 350 PESSOAS.
SOBREMESA: CARDÁPIO: BOMBONS FINOS E DOCES FINOS => OBS.: DEVERÃO SER SERVIDAS PORÇÕES PARA 350 PESSOAS.
160 UNIDADES GARRAFA DE 500ML DE ÁGUA MINERAL. 80 UNIDADES GARRAFA PET DE 2 LITROS DE REFRIGERANTE (COCA-COLA E GUARANÁ ANTARCTICA - SENDO 5 UNIDADES ZERO AÇÚCAR). 240 LITROS SUCO NATURAL (SABORES: ABACAXI COM HORTELÃ, LARANJA E SUCO DE MARACUJÁ COM MORANGO). SERVIÇOS DE DECORAÇÃO DO AMBIENTE COM ARRANJOS DE FLORES NATURAIS NOS TONS VERMELHO E AMARELO E ENFEITES CENTRAL PARA 45 MESAS DE 8 LUGARES. 02 COZINHEIRAS. 02 AUXILIARES DE COZINHA. 02 FISCAIS DE BANHEIRO. 01 BALCONISTA. 06 GARÇONS. 01 PORTEIRO. 01 COORDENADOR. UTENSÍLIOS DE COZINHA.
UTENSÍLIOS: 45 JOGOS LOCAÇÃO DE MESAS REDONDAS (ACOMPANHADAS COM 8 CADEIRAS EM CADA UMA). 45 JOGOS LOCAÇÃO DE TOLHAS PARA MESA REDONDA DE 08 CADEIRAS, NAS CORES: VERMELHO E DOURADO, TAMANHO GRANDE (80CMX150CM). 40 DÚZIAS LOCAÇÃO DE PRATOS DE PORCELANA. 40 DÚZIAS LOCAÇÃO DE GARFOS EM INOX. 40 DÚZIAS LOCAÇÃO DE FACA DE MESA EM INOX. 30 DÚZIAS LOCAÇÃO DE PRATINHOS DE SOBREMESA DE PORCELANA. 06 UNIDADES LOCAÇÃO DE RECHAUD DUPLO. 06 UNIDADES LOCAÇÃO DE RECHAUD REDONDO. 45 DÚZIAS LOCAÇÃO DE TAÇAS DE VIDRO PAULISTA DE 250 ML. 05 UNIDADES LOCAÇÃO DE MESAS RETANGULAR GRANDES ONDE SERÁ DISPONIBILIZADO O JANTAR (MEDINDO APROXIMADAMENTE 3,0 X 1,2M, DE MATERIAL DE PLÁSTICO OU MADEIRA). 05 UNIDADES LOCAÇÃO DE TOALHAS DE MESA RETANGULAR (MESA DA ALIMENTAÇÃO) NA COR AMARELO, MEDINDO 3,0 X 1,2M.
TODA A DESPESA COM A MOBILIZAÇÃO E DESMOBILIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E ALIMENTOS SERÁ POR CONTA DA EMPRESA VENCEDORA BEM COMO AS DESPESAS COM A ALIMENTAÇÃO DA EQUIPE, TRANSPORTE DOS FUNCIONÁRIOS E HOSPEDAGEM DOS MESMOS QUANDO FOR O CASO, DEVENDO ESTAR COM TODO O AMBIENTE PRONTO NO DIA 13.12.2025 ÀS 17H30MIN. O HORÁRIO DE SERVIR OS ALIMENTOS NO DIA 13.12.2025 SERÁ INICIADO A PARTIR DAS 20H, PODENDO OCORRER ALTERAÇÕES A CARGO DO SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO O SR. LUIZ CARLOS. TODOS OS FUNCIONÁRIOS DEVERÃO ESTAR UNIFORMIZADOS E IDENTIFICADOS COM O NOME DA EMPRESA CONTRATADA. A EMPRESA PODERÁ A SEU CRITÉRIO VISITAR O LOCAL DO EVENTO ANTES DE OFERTAR SUA PROPOSTA (ENTRAR EM CONTATO COM O SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO O SR. LUIZ CARLOS PARA INFORMAÇÕES SOBRE O LOCAL DE REALIZAÇÃO DO EVENTO). TODOS OS ITENS ALIMENTÍCIOS DEVERÃO SER PRODUZIDOS NO DIA DO EVENTO USANDO MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE E SEGUINDO TODOS OS PADRÕES DE HIGIENE, SENDO VEDADA A POSSIBILIDADE DE OFERTA DE ALIMENTOS EM ESTADO DE DETERIORAÇÃO. PORTANTO, TODOS OS ALIMENTOS A SEREM SERVIDOS DEVERÃO ESTAR FRESCOS. TODA A LIMPEZA DO LOCAL FICARÁ NA RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA. TODA A LIMPEZA DOS UTENSÍLIOS FICARÁ NA RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA. TODO O SERVIÇO DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS FICARÁ NA RESPONSABILIDADE DA EMPRESA VENCEDORA. AS BEBIDAS (SUCOS, ÁGUA E REFRIGERANTE) DEVERÃO SER SERVIDAS GELADAS.

Total Geral: 149,5850 52.354,7500

Observações:





PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAPEBA

Departamento de Compras e Licitações

Pesquisa de Mercado

ITEM 1 : serviço de buffet

	Produto / Especificações	Unid. Medida	Fornecedor	Qtd. Licitada	Valor Unitário	Data Homologação	Entidade	Município	Processo
1	SERVIÇO DE BUFFET PARA ALMOÇO/JANTAR 01 COM FORNECIMENTO DE PRODUTOS, MATERIAL,UTENSÍLIOS E MÃO DE OBRA, CONFORME NÚMERO DE PESSOAS À SERVIR CONFORME CARDÁPIOA SEGUIR: ENTRADA COM MESA DE FRIOS COMPLETA COM 30 ITENS, COM QUEIJOS VARIADOS,PRESUNTO, CHESTER, LOMBINHO CANADENCE, SALAMINHO ITALIANO, QUIBE CRU, PATÊS VARIADOS, PÃES VARIADOS, OVO DE CODORNA, PALMITO, AZEITONAS VARIADAS, TOMATE SECO,LEGUMES EM CONSERVAS, FRUTAS E ETC.; COMIDINHAS DIVERSAS; SALGADOS (FRITOS, ASSADOS, FOLHEADOS); CANAPÉS DIVERSOS E 3 FINGER FOODS DIVERSOS; ALMOÇO/JANTAR COM 02 TIPOS ARROZ (A DECIDIR), FILÉ AO MOLHO (A DECIDIR), FRANGO (A DECIDIR), 01 MASSAS (A DECIDIR), SALADA IMPERIAL (TOMATE SECO, PALMITO, ALFACE AMERICANA, AGRIÃO, RÚCULA, ERVILHA FRESCA E 02 FRUTAS DA ESTAÇÃO);SOBREMESA COM SORVETE COM CALDAS (SABOR A ESCOLHER), FRUTAS DA ESTAÇÃO, BUFFET DE DOCES (PAVÊS E MOUSSES) OU BRIGADEIRO GOURMET; BEBIDAS COM 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DA FRUTA, REFRIGERANTE DE BOA QUALIDADE (COLA E GUARANÁ NORMAL E DIETÉTICO) E ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS).	SV	L.J. DA SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA CPF/CNPJ:25.128.460/0001-20	900.00	R\$ 153,19	16/09/2025	MUNICIPIO DE ARAPORA	Araporã-MG	23098510000149-1-000039/2025
2	SERVIÇO DE BUFFET COMPLETO	SERVIÇO S	ALEX BUFFET LTDA CPF/CNPJ:07.245.900/0001-48	1.00	R\$ 171,43	09/10/2025	SANTO ANTONIO DO MONTE-CAMARA MUNICIPAL	Santo Antônio do Monte - MG-MG	23774896000161-1-000005/2025
3	SERVIÇO DE BUFFET PARA ALMOÇO/JANTAR 02 COM FORNECIMENTO DE PRODUTOS, MATERIAL, UTENSÍLIOS E MÃO DE OBRA, CONFORME NÚMERO DE PESSOAS À SERVIR CONFORME CARDÁPIOA SEGUIR: ENTRADA COM TABUA DE FRIOS CONTENDO SALAMINHO, AZEITONA, OVO DE CODORNA, PALMITO, MUZARELA COM ERVAS, APRESUNTADO, CENORINHA EM CONSERVA. PATÊ DE FRANGO COM TORRADA; ALMOÇO/JANTAR COM 02 TIPOS ARROZ (A DECIDIR), CARNE BOVINA AO MOLHO (A DECIDIR), FRANGO (A DECIDIR), 01 MASSAS (A DECIDIR), SALADA IMPERIAL (TOMATE SECO, PALMITO, ALFACE AMERICANA, AGRIÃO, RÚCULA, ERVILHA FRESCA E 02 FRUTASDA ESTAÇÃO); SOBREMESA COM SORVETE COM CALDAS (SABOR A	SV	L.J. DA SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA CPF/CNPJ:25.128.460/0001-20	1000.00	R\$ 122,88	16/09/2025	MUNICIPIO DE ARAPORA	Araporã-MG	23098510000149-1-000039/2025

Data/Hora : 28/10/2025 15:23:22

Usuário: paraopebapm.breno



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAOPÉBA
Departamento de Compras e Licitações
Pesquisa de Mercado

ESCOLHER) E FRUTAS DA ESTAÇÃO; BEBIDAS COM SUCO NATURAL DA FRUTA OU INDUSTRIALIZADO LÍQUIDO NÃO GASEIFICADO EM CAIXA DE 1 LT (LARANJA, ABACAXI, CAJU, GOIABA, PÊSSEGO, MANGA, UVA E MARACUJÁ NORMAL E DIETÉTICO), REFRIGERANTE DE BOA QUALIDADE (COLA E GUARANÁ NORMAL E DIETÉTICO) E ÁGUA MINERAL SEM GÁS.								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

Média Vlr. Unitário : R\$ 149,17
Mediana Vlr. Unitário : R\$ 153,19

Responsável pela Cotação (Carimbo e Assinatura)

Cotação realizada em 28/10/2025 às 15:23:22

Informações extraídas do Sistema Informatizado de Contas dos Municípios (SICOM) e Programa Nacional de Contratações Públicas (PNCP)



Olá, Secretaria de Educação de Paraopeba MG

Segue o orçamento conforme solicitado.

Data do Evento: 13/12/2025

Hora do Evento: 21:00 às 03:00 horas

Nº de Convidados: 350

Local do Evento: Em local a definir (nos limites de Paraopeba)

PROPOSTA

45 jogos	Locação de mesas redondas (acompanhadas com 8 cadeiras em cada uma).
45 jogos	Locação de tolhas para mesa redonda de 08 cadeiras, nas cores: vermelho e dourado, tamanho grande (80cmX150cm).
40 dúzias	Locação de pratos de porcelana.
40 dúzias	Locação de garfos em inox.
40 dúzias	Locação de faca de mesa em inox.
30 dúzias	Locação de pratinhos de sobremesa de porcelana.
06 unidades	Locação de rechaurd duplo.
06 unidades	Locação de rechaurd redondo.
45 dúzias	Locação de taças de vidro paulista de 250 ml.
05 unidades	Locação de mesas retangular grandes onde será disponibilizado o jantar (medindo aproximadamente 3,0 x 1,2m, de material de plástico ou madeira).
05 unidades	Locação de toalhas de mesa retangular (mesa da alimentação) na cor amarelo, medindo 3,0 x 1,2m.
Entradas	<u>Cardápio:</u> - Barquete com pasta de ricota com tomate seco; - Batata frita ondulada; - Espetinho de frios (queijo muçarela, presunto e azeitona); - Dadinho de tapioca; - Espetinho de filé de peito de frango crocante; - Coxinha de frango com requeijão; - Quiche de alho poro; - Quiche de carne seca com geleia de pimenta; - Cestinha de bacon com geleia de damasco; - Empadinha de queijo. - Isca de filé de tilápia com molho picante; - Escondidinho de carne seca com purê de baroa. => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
Jantar	<u>Cardápio:</u>

	- Arroz branco (média de 100 gramas por pessoas); - Batata recheada com queijo cremoso e linguiça calabresa (média de 200 gramas por pessoas); - Galeto assado ao queijo (média de 250 gramas por pessoas); - Alcatra ou Entrecorte grelhado com ervas (média de 250 gramas por pessoas); - Farofa de nozes e castanhas (média de 150 gramas por pessoas); - Salada Catarse (Palmito, alface americana, grão de bico, grão de trigo, tomate cereja, molho lemon pepper) (média de 150 gramas por pessoas). => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
Sobremesa	<u>Cardápio:</u> Bombons finos e doces finos => Obs.: deverão ser servidas porções para 350 pessoas.
160 unidades	Garrafa de 500ml de água mineral.
80 unidades	Garrafa pet de 2 litros de refrigerante (Coca-Cola e Guaraná Antarctica – sendo 5 unidades zero açúcar).
240 litros	Suco natural (sabores: abacaxi com hortelã, laranja e suco de maracujá com morango).
Serviços de Decoração	Decoração do ambiente com arranjos de flores naturais nos tons vermelho e amarelo e enfeites central para as 45 mesas de 8 lugares.
02	Cozinheiras.
02	Auxiliares de cozinha.
02	Fiscais de banheiro.
01	Balconista.
06	Garçons.
01	Porteiro.
01	Coordenador.

Total	R\$ 52.500,00
--------------	----------------------

Caso tenha alguma dúvida, não hesite em nos contatar.
Estamos entusiasmados em colaborar e garantir o sucesso do seu evento.
Atenciosamente,



JOSE DONIZETE RIBEIRO Jose Donizete Ribeiro
chocolatecompimentasl@hotmail.com
31 99832-1694 31998321694





PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAYPEBA

Rua Américo Barbosa, 13 - Centro / CEP: 35774-000

CNPJ: 18.116.160/0001-66

Assinatura do Documento



Documento Assinado Eletronicamente por **BRENO GONÇALVES DOS REIS - CHEFE DIV. COTAÇÃO E COMPRAS**, CPF: 099.06*. **6-*7 em 28/10/2025 15:57:12, Cód. Autenticidade da Assinatura: 15R6.4457.812K.212R.6478, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **BB1.75A** - Tipo de Documento: **PESQUISA DE PREÇOS**.

Elaborado por **BRENO GONÇALVES DOS REIS**, CPF: 099.06*. **6-*7, em 28/10/2025 - 15:57:12

Código de Autenticidade deste Documento: 15H1.3H57.0124.R26R.7447

A autenticidade do documento pode ser conferida no site:

<https://zeropapel.paraopeba.mg.gov.br/verdocumento>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÓPEBA
ESTADO DE MINAS GERAIS

ATESTADO DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

Ofício: D.C.L.C.C/PMP/ D.O /2025

Serviço: Dep. de Compras, Licitações, Contratos e Convênios.

Assunto: Solicita Dotação Orçamentária.

Destino: Departamento de Contabilidade

Data: 28 de outubro de 2025

Prezados Senhores,

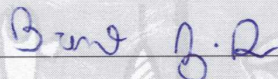
Venho pelo presente, solicitar o nº da Dotação consignada no orçamento vigente e Disponibilidade de Recursos Financeiros, visando acobertar a despesa abaixo especificada, amparada pela respectiva Ficha Orçamentária e Fonte de Recurso acostados no Demonstrativo Orçamentário de 2025 para:

Abertura de processo licitatório para contratação de empresa para prestação de serviço de buffet para realização do Encontro dos Profissionais da Educação 2025. Processo Licitatório.

***Pessoa Jurídica**

*** Secretaria M. de Educação**

Valor Estimado: R\$ 52.500,00


Dep. de Compras, Licitações, Contratos e Convênios
Breno Gonçalves dos Reis

DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO E COMPATIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

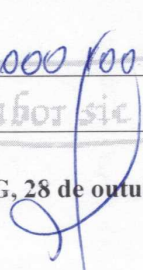
DECLARO, na qualidade de SECRETÁRIO MUNICIPAL DE FAZENDA, tendo em vista o orçamento estimado, que há doação orçamentária própria, bem como saldo orçamentário para fazer face a despesa. Declaro ainda haver adequação com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

Ficha: 665

- F.R:

Dotação Orçamentária Nº

Paraopeba/MG, 28 de outubro de 2025


Edmo Claudio Eugenio Franco
Secretario Municipal de Fazenda

RUA AMÉRICO BARBOSA, 13 – CENTRO – PARAÓPEBA – MG – CEP 35774-000





PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAYPEBA

Rua Américo Barbosa, 13 - Centro / CEP: 35774-000

CNPJ: 18.116.160/0001-66

Assinatura do Documento



Documento Assinado Eletronicamente por **BRENO GONÇALVES DOS REIS - CHEFE DIV. COTAÇÃO E COMPRAS**, CPF: 099.06*. **6-*7 em 29/10/2025 10:13:03, Cód. Autenticidade da Assinatura: 10X0.7V13.2032.V568.3841, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **BB2.980** - Tipo de Documento: **DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA**.

Elaborado por **BRENO GONÇALVES DOS REIS**, CPF: 099.06*. **6-*7 , em 29/10/2025 - 10:13:03

Código de Autenticidade deste Documento: 1042.5V13.0039.780W.3810

A autenticidade do documento pode ser conferida no site:

<https://zeropapel.paraopeba.mg.gov.br/verdocumento>

