



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00092.04.15-2025

SECRETARIA: SMARH - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

PROCEDIMENTO: ADMINISTRATIVO - **TIPO DE PROCESSO:** PROCESSO LICITATÓRIO (PRINCIPAL) - PREGÃO ELETRÔNICO

DEPARTAMENTO ATUAL: SMARH - DEPARTAMENTO DE COMPRAS, LICITAÇÃO, CONTRATOS E CONVENIOS

SITUAÇÃO: EM TRAMITAÇÃO - **POSSUI PROCESSO FILHOTE:**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COMPLETA

ABERTO EM: 10/06/2025 às 08:42:09

DOCUMENTOS JUNTADOS (5)

ID	TIPO DE DOCUMENTO	QTD PÁGS	JUNTADO EM
9DA.FD6	OFÍCIO	21	06/06/2025 às 15:30:00
9E0.622	TERMO DE ABERTURA	1	10/06/2025 às 08:42:09
566.96E	MAPA	11	03/06/2024 às 09:27:26
9F3.AD8	PESQUISA DE PREÇOS	9	16/06/2025 às 10:23:24
9F6.FE7	DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA	2	17/06/2025 às 08:01:44

PARAOPEBA - MG, 23 de junho de 2025 às 16:45:23.



OFÍCIOM Nº 125/DCT/2025

PARAOPEBA/MG, 06 de junho de 2025.

Ao Ilmº. Sr.

Uilson de Campos Rocha

DD. Sec. Mun. de Recursos Humanos e Administração

Paraopeba – Minas Gerais

Senhor Secretário,

Vimos por meio deste, solicitar de V.Sª. a contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação completa com, vasilhames descartáveis e profissionais para execução dos serviços, para atendimento aos Grupos Culturais e Folclóricos de Paraopeba e Região, durante o **23º Encontro Folclóricos de Paraopeba e Região**, que acontecerá conforme cronograma especificado abaixo:

Item	Qtdd	Descrição	Forma de produção entrega	Horário
01	870 g	Fornecimento de 300 marmitex Refeição preparada e servida no tipo marmitex (G), contendo no mínimo 870g, composta de: Arroz branco (média de 250g) Tutu de feijão (média de 280g) Farofa Rica (média de 100g) Carne de Panela (média de 100g) Salada (média de 60g). As refeições deverão ser produzidas e servidas, conforme a demanda prevista para o dia. Em utensílios descartáveis.	A produção será realizada na cozinha do Salão de festa da Igreja de Nossa Senhora do Carmo, e servida no mesmo local conforme a demanda do dia: D i a 29/08/2025 300 marmitex. As refeições deverão ser entregues em vasilhames e talheres próprios, com as temperaturas adequadas e com as devidas condições de higiene afim de enviar a decomposição dos produtos.	Dia 29/08/2025 A partir das 20:00 horas
02	870g	Fornecimento de 400 marmitex Refeição preparada e servida no tipo marmitex (G), contendo no mínimo 870g, composta de: Arroz branco (média de 250g) Tutu de feijão (média de 280g) Macarrão ao alho e óleo (média de 100g) Pernil fatiado (média de 100g) Salada (média de 60g). As refeições deverão ser produzidas e servidas, conforme a demanda prevista para o dia. Em utensílios descartáveis.	A produção será realizada na cozinha do Salão de festa da Igreja de Nossa Senhora do Carmo, e servida no mesmo local conforme a demanda do dia: D i a 30/08/2025 400 marmitex. As refeições deverão ser entregues em vasilhames e talheres próprios, com as temperaturas adequadas e com as devidas condições de higiene afim de enviar a decomposição dos produtos.	Dia 30/08/2025 A partir das 19:00 horas





PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAOPEBA

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

CNPJ: 18.116.160/0001-66

03	870g	<p>Fornecimento de 1200 marmitex</p> <p>Refeição preparada e servida no tipo marmitex (G), contendo no mínimo 870g, composta de:</p> <p>Arroz branco (média de 250g) Tutu de feijão (média de 280g) Macarroneira (média de 100g) Frango assado coxa e sobrecoxa (média de 100g) Salada (média de 60g).</p> <p>As refeições deverão ser produzidas e servidas, conforme a demanda prevista para o dia. Em utensílios descartáveis.</p>	<p>A produção será realizada na cozinha do Salão de festa da Igreja de Nossa Senhora do Carmo, e servida no mesmo local conforme a demanda do dia:</p> <p>D i a 31/08/2025, 1200 marmitex.</p> <p>As refeições deverão ser entregues em vasilhames e talheres próprios, com as temperaturas adequadas e com as devidas condições de higiene afim de evitar a decomposição dos produtos.</p>	<p>Dia 31/08/2025</p> <p>A partir das 12:00 horas</p>
04		<p>Equipe de trabalho</p> <p>Equipe de copa e cozinha suficiente para execução dos serviços. Para todos os dias do evento.</p>		

Considerando que o 23º **Encontro Folclórico de Paraopeba** é um evento de grande relevância cultural, declarado Patrimônio Imaterial da cidade, com duração superior a **4 horas**, e que contará com a participação de diversos grupos folclóricos locais e regionais, torna-se imprescindível a disponibilização de alimentação para os artistas e integrantes desses grupos.

Diante do exposto, solicita-se a autorização e apoio para o fornecimento de alimentação aos integrantes dos grupos culturais participantes do evento, assegurando assim o conforto, a saúde e a qualidade artística do evento, além de reforçar o compromisso com a valorização da cultura popular.

Os recursos financeiros serão oriundos da conta do FUMPAC, necessita constar na descrição da nota fiscal: **“Fornecimento de alimentação para os Grupos Folclóricos Culturais de Paraopeba”**.

Certos do vosso atendimento, antecipamos os agradecimentos.

Atenciosamente,

Assinaturas do Documento



Documento Assinado Eletronicamente por **JOÃO PAULO COSTA MELO - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO**, CPF: 013.99*.**6-*.5 em 09/06/2025 10:13:39, Cód. Autenticidade da Assinatura: 10W6.4413.139U.U56V.4582, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAOPEBA

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

CNPJ: 18.116.160/0001-66



Documento Assinado Eletronicamente por **FLÁVIO PEREIRA DA SILVA - COORDENADOR GERAL DE CULTURA E TURISMO**, CPF: 743.01**.6-7 em **09/06/2025 08:44:04**, Cód. Autenticidade da Assinatura: **08E6.5R44.503A.274W.0622**, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **9DA.FD6** - Tipo de Documento: **OFÍCIO - Nº 125/DCT/2025**

Elaborado por **SAMARA RODRIGUES DE SOUZA MENDES**, CPF: 119.80**.6-5, em **06/06/2025 15:30:00**, contendo 618 palavras.

Código de Autenticidade deste Documento: 15E1.1430.6004.Z323.3462

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



DFD - DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA**DATA RECOMENDADA PARA A CONTRATAÇÃO**

O objeto deverá ser contratado até: 15/08/2025

INFORMAÇÕES DA UNIDADE / SETOR / SERVIDOR**Setor requisitante:**

Departamento de Cultura e Turismo

Responsável pela demanda:

Samara Rodrigues de Souza Mendes

E-mail:

culturapat@paraopeba.mg.gov.br

Telefone:**Indicação do Membro Responsável pela Fiscalização****Fiscalização – Nome:**

Samara Rodrigues de Souza Mendes

INFORMAÇÕES ACERCA 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:

ALIMENTAÇÃO COMPLETA PARA SER SERVIDO NO 23º ENCONTRO FOLCLORICO DE PARAOPEBA E REGIÃO.

Descrição da necessidade da contratação:

A alimentação completa se justifica pela temporalidade dos grupos que faram as suas apresentações culturais e folclóricas durante 23º Encontro Folclórico de Paraopeba e Região serem superiores a 04 horas contínuas, período em que os grupos estarão à disposição do evento e do Departamento de Cultura/Setor de Patrimônio Histórico. .

Descrição dos resultados pretendidos:

Alimentação completa para os grupos Culturais e Folclóricos de Paraopeba e Região.

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

Incluir 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 prazos e quantidades por entrega), f) indicação de marca/modelo (com justificativa técnica).

Item	CATMAT/ CATSER	Descrição	Unidade	Qtde.
1		Jantar Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Farofa rica 100 gramas Carne de Panela 100g Salada 60g	und	300
2		Jantar Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Macarronada ao alho e óleo 100g Pernil fatiado 100g Salada 60g	und	400
3		Almoço Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Macarronese 100g Frango assado coxa e sobrecoxa 100g Salada 60g	und	1200



Descrição dos requisitos necessários à contratação:

Fornecimento de 1900

Marmitex

Refeição preparada e servida no tipo marmitex (G), contendo no mínimo 800g, composta de arroz branco, feijão comum, macaronada, guarnição, legumes cozidos, salada e carnes (aves, bovino, suína, embutidos). Contendo os seguintes pesos mínimos

Arroz branco 250g

Tutu de feijão 280g

Farofa Rica 100g

Macaronada 100g

Carne de panela 100g

Salada 60g

Macarrone 100g

Frango assado, coxa e sobrecoxa 100g

Macarrão ao alho e óleo 100g

Pernil fatiado 100g

As refeições deverão ser produzidas e servidas, conforme a demanda prevista para cada dia. Em utensílios descartáveis.

Equipe de trabalho

Equipe de copa e cozinha suficiente para execução dos serviços. Para todos os dias do evento. A produção será realizada na cozinha do Salão de festa da Igreja de Nossa Senhora do Carmo, e servida no mesmo local conforme a demanda de cada dia.

Dia 29/08/2025

300 unidades de marmitex.

30/08/2025

400 unidades de marmitex

31/08/2025

1200 unidades de marmitex



As entregas deverão ocorrer em vasilhames e talheres próprios e descartáveis , com as temperaturas adequadas para tal e com as devidas condições de higiene afim de evitar a decomposição dos produtos. A alimentação deverá ser produzida e servida no Salão da Igreja de Nossa Senhora do Carmo .

Dia 29/08/2025 a partir das 20:00horas

Dia 30/08/2025 a partir das 19:00horas

31/08/2025 a partir das 12 horas

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.

Paraopeba, 6 de junho 2025.

Samara Rodrigues de Souza Mendes



ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE	
QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?	ALIMENTAÇÃO PARA O 23º ENCONTRO FOLCLORICO DE PARAPEBA E REGIÃO
DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO	
QUAL O TIPO DE OBJETO?	<input type="checkbox"/> Bem <input checked="" type="checkbox"/> Serviço
QUAL A NATUREZA?	<input type="checkbox"/> Continuada <input type="checkbox"/> Com monopólio <input type="checkbox"/> Sem monopólio
	<input checked="" type="checkbox"/> Não continuada
QUAL A VIGÊNCIA?	<input checked="" type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega) <input type="checkbox"/> 180 dias <input type="checkbox"/> 12 meses <input type="checkbox"/> Indeterminado
	<input type="checkbox"/> Outro: <input type="checkbox"/> dias <input type="checkbox"/> meses <input type="checkbox"/> anos
PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado
HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	Contrato/processo licitatório n°: nnnn/aaaa. <input type="checkbox"/> Sim. Prazo final: dd/mm/aaaa. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar: (Indicar o critério ou prática). <input checked="" type="checkbox"/> Não.
HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
LEVANTAMENTO DE MERCADO	
ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS	<input checked="" type="checkbox"/> Consulta a fornecedores <input type="checkbox"/> Contratações similares <input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Audiência pública <input type="checkbox"/> Outro Especificar: (Indicar o meio).



SOLUÇÕES?	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO	Considerando a necessidade do atendimento.
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
O QUE SERÁ CONTRATADO?	Empresa especializada em alimentação completa par servir no 23ºEncongtro Folclorico de Paraopeba e Região
QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	<input type="checkbox"/> Não há <input type="checkbox"/> 90 dias <input type="checkbox"/> 12 meses <input checked="" type="checkbox"/> dias <input checked="" type="checkbox"/> Outro: 30 <input type="checkbox"/> meses <input type="checkbox"/> anos
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. Justificativa: (Indicar o motivo da necessidade de assistência técnica para a contratação).
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Descrever solução: (Contrato de manutenção). <input checked="" type="checkbox"/> Não.
ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO	
COMO SE OBTVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	<input checked="" type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores <input type="checkbox"/> Análise de contratações similares <input type="checkbox"/> Outro: calculo com base na demanda apresentada.
DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO	Contratação de empresa especializada em alimentação completa com mão de obra para servir os Grupos Folcloricos e Culturais de Paraopeba e região



ESPECIFICAÇÃO		Item	Descrição	Und.	Qtde.	
		1	Jantar Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Farofa Rica 100g Carne de panela 100g Salada 60g	und	300	
		2	Jantar Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Macarrão ao alho e óleo 100g Pernil fatiado 100g Salada 60g Refrigerante Coca Cola e Guaraná (média de 2 copos de 300ml por pessoa)	unid	400	
		3	Almoço Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Macarroneze 100g Frango assado coixa e sobrecoxa 100g Salada 60g	unid	1200	
ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO						
MEIOS USADOS NA PESQUISA		<input type="checkbox"/> Pannel de preços <input type="checkbox"/> Contratações similares <input checked="" type="checkbox"/> Fornecedores <input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Outro: (Indicar o meio).				
ESTIMATIVA DE PREÇO		Item	Descrição	Valor Unitário	Qtidade	Valor Total
		1	Jantar Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Farofa Rica 100 g Carne de panela 100g Salada 60g	21,06	300	6.318,00



	2	Jantar Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Macarrão ao alho e óleo 100g Pernil fatiado 100g Salada 60g	21,06	400	8.424,00
	3	Almoço Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Macarroneze 100g Frango assado coxa e sobrecoxa 100g Salada 60g	21,06	1200	25.272,00
TOTAL GERAL:					R\$40.014,00
JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO					
A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?		<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não (Justificar abaixo)			
		<input type="checkbox"/> Objeto indivisível <input type="checkbox"/> Perda de escala <input type="checkbox"/> Tecnicamente inviável <input type="checkbox"/> Economicamente inviável <input type="checkbox"/> Aproveitamento da Competitividade <input type="checkbox"/> Outro: Especificar: (Indicar o motivo).			
CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES					
HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?		<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> 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?		<input type="checkbox"/> Sim. Especificar item do PCA: nn.			
		<input checked="" type="checkbox"/> Não Providências:			
RESULTADOS PRETENDIDOS					



QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Ganho de Eficiência	<input type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento Administrativo
	<input checked="" type="checkbox"/> Redução de Custos	<input type="checkbox"/> Serviço/Bem de Consumo
	<input type="checkbox"/> Aproveitamento de Recursos Humanos	
	<input checked="" type="checkbox"/> Realização de Política Pública	<input type="checkbox"/> Redução dos Riscos do Trabalho
	<input type="checkbox"/> Outro: (Indicar o benefício).	
PROVIDÊNCIAS PENDENTES		
HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> 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). <input checked="" type="checkbox"/> Não.	
IMPACTOS AMBIENTAS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO		
HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim Especificar os impactos: (Detalhar). Especificar as medidas de mitigação dos impactos: (Detalhar). <input checked="" type="checkbox"/> Não	
CONCLUSÃO		
A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	

Paraopeba, 6 de junho 2025.

Samara Rodrigues de Souza Mendes



TRS – TERMO DE REFERÊNCIA (SERVIÇOS COMUNS)

O QUE SERÁ CONTRATADO?						
*Lote	Item	Descrição	Undidade	Qtidade.	**Valor Unitário Estimado	**Total
1	1	Jantar Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Farofa Rica 100g Carne de Panela 100g Salada 60g	unid	300	R\$ 21,06	R\$ 6.318,00
	2	Jantar Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Macarrão ao alho e óleo 100g Pernil fatiado 100g Salada 60g	und	400	R\$ 21,06	R\$ 8.424,00
	3	Almoço Arroz branco 250g Tutu de feijão 280g Macarronese 100g Frango assado, coxa e sobrecoxa 100g Salada 60g	und	1200	R\$ 21,06	R\$ 25.272,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO**						R\$ 40.014,00
JUSTIFICATIVA PARA O 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 alimentação completa se justifica pela temporalidade dos grupos que farão as suas apresentações culturais e folclóricas durante 23º Encontro Folclórico de Paraopeba e Região serem superiores a 04 horas contínuas, período em que os grupos estarão à disposição do evento e do Departamento de Cultura/Setor de Patrimônio Histórico. .
NATUREZA E GARANTIA DO SERVIÇO	
NATUREZA	
HAVERÁ GARANTIA DO SERVIÇO?	<input type="checkbox"/> Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado deverá prestar garantia pelos serviços prestados de, no mínimo, meses, após a sua conclusão. <input checked="" type="checkbox"/> Não
CRITÉRIOS DE SELEÇÃO	
FORMA DE CONTRATAÇÃO	<input type="checkbox"/> Inexigibilidade de licitação, com fundamento no art. 74, , da Lei Federal Nº 14.133/21. <input type="checkbox"/> Dispensa de licitação em razão do valor*, com fundamento no art. 75, II, da Lei Federal nº 14.133/21. * Nesta hipótese, deve-se utilizar preferencialmente a dispensa eletrônica, se assim estiver regulamentado. <input type="checkbox"/> Dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, , da Lei Federal nº 14.133/21. <input checked="" type="checkbox"/> Pregão eletrônico.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	<input checked="" type="checkbox"/> Menor Preço <input type="checkbox"/> Maior desconto.
O ORÇAMENTO ESTIMADO É SIGILOSO?	<input type="checkbox"/> Sim. Justifique: (Indicar o motivo da escolha do orçamento sigiloso para a contratação). <input checked="" type="checkbox"/> Não.



REQUISITOS DA CONTRATADA	
SERÁ EXIGIDA HABILITAÇÃO TÉCNICA?	<input type="checkbox"/> Sim Por quê? <input checked="" type="checkbox"/> Não.
QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS EXIGIDAS	<input type="checkbox"/> 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). <input type="checkbox"/> Registro na entidade profissional competente. Justificativa: (justificar o motivo da exigência, indicando a legislação aplicável, se for o caso). <input type="checkbox"/> 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 exi-contratual com a comprovação de gência, indicando a legislação aplicável, qualificação técnica de cada membro se for o caso). <input type="checkbox"/> Atestado de responsabilidade técnica relativo à qualificação técnico profissional com comprovação de registro em conselho profissional competente, quando for o caso. Justificativa: (Justificar o motivo da exi-contratual com a comprovação de gência, indicando a legislação aplicável, qualificação técnica de cada membro se for o caso). <input type="checkbox"/> Atestado de capacidade, relativo à qualificação técnico operacional. Justificativa: (Justifica o motivo da exigência, indicando a legislação aplicável, se for o caso, e indicar o que o atestado deve conter ou comprovar). <input type="checkbox"/> 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)
HÁ CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE?	<input type="checkbox"/> Sim Especificar: (indicar o critério) <input checked="" type="checkbox"/> Não
HÁ RISCOS A SEREM ASSUMIDOS PELA CONTRATADA?	<input type="checkbox"/> 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). <input checked="" type="checkbox"/> Não



HÁ PREVISÃO DE VISTORIA?	<input type="checkbox"/> Sim O licitante deverá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços no período de dd/mm/aaaa a dd/mm/aaaa, no horário de XXhYYm às XXhYYm, mediante agendamento para acompanhamento de servidor do órgão. Caso o licitante não tenha interesse na vistoria, deverá firmar declaração nesse sentido, concordando com as condições do local de trabalho, renunciando a possibilidade de alegar desconhecimento das instalações posteriormente. <input checked="" type="checkbox"/> Não
COMO O SERVIÇO É PRESTADO?	<input checked="" type="checkbox"/> O serviço será prestado conforme emissão de ordem de serviço. <input type="checkbox"/> O serviço terá início imediato a partir da assinatura do contrato, contudo a prestação poderá estar sujeita à emissão de ordem de serviço pelo fiscal do contrato.
LOCAL E HORA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	O serviço deve ser prestado no endereço P, no horário compreendido entre e .
PRAZO, FORMA DE PAGAMENTO E GARANTIA DO CONTRATO	
PRAZO DO CONTRATO	duração dos serviços
HAVERÁ POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim, nas hipóteses do art. 111 da Lei Federal nº 14.133/21. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
FORMA DE PAGAMENTO	Meio: Ordem bancária Onde? Conta corrente da contratada no indicado. Qual o prazo? Até 15 dias corridos, 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 aos sistemas oficiais.
QUAL A GARANTIA DO CONTRATO?	<input type="checkbox"/> 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%). <input checked="" type="checkbox"/> Não há. Justificativa: (A não exigência de garantia deve ser



	justificada).
RECURSO ESPECÍFICO	
HÁ RECURSO ESPECÍFICO?	<input type="checkbox"/> Sim Especifique: XXX <input checked="" type="checkbox"/> Não

Paraopeba, 6 de a junho 2025.

Samara Rodrigues de Souza Mendes





Sobre Nós

O **Buffet Chocolate com Pimenta** foi inaugurado em março de 2008 pela empresária **Maria José dos Santos Vasconcelos**. Antes disso, Maria José dedicou muitos anos de sua carreira como vendedora em uma loja infantil e posteriormente como gerente de um restaurante. Zezé, como é carinhosamente chamada, sempre se destacou na cozinha, mesmo quando exercia suas funções no restaurante, colocando literalmente as "mãos na massa", como ela mesma diz.

Logo, começaram a surgir pedidos não apenas de familiares e amigos, mas também de clientes do restaurante, que a procuravam informalmente para preparar almoços e jantares. Dessa informalidade, surgiram oportunidades para eventos de maior porte. Foi nesse momento que seu irmão e fiel companheiro, **José Donizete Ribeiro**, conhecido afetuosamente como Dú, juntou-se a ela.

Com muito trabalho árduo e inspirados pela fortaleza e humildade de sua mãe, a dupla gradualmente transformou o "Chocolate com Pimenta" em uma empresa de referência na prestação de serviços de buffet em sua região. A ousadia na criação de novos pratos, a qualidade, a criatividade e a inovação foram pilares dessa jornada.

A **missão** do **Buffet Chocolate com Pimenta** é proporcionar aos clientes, amigos e parceiros uma experiência gastronômica **excepcional**, oferecendo **produtos de alta qualidade** e um **atendimento personalizado e humanizado** por uma equipe excepcional.

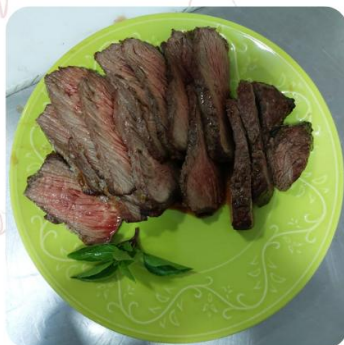


Nossas Especialidades

Oferecemos uma **extensa gama de serviços** para atender às necessidades dos nossos clientes.

Abaixo, apresentamos algumas das opções disponíveis:

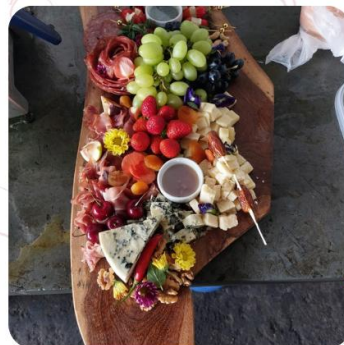
- **Churrasco:**



- **Porco Assado no Rolete:**



- **Tábua de Frios:**



Olá Flávio,

Segue o orçamento conforme solicitado.


Data do Evento: 29, 30 e 31/08/2025

Hora do Evento: Hora inicial não definida

N° de Convidados: 1900

Local do Evento: Salão de Barraquinhas da Igreja

PROPOSTA

	Qtd.	Desconto	Valor
Buffet Corporativo			
Cardápio:			
Sexta-feira: Dia 29/08/2025. (300 Refeições)			
<ul style="list-style-type: none">• Arroz Branco (média de 250g)• Tutu de Feijão (média de 280g)• Farofa Rica (média de 100g)• Carne de Panela (média de 100g)• Salada (média de 60g)			
Sábado: Dia 30/08/2025. (400 Refeições)			
	1		R\$ 40.000,00
<ul style="list-style-type: none">• Arroz Branco (média de 250g)• Tutu de Feijão (média de 280g)• Macarrão Alho e Óleo (média de 100g)• Pernil Fatiado (média de 100g)• Salada (média de 60g)			
Domingo: Dia 31/08/2025. (1200 Refeições)			
<ul style="list-style-type: none">• Arroz Branco (média de 250g)• Tutu de Feijão (média de 280g)• Macarronesse (média de 100g)• Frango Assado, Coxa e Sobrecoxa (média de 100g)• Salada (média de 60g)			
Utensílios:			
<ul style="list-style-type: none">• Todos descartáveis. (copos, marmiteix de isopora)			
Equipe de Trabalho:			

- Equipe de Copa e Cozinha (o suficiente para execução do serviço).

Subtotal	R\$
40.000,00	
Desconto	R\$
0,00	
Total	R\$
40.000,00	

Caso tenha alguma dúvida, não hesite em nos contatar.

ME LIGUE

Estamos entusiasmados em colaborar e garantir o sucesso do seu evento.

Atenciosamente,



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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAOPEBA

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

CNPJ: 18.116.160/0001-66

TERMO DE ABERTURA DE PROCESSO

Aos 10 dias do mês de junho de 2025, procedemos a abertura do Processo Nº **92/2025**

Para constar, eu **UILSON DE CAMPOS ROCHA** portador do CPF nº 268.044.416-72, autorizo e lavro o presente **TERMO DE ABERTURA** de processo licitatório, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COMPLETA**, 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 **10/06/2025 08:42:09**, Cód. Autenticidade da Assinatura: **08W0.4342.609W.910V.7870**, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **9E0.622** - Tipo de Documento: **TERMO DE ABERTURA**.

Elaborado por **UILSON DE CAMPOS ROCHA**, CPF: 268.04*. **6-*2 , em **10/06/2025 08:42:09**, contendo 59 palavras.

Código de Autenticidade deste Documento: 0876.4U42.4094.A289.5161

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	REACTUAÇÕES/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		





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>



PESQUISA DE PREÇOS

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

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

* 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

<i>Item</i>	<i>Preços Encontrados</i>
1	PLANILHA EM ANEXO com valor estimado de R\$ 41.950,00
HOUVE DESCARTE DE PREÇO	<input type="checkbox"/> Sim. Justificativa: (Indicar qual preço foi desconsiderado por ocasião do cálculo do preço de mercado e o motivo). <input checked="" type="checkbox"/> Não

Paraopeba(MG), 16 de JUNHO de 2025.

Breno G. dos Reis
Assessor de Cotação e Compras





UF: MG
Município: PARAPEBA
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Folha: 1

COTAÇÕES DE PREÇOS REFERÊNCIA VALOR MÉDIO

Número da Cotação: 000089 - 2025

Data de Início: 16/06/2025

Tipo de Apuração: Menor Preço - Item

Data da Apuração: 16/06/2025

Objeto: 01.145 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA EVENTOS

Item	Código	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Valor Médio		Valor Médio Total		
				Propostas	Unitário			
0001	154654	PRESTAÇÃO DE SER.	SV	2	21,5500	300,0000	6.465,0000	
Especificação: FORNECIMENTO DE MARMITEX REFEIÇÃO PREPARADA E SERVIDA NO TIPO MARMITEX (G), CONTENDO NO MÍNIMO 870G, COMPOSTA DE: ARROZ BRANCO (MÉDIA DE 250G) TUTU DE FEIJÃO (MÉDIA DE 280G) FAROFA RICA (MÉDIA DE 100G) CARNE DE PANELA (MÉDIA DE 100G) SALADA (MÉDIA DE 60G). AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER PRODUZIDAS E SERVIDAS, CONFORME A DEMANDA PREVISTA PARA O DIA. EM UTENSÍLIOS DESCARTÁVEIS. A PRODUÇÃO SERÁ REALIZADA NA COZINHA DO SALÃO DE FESTA DA IGREJA DE NOSSA SENHORA DO CARMO, E SERVIDA NO MESMO LOCAL CONFORME A DEMANDA DO DIA: DIA 29/08/2025 300 MARMITEX. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ENTREGUES EM VASILHAMES E TALHERES PRÓPRIOS, COM AS TEMPERATURAS ADEQUADAS E COM AS DEVIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE AFIM DE ENVIAR A DECOMPOSIÇÃO DOS PRODUTOS. DIA 29/08/2025 A PARTIR DAS 20:00HORAS								
0002	154649	PRESTAÇÃO DE SERV.	SV	2	21,5500	400,0000	8.620,0000	
Especificação: FORNECIMENTO DE MARMITEX REFEIÇÃO PREPARADA E SERVIDA NO TIPO MARMITEX (G), CONTENDO NO MÍNIMO 870G, COMPOSTA DE: ARROZ BRANCO (MÉDIA DE 250G) TUTU DE FEIJÃO (MÉDIA DE 280G) MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO (MÉDIA DE 100G) PERNIL FATIADO (MÉDIA DE 100G) SALADA (MÉDIA DE 60G). AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER PRODUZIDAS E SERVIDAS, CONFORME A DEMANDA PREVISTA PARA O DIA. EM UTENSÍLIOS DESCARTÁVEIS. A PRODUÇÃO SERÁ REALIZADA NA COZINHA DO SALÃO DE FESTA DA IGREJA DE NOSSA SENHORA DO CARMO, E SERVIDA NO MESMO LOCAL CONFORME A DEMANDA DO DIA: DIA 30/08/2025 400 MARMITEX. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ENTREGUES EM VASILHAMES E TALHERES PRÓPRIOS, COM AS TEMPERATURAS ADEQUADAS E COM AS DEVIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE AFIM DE ENVIAR A DECOMPOSIÇÃO DOS PRODUTOS. DIA 30/08/2025 A PARTIR DAS 19:00 HORAS.								
0003	154551	PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	SV	2	21,5500	1.200,0000	25.860,0000	
Especificação: FORNECIMENTO DE MARMITEX REFEIÇÃO PREPARADA E SERVIDA NO TIPO MARMITEX (G), CONTENDO NO MÍNIMO 870G, COMPOSTA DE: ARROZ BRANCO (MÉDIA DE 250G) TUTU DE FEIJÃO (MÉDIA DE 280G) MACARRONESE (MÉDIA DE 100G) FRANGO ASSADO COXA E SOBRECORA (MÉDIA DE 100G) SALADA (MÉDIA DE 60G). AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER PRODUZIDAS E SERVIDAS, CONFORME A DEMANDA PREVISTA PARA O DIA. EM UTENSÍLIOS DESCARTÁVEIS. A PRODUÇÃO SERÁ REALIZADA NA COZINHA DO SALÃO DE FESTA DA IGREJA DE NOSSA SENHORA DO CARMO, E SERVIDA NO MESMO LOCAL CONFORME A DEMANDA DO DIA: DIA 31/08/2025, 1200 MARMITEX. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ENTREGUES EM VASILHAMES E TALHERES PRÓPRIOS, COM AS TEMPERATURAS ADEQUADAS E COM AS DEVIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE AFIM DE ENVIAR A DECOMPOSIÇÃO DOS PRODUTOS. DIA 31/08/2025 A PARTIR DAS 12:00 HORAS.								
Total Geral							64,6500	
							Total Geral do Valor Médio:	40.945,0000

Observações:



Cotação: 685012e242090237fd28c858
Responsável: Breno Gonçalves dos Reis
Emissão: 16 de junho de 2025 às 09:50



Relatório de Pesquisa de Preços

Preços	Quantidade	Cálculo	Preço Estimado (unit.)	Valor Total
1	1	Média	R\$ 22,00	R\$ 22,00

Refeição preparada e servida no tipo marmitex (G), contendo no mínimo 800g, composta de arroz branco, feijão comum, macarronada, guarnição, legumes cozidos, salada e carnes (aves, bovino, suína, embutidos). Contendo os seguintes pesos mínimos.

Referências:

Fonte	Medida	Ente Público	Edital	Data Licitação
licitardigital	UNIDADE	Prefeitura Municipal de Aimorés	005/2025	17/02/2025

Preços

CNPJ: 18.914.050/0001-40	Valor: R\$ 22,00
Fornecedor: FLAMARION CORREA ARAUJO	
Marca:	
Descrição: MARMITEX GRANDE COM NO MÍNIMO 800 GR	
Fabricante:	
Cidade/UF: AIMORÉS	Tipo do valor
Endereço: -	Proposta
E-mail: -	
Telefone: -	





Sobre Nós

O **Buffet Chocolate com Pimenta** foi inaugurado em março de 2008 pela empresária **Maria José dos Santos Vasconcelos**. Antes disso, Maria José dedicou muitos anos de sua carreira como vendedora em uma loja infantil e posteriormente como gerente de um restaurante. Zezé, como é carinhosamente chamada, sempre se destacou na cozinha, mesmo quando exercia suas funções no restaurante, colocando literalmente as "mãos na massa", como ela mesma diz.

Logo, começaram a surgir pedidos não apenas de familiares e amigos, mas também de clientes do restaurante, que a procuravam informalmente para preparar almoços e jantares. Dessa informalidade, surgiram oportunidades para eventos de maior porte. Foi nesse momento que seu irmão e fiel companheiro, **José Donizete Ribeiro**, conhecido afetuosamente como Dú, juntou-se a ela.

Com muito trabalho árduo e inspirados pela fortaleza e humildade de sua mãe, a dupla gradualmente transformou o "Chocolate com Pimenta" em uma empresa de referência na prestação de serviços de buffet em sua região. A ousadia na criação de novos pratos, a qualidade, a criatividade e a inovação foram pilares dessa jornada.

A **missão** do **Buffet Chocolate com Pimenta** é proporcionar aos clientes, amigos e parceiros uma experiência gastronômica **excepcional**, oferecendo **produtos de alta qualidade** e um **atendimento personalizado e humanizado** por uma equipe excepcional.



Nossas Especialidades

Oferecemos uma **extensa gama de serviços** para atender às necessidades dos nossos clientes.

Abaixo, apresentamos algumas das opções disponíveis:

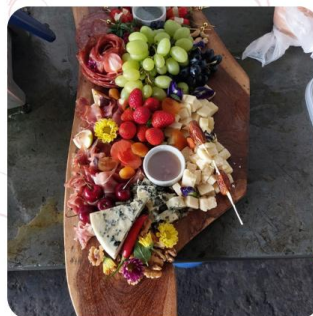
- **Churrasco:**



- **Porco Assado no Rolete:**



- **Tábua de Frios:**



Olá Flávio,

Segue o orçamento conforme solicitado.

Data do Evento: 29, 30 e 31/08/2025

Hora do Evento: Hora inicial não definida

N° de Convidados: 1900

Local do Evento: Salão de Barraquinhas da Igreja

PROPOSTA

	Qtd.	Desconto	Valor
Buffet Corporativo			
Cardápio:			
Sexta-feira: Dia 29/08/2025. (300 Refeições)			
<ul style="list-style-type: none">• Arroz Branco (média de 250g)• Tutu de Feijão (média de 280g)• Farofa Rica (média de 100g)• Carne de Panela (média de 100g)• Salada (média de 60g)			
Sábado: Dia 30/08/2025. (400 Refeições)			
<ul style="list-style-type: none">• Arroz Branco (média de 250g)• Tutu de Feijão (média de 280g)• Macarrão Alho e Óleo (média de 100g)• Pernil Fatiado (média de 100g)• Salada (média de 60g)	1		R\$ 40.000,00
Domingo: Dia 31/08/2025. (1200 Refeições)			
<ul style="list-style-type: none">• Arroz Branco (média de 250g)• Tutu de Feijão (média de 280g)• Macarronesse (média de 100g)• Frango Assado, Coxa e Sobrecoxa (média de 100g)• Salada (média de 60g)			
Utensílios:			
<ul style="list-style-type: none">• Todos descartáveis. (copos, marmitex de isopora)			
Equipe de Trabalho:			



Sem Imagem



- Equipe de Copa e Cozinha (o suficiente para execução do serviço).

Subtotal	R\$
	40.000,00
Desconto	R\$
	0,00
Total	R\$
	40.000,00

Caso tenha alguma dúvida, não hesite em nos contatar.

ME LIGUE

Estamos entusiasmados em colaborar e garantir o sucesso do seu evento.

Atenciosamente,



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



Pág.: 21 / 21

ID. do Doc.: 9DA.FD6 - 06/06/2025 15:30:00 ASSINADO POR(2); CPF:013.99*.6-5 CPF:743.01*.6-7

Pág.: 8 / 9 - ID. do Doc.: 9F3.AD8 - 16/06/2025 - 10:23:24 - ASSINADO POR(1); CPF:099.06*.6-7



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAOPEBA

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 **16/06/2025 10:23:24**, Cód. Autenticidade da Assinatura: 10A7.6923.824H.415E.6756, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **9F3.AD8** - Tipo de Documento: **PESQUISA DE PREÇOS**.

Elaborado por **BRENO GONÇALVES DOS REIS**, CPF: 099.06*. **6-*7 , em **16/06/2025 - 10:23:24**

Código de Autenticidade deste Documento: 10Z3.5W23.224U.806R.6344

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAOPEBA
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: 16 de junho 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 fornecimento de alimentação para os grupos que apresentaram no 23º Encontro Folclórico de Paraopeba e Região, Pagos com Recurso da Conta FUMPAC. Processo Licitatório

*Pessoa Jurídica

Secretaria M. de Cultura

Valor Total Estimado: R\$ 41.000,00

Breno G. R.

Breno Gonçalves dos Reis

Dep. de Compras, Licitações, Contratos e Convênios

DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO E COMPATIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

DECLARO, na qualidade de SECRETÁRIO MUNICIPAL DE FAZENDA, tendo em vista o orçamento estimado, que há dotação 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: 550 - F.R.: 1500 000. 0000

*Dotação Orçamentária Nº 021102-17792/0070-2078-33907000

Paraopeba/MG, 16 de junho de 2025

Edmo Claudio Eugenio Franco
Secretario Municipal de Fazenda

Mencionar na NAF: Recursos do FUMPAC.

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAOPEBA

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 17/06/2025 08:01:44, Cód. Autenticidade da Assinatura: 08A8.7A01.0448.826U.1713, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **9F6.FE7** - Tipo de Documento: **DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA**.

Elaborado por **BRENO GONÇALVES DOS REIS**, CPF: 099.06*. **6-*7 , em 17/06/2025 - 08:01:44

Código de Autenticidade deste Documento: 08U1.4901.044K.7286.8053

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

