

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA -DFD

1. OBJETO

1.1. O presente Documento de Formalização de Demanda – DFD tem por objetivo detalhar os elementos necessários à contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos e bebidas preparados e prontos para consumo, incluindo o fornecimento de materiais de apoio, a locação de mesas tipo banquete e toalhas de mesa, bem como o acondicionamento, transporte, entrega e posterior recolhimento dos materiais reutilizáveis, destinados à realização do evento **“MISSÃO DE APOIO À IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO”**, sem disponibilização de garçons ou equipe permanente no local.

2. JUSTIFICATIVAS

2.1. Justificativa da necessidade da contratação

2.1.1. O evento denominado **“MISSÃO DE APOIO À IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO”** é composto por reuniões de caráter técnico-operacional e estratégico destinadas ao acompanhamento das ações desenvolvidas no âmbito do Programa de Mobilidade e Inclusão Urbana, oriundo do Acordo de Empréstimo nº 9069-BR, celebrado entre o Município de Belo Horizonte e o Banco Mundial – BIRD, bem como à discussão de diretrizes, ajustes e providências necessárias à execução das próximas etapas do Programa.

As reuniões serão realizadas entre os dias **03 a 05 de novembro de 2026**, com a participação de representantes do Banco Mundial, de órgãos e entidades da Administração Municipal, consultores e técnicos envolvidos na implementação do Programa. A duração das reuniões varia, normalmente, entre 03 (três) e 04 (quatro) horas por período, podendo ocorrer mais de uma reunião dentro do mesmo período programado, inclusive com alteração parcial dos participantes ao longo das atividades.

Ressalta-se que, na Missão de Apoio à Implementação realizada no primeiro semestre de 2026, no mês de junho, foi efetuada contratação para atendimento de objeto semelhante, custeada com recursos oriundos dos rendimentos do saldo da Conta Designada do Acordo de Empréstimo LOAN 9069-BR, celebrado com o Banco Mundial – BIRD, por meio de dispensa de licitação, conforme Processo nº 31.00305348/2026-62, DQ 91.019/26-DV.

A experiência da contratação anterior demonstrou a necessidade de disponibilização de alimentação e bebidas no próprio local de realização das atividades, considerando a duração das reuniões e a permanência dos participantes durante períodos prolongados. O fornecimento no local contribui para reduzir interrupções e deslocamentos externos, favorecendo a continuidade dos trabalhos e a produtividade das discussões técnicas.

Para o adequado atendimento da programação prevista, a contratação compreenderá:

- a) fornecimento de alimentos e bebidas:** destinado aos participantes durante os períodos de realização das reuniões, contribuindo para sua permanência no local e para a continuidade das atividades;
- b) locação de mesa tipo banquete para disposição dos alimentos:** necessária à adequada organização e disponibilização dos itens, permitindo sua disposição de forma organizada e compatível com as condições de higiene requeridas;
- c) locação de toalhas de mesa:** necessária à adequada apresentação e proteção do mobiliário utilizado para disposição dos alimentos e bebidas durante os dias de realização do evento.

2.1.2. A não contratação poderá comprometer o adequado desenvolvimento da programação prevista, considerando a duração das reuniões e a necessidade de permanência dos participantes no local durante períodos prolongados, podendo ocasionar interrupções para deslocamento em busca de alimentação externa e, consequentemente, afetar a continuidade e a produtividade das atividades técnicas programadas.

2.2. Em relação à contratação em tela, existem contratações que guardam relação ou afinidade com o objeto da contratação pretendida e que constituem referências para o planejamento da presente demanda, especialmente quanto às características dos serviços, à logística de execução e aos quantitativos necessários:

I – “Vamos Plantar uma Árvore Hoje - 2025” – contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, locação de tenda piramidal e locação de mesa e cadeiras para ações realizadas pela Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura – SMOBI, conforme Processo Administrativo nº 31.00553487/2025-05, DQ 91.044/2025-DV;

II – “Missão BIRD – 2025” – contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos e bebidas e locação de mesa e toalhas, conforme Processo nº 31.00638147/2025-87, DQ 91.048/2025;

III – “Missão de Apoio à Implementação – primeiro semestre de 2026” – contratação destinada ao atendimento da missão realizada no mês de junho de 2026, compreendendo objeto semelhante ao da presente demanda, conforme Processo nº 31.00305348/2026-62, DQ 91.019/26-DV.

2.2.1. As contratações relacionadas foram consideradas como referências para o planejamento da presente demanda, especialmente quanto à composição do objeto, à logística de atendimento e à definição dos quantitativos, sem prejuízo da atualização das especificações e condições de execução de acordo com as necessidades previstas para o evento de novembro de 2026.

- 2.3. O(s) objeto desta contratação é (são) caracterizado(s) como comum(ns), pois apresenta(m) padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado compreendendo o fornecimento de alimentos e bebidas, logística de entrega e organização e locação de itens acessórios.
- 2.4. A presente demanda está incluída no Plano de Contratações Anual – PCA, conforme nº **ID 82**, constante da planilha SMOBI-PCA 26|DAQC, com previsão de utilização de recursos oriundos dos rendimentos do saldo da Conta Designada do Programa de Mobilidade e Inclusão Urbana de Belo Horizonte, financiado pelo Banco Internacional para Reconstrução e Desenvolvimento – BIRD, destinados ao custeio da presente contratação.
- 2.4.1. Os recursos necessários à contratação serão provenientes dos rendimentos do saldo existente na Conta Designada do Acordo de Empréstimo LOAN 9069-BR, celebrado entre o Município de Belo Horizonte e o Banco Internacional para Reconstrução e Desenvolvimento – BIRD, no âmbito do Programa de Mobilidade e Inclusão Urbana de Belo Horizonte.
- 2.4.1.1. A utilização desses recursos deverá ser reportada ao Banco Mundial como contrapartida do Programa, estando a respectiva despesa contemplada no planejamento orçamentário do Município.
- 2.5. Na presente contratação o Estudo Técnico Preliminar foi dispensado, nos termos do art. 4º, §2º, do Decreto Municipal nº 18.347/2023, por tratar-se de hipótese de contratação direta com fundamento nos incisos I, II e III do art. 75 da Lei federal nº 14.133/2021.

3. DOS ITENS E DO QUANTITATIVO

- 3.1. Os quantitativos foram definidos tomando-se como referência a última Missão de Apoio à Implementação do Programa de Mobilidade e Inclusão Urbana, realizada entre os dias 15 a 18 de junho de 2026, cuja participação variou entre aproximadamente 30 e 45 pessoas por período.
- 3.1.1. Para a presente contratação, foi considerada a expectativa de manutenção de público semelhante, adotando-se, para fins de dimensionamento, a média estimada de 40 participantes por período, bem como a programação prevista para o evento de novembro de 2026, que compreenderá 05 (cinco) períodos de atendimento distribuídos ao longo de 03 (três) dias.

3.1.2. Base de dimensionamento dos quantitativos:

Para o dimensionamento da presente contratação, foi adotado como referência o público médio estimado de **40 participantes por período**, considerando a expectativa de

manutenção de público semelhante ao observado na Missão de Apoio à Implementação realizada em junho de 2026.

Considerando a programação prevista para o evento de novembro de 2026, composta por **05 (cinco) períodos de atendimento**, estima-se o seguinte quantitativo geral:

40 participantes × 5 períodos = 200 participações estimadas ao longo do evento.

Os quantitativos de alimentos e bebidas foram definidos a partir dessa estimativa de público, da experiência da contratação anterior e da composição variada do cardápio previsto para cada período.

Não foi considerada a necessidade de fornecimento de uma unidade de cada item para cada participante, uma vez que os alimentos e bebidas serão disponibilizados de forma conjunta e diversificada em cada período de atendimento.

Assim, os quantitativos específicos foram distribuídos entre os diferentes itens que compõem o cardápio, buscando assegurar quantidade e variedade compatíveis com o público estimado, conforme discriminado no quadro constante do subitem 3.4.

3.1.3. E, para mesa e toalhas:

3.1.4. Os quantitativos relativos aos itens de locação foram definidos de acordo com a necessidade operacional do evento, sendo prevista 01 (uma) mesa tipo banquete para utilização durante os 03 (três) dias e 03 (três) toalhas de mesa, sendo 01 (uma) destinada a cada dia de realização do evento.

3.2. Nesta contratação não é constatada a divisão do objeto em lotes, considerando a necessidade de execução integrada do fornecimento de alimentos e bebidas, locação de mesa e toalha de mesa, que deverão ocorrer de forma coordenada durante a realização do evento. A contratação em lote único permite concentrar a responsabilidade pela execução, facilitando o acompanhamento e a fiscalização administrativa, reduzindo riscos relacionados a incompatibilidades entre fornecedores, atrasos ou divergências quanto às responsabilidades pela prestação dos serviços.

3.2.1. A contratação será realizada em lote único, considerando a necessidade de execução coordenada do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas, da logística de entrega e organização dos alimentos e bebidas e da disponibilização dos itens acessórios necessários ao atendimento do evento.

s

A divisão dessas parcelas entre diferentes fornecedores poderia aumentar os riscos relacionados à coordenação das entregas, definição de responsabilidades, atrasos e incompatibilidades durante a execução.

Considerou-se, ainda, a experiência de contratação anterior envolvendo objeto semelhante, na qual a contratação isolada da locação de mesa e toalha apresentou reduzido interesse de fornecedores em razão do pequeno quantitativo demandado. Dessa forma, considerando a baixa representatividade das parcelas acessórias em relação à solução principal e a necessidade de execução coordenada, optou-se pela contratação em lote único, sem prejuízo da individualização dos preços dos componentes que integram a proposta.

- 3.3. Cabe ressaltar que, para a presente contratação, não será solicitada a aquisição dos seguintes itens: copo plástico descartável para café, paletas plásticas (misturadores de café), adoçante e açúcar, haja vista a existência de estoque, em condições adequadas de uso e dentro do prazo de validade para consumo.

3.4. O objeto deverá ser adquirido conforme quadro abaixo:

Item	GRP	Descrição	Unidade de Medida	1º P¹ 03/11	2ºP¹ 04/11	3ºP¹ 04/11	4ºP¹ 05/11	5ºP¹ 05/11	Quant. Total
1	89826	Café preparado/coado, sem açúcar, entregue quente e pronto para consumo, acondicionado em garrafa térmica apropriada, do tipo bomba de pressão ou equivalente, adequada à manutenção da temperatura, devendo os recipientes necessários ao fornecimento ser disponibilizados pela Contratada.	Litro	3	3	3	3	3	15
2		Suco integral sabor uva 100% suco de fruta, fornecido gelado , pronto para consumo, acondicionado em embalagem original do fabricante, devidamente lacrada, com conteúdo líquido de 1 litro por unidade.	Unidade	1	1	1	1	1	05
		Suco integral sabor laranja 100% suco de fruta, fornecido gelado , pronto para consumo, acondicionado em embalagem original do fabricante, devidamente lacrada, com conteúdo líquido de 1 litro por unidade.	Unidade	1	1	1	1	1	05
3		Pão de queijo tipo coquetel, assado , pronto para consumo, com peso entre 15 g a 25 g por unidade.	Unidade	30	30	30	30	30	150
4		Mini sanduíche: (pão de batata, requeijão, queijo muçarela, peito de peru ou presunto, alface e tomate) , pronto para consumo, possuir peso mínimo de 40 g por unidade.	Unidade	-	20	-	20	-	40
		Mini sanduíche: (pão sírio e patê de frango) , pronto para consumo, peso mínimo de 40 g por unidade	Unidade	20	-	20	-	20	60

Item	GRP	Descrição	Unidade de Medida	1º P¹ 03/11	2º P¹ 04/11	3º P¹ 04/11	4º P¹ 05/11	5º P¹ 05/11	Quant. Total
5	89826	Mini Enrolado assado (<u>recheio de presunto e queijo</u>) , pronto para consumo, peso mínimo de 25 g por unidade.	Unidade	35	-	35	-	35	105
		Mini Quiche assada (<u>recheio de queijo</u>) , pronta para consumo, peso mínimo de 25 g por unidade.	Unidade	-	35	-	35	-	70
		Mini coxinha de <u>frango</u> frita, tipo coquetel, pronta para consumo , peso mínimo de 25 g por unidade.	Unidade	35	-	35	-	35	105
		Mini folhado assado (<u>recheio de queijo com damasco</u>) , tipo coquetel, pronto para consumo, peso mínimo de 25 g por unidade.	Unidade	-	35	-	35	-	70
6		Mini churros frito (<u>recheio de doce de leite</u>) , tipo coquetel, pronto para consumo, com peso mínimo de 20 g por unidade.	Unidade	70	-	-	-	70	140
		Mini Brownie, assado, tipo coquetel , pronto para consumo, peso mínimo de 25 g por unidade.	Unidade	-	-	35	-	-	35

Item	GRP	Descrição	Unidade de Medida	1º P¹ 03/11	2ºP¹ 04/11	3ºP¹ 04/11	4ºP¹ 05/11	5ºP¹ 05/11	Quant. Total
7	89826	Petit Four <u>sabor Goiabada</u>, tipo coquetel , pronto para consumo, fornecido em quantidade correspondente a peso líquido total mínimo de 400gr, composto por unidades individuais de 10 g por unidade.	Gramas	400	-	-	-	-	400
		Petit Four – <u>Amanteigados</u>, tipo coquetel , pronto para consumo, fornecido em quantidade correspondente a peso líquido total mínimo de 400 gr composto por unidades individuais de 10 g por unidade.	Gramas	-	400	-	-	-	400
8		Bolo 1: Bolo de <u>cenoura com cobertura de chocolate</u> , assado em forma redonda, com aproximadamente 22 cm de diâmetro, com peso líquido mínimo de 800 g, dividido em 20 (vinte) fatias triangulares , uniformes e de tamanho aproximadamente equivalente.	Fatia/ pedaço	20	-	20	-	20	60
		Bolo 2: Bolo de <u>chocolate com cobertura de chocolate</u> , assado em forma redonda com aproximadamente 22 cm de diâmetro, peso líquido mínimo de 800 g, dividido em 20 fatias triangulares , uniformes e de tamanho aproximadamente equivalente.	Fatia/ pedaço	-	20	-	20	-	40

Item	GRP	Descrição	Unidade de Medida	1º P¹ 03/11	2º P¹ 04/11	3º P¹ 04/11	4º P¹ 05/11	5º P¹ 05/11	Quant. Total
9	89826	Guardanapo de papel, folha simples, pacote contendo 100 unidades , com dimensão mínima de 21 cm x 22 cm, admitidas variações usuais de mercado.	Pacote	1	1	1	1	1	05
10		Copo plástico descartável para bebidas, capacidade nominal de 200 ml , fabricado em material atóxico e adequado ao contato com alimentos e bebidas, resistente ao manuseio normal, sem deformação excessiva, homogêneo, isento de rachaduras, furos, deformações, resíduos ou sujidades, com bordas uniformes, sem rebarbas ou partes cortantes. Produto novo e acondicionado de forma a preservar sua higiene e integridade. (Pacote com 100 unidades/cada).	Pacote	1	-	1	-	1	03
11		Serviço de entrega dos alimentos prontos para consumo, acondicionados em bandejas descartáveis, e das bebidas na temperatura adequada a cada tipo, conforme subitem 3.4. A partir do 2º (segundo) dia do evento, no período da manhã, deverá ser realizado o recolhimento das garrafas térmicas utilizadas nas entregas anteriores, ocorrendo os recolhimentos subsequentes conforme a programação estabelecida no cronograma do subitem 5.4.1. Obs.: A contratação corresponde a 01 (um) serviço global, destinado ao atendimento dos 03 (três) dias de realização do evento, compreendendo 05 (cinco) entregas de alimentos e bebidas, distribuídas conforme a programação estabelecida no cronograma.	Serviço Global	01					01

Item	GRP	Descrição	Unidade de Medida	1º P¹ 03/11	2º P¹ 04/11	3º P¹ 04/11	4º P¹ 05/11	5º P¹ 05/11	Quant. Total
12	99448	Locação de mesa tipo banquete para servir, confeccionada em madeira, ferro ou material equivalente , resistente e adequada à disposição dos alimentos e bebidas, com dimensões aproximadas de 1,80 m x 0,80 m , admitida variação de até 10 cm para mais ou para menos. Período: durante os 03 (três) dias do evento.	Unidade	01	-	-	-	-	01
13	99449	Locação de Forro (Toalha) para Mesa: Confeccionada em <u>tecido gabardine ou material equivalente</u> , compatível com mesa tipo banquete no item 12, com acabamento adequado e cor a ser definida pela Administração . Período: Será utilizada 01 (uma) toalha para cada dia do evento.	Unidade	03	-	-	-	-	03

¹ “P”: (Período), conforme especificação no subitem 5.4.1.

4. DAS AMOSTRAS, LAUDOS E/OU PROSPECTOS.

4.1. Não se aplica.

5. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

5.1. A Nota de Empenho ou outro instrumento hábil substituirá o instrumento de contrato, nos termos do art. 95, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. A **CONTRATADA** deverá acusar formalmente o recebimento da(s) respectiva(s) Autorização(ões) e/ou Ordem(ns) de Serviço no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, contadas a partir de seu envio pela **CONTRATANTE**.

5.2.1. A prestação dos serviços deverá ser iniciada em conformidade com as informações constantes da Autorização e/ou Ordem de Serviço.

5.3. Período de realização

5.3.1. A prestação dos serviços ocorrerá entre os dias **03 a 05 de novembro de 2026**, totalizando **03 (três) dias e 05 (cinco) períodos de atendimento**, distribuídos entre os turnos da manhã, **das 9h00 às 12h00**, e da tarde, **das 14h00 às 17h00**, conforme cronograma estabelecido no subitem 5.4.1.

5.4. Cronograma de atendimento

5.4.1. As entregas serão realizadas de acordo com os períodos de realização das reuniões, distribuídos ao longo de **03 (três) dias**. No total, serão realizadas **05 (cinco) entregas**, conforme a programação abaixo:

Período	Turno	Data	Horário previsto para entrega
1º	Tarde	03/11/2026 – terça-feira	13h00
2º	Manhã	04/11/2026 – quarta-feira	08h00
3º	Tarde	04/11/2026 – quarta-feira	13h00
4º	Manhã	05/11/2026 – quinta-feira	08h00
5º	Tarde	05/11/2026 – quinta-feira	13h00

Observação: Os itens e quantitativos correspondentes a cada período deverão observar o **Quadro** deste documento, no subitem 3.4.

5.4.2. A entrega dos **itens 1 a 10** será realizada de forma parcelada, nos **05 (cinco) períodos** previstos no cronograma de atendimento subitem 5.4.1, observados os quantitativos estabelecidos no **quadro, subitem 3.4, deste documento.**

5.4.3. O **item 11** corresponde a **01 (um) serviço global**, destinado ao atendimento dos **03 (três) dias** de realização do evento, compreendendo **05 (cinco) entregas** de alimentos prontos para consumo, acondicionados em bandejas descartáveis, e de bebidas na temperatura adequada a cada tipo, conforme o quadro constante do **subitem 3.4** e a programação dos períodos de atendimento prevista no cronograma do subitem 5.4.1.

5.4.3.1. A partir do **2º (segundo) dia do evento**, no **período da manhã**, deverá ser realizado o **recolhimento das garrafas térmicas utilizadas nas entregas anteriores**, ocorrendo os recolhimentos subsequentes conforme a programação estabelecida no cronograma do subitem 5.4.1.

5.4.4. Os itens **12 e 13**, correspondentes à **locação de 01 (uma) mesa tipo banquete e 03 (três) toalhas de mesa, sendo 01 (uma) toalha destinada a cada dia do evento, deverão ser entregues no primeiro dia**, antes do início do primeiro período de atendimento, permanecendo os materiais disponíveis durante os **03 (três) dias de realização do evento**, com recolhimento após o encerramento das atividades do último dia.

5.4.5. A água destinada aos participantes será disponibilizada diretamente pela Administração, razão pela qual não integra os quantitativos desta contratação.

5.4.6. O valor proposto deverá contemplar todos os custos operacionais envolvidos na execução do objeto, incluindo o fornecimento e a entrega dos alimentos prontos para consumo, acondicionados em bandejas descartáveis, e das bebidas nas temperaturas adequadas a cada tipo, bem como a locação da mesa tipo banquete e das toalhas de mesa.

5.5. DA ENTREGA DOS ALIMENTOS E BEBIDAS

5.5.1. Os alimentos prontos para consumo e bebidas na temperatura adequada a cada tipo deverão ser entregues separadamente em cada um dos **05 (cinco) períodos** indicados de atendimento indicados no cronograma no subitem 5.4.1, observados os respectivos quantitativos estabelecidos no quadro, subitem 3.4.

5.5.2. Os alimentos deverão ser preparados no dia de sua entrega e apresentados prontos para consumo, observadas as condições sanitárias, de higiene, acondicionamento, conservação e transporte aplicáveis a cada tipo de produto.

5.5.3. Os alimentos deverão ser acondicionados em bandejas descartáveis apropriadas, de modo a preservar suas características, higiene, conservação, temperatura e condições adequadas durante o transporte e até sua disponibilização aos participantes.

5.5.3.1. Os alimentos deverão ser entregues em bandejas descartáveis, não devendo ser previstos custos com locação de vasilhames.

5.5.4. Os alimentos deverão estar no ato da entrega, em condições adequadas para consumo imediato em conformidade com a legislação sanitária aplicável.

5.5.5. O café deverá ser entregue quente, acondicionado em garrafas térmicas apropriadas, do tipo bomba de pressão ou equivalente.

5.5.6. Os sucos deverão ser entregues refrigerados e em suas embalagens originais.

5.5.7. Os alimentos que necessitem de refrigeração deverão ser transportados em recipientes ou equipamentos térmicos apropriados, mantidos em condições adequadas de conservação e temperaturas durante o transporte e até sua disponibilização para consumo.

5.6. SERVIÇO DE ENTREGA E ORGANIZAÇÃO – ITEM 11

5.6.1. O item 11 corresponde a 01 (um) serviço global de logística destinado ao atendimento integral dos 03 (três) dias de realização do evento, compreendendo os 05 (cinco) períodos de atendimento definidos no cronograma constante do subitem 5.4.1.

5.6.2. O serviço deverá compreender, no mínimo:

- a) transporte e entrega dos alimentos prontos para consumo, acondicionados em bandejas descartáveis, e das bebidas nas temperaturas adequadas para cada tipo nos 05 (cinco) períodos de atendimento definidos no cronograma; bem como o transporte, a entrega da mesa tipo banquete e das respectivas toalhas.
- b) a disponibilização das garrafas térmicas necessárias ao fornecimento do café, bem como sua substituição durante o período de realização do evento, observados os quantitativos estabelecidos no quadro do subitem 3.4 e a programação constante do subitem 5.4.1.
- c) o recolhimento da mesa tipo banquete, das toalhas e dos demais materiais reutilizáveis disponibilizados pela **CONTRADA**, após o encerramento do último período de atendimento do evento, ressalvadas as garrafas térmicas, cujo recolhimento deverá observar a sistemática prevista neste documento.

5.6.3. Os profissionais da **CONTRATADA** responsáveis pelas atividades de entrega dos alimentos e bebidas deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados durante a execução dos serviços.

5.6.4. Não será exigida a permanência de profissional da **CONTRATADA** durante a realização das reuniões, devendo sua atuação no local restringir-se às atividades de entrega, e recolhimento dos materiais previstas neste documento.

5.6.5. A **CONTRATADA** deverá participar, quando necessário, de reuniões presenciais e/ou remotas de alinhamento ou esclarecimento relacionadas à execução dos serviços, mediante convocação da **CONTRATANTE**.

5.7. DAS GARRAFAS TÉRMICAS

5.7.1. As garrafas térmicas utilizadas para o fornecimento do café serão disponibilizadas pela **CONTRATADA**, cabendo-lhe assegurar seu fornecimento, substituição e recolhimento durante a execução do serviço.

5.7.2. O recolhimento das garrafas térmicas utilizadas para o fornecimento do café terá início a partir do **2º (segundo) dia do evento**, devendo ser realizado pela **CONTRATADA** no momento da entrega correspondente ao período de atendimento subsequente, ocasião em que deverão ser disponibilizadas novas garrafas contendo o café previsto para o respectivo período.

5.7.3. Após o último período de atendimento, as garrafas térmicas e os demais materiais reutilizáveis disponibilizados pela **CONTRATADA** deverão ser recolhidos após o encerramento das atividades, **até as 18h00 do último dia do evento**.

5.8.MESA E TOALHAS – ENTREGA, UTILIZAÇÃO E RECOLHIMENTO

5.8.1. A mesa tipo banquete e as 03 (três) toalhas deverão ser entregues juntamente com o atendimento correspondente ao 1º período, no dia 03/11/2026 (terça-feira).

5.8.2. A mesa permanecerá disponibilizada no local durante todos os 03 (três) dias de realização do evento.

5.8.3. Deverá ser disponibilizada 01 (uma) toalha limpa para utilização em cada dia do evento, totalizando 03 (três) unidades.

5.8.4. A mesa e os demais materiais de propriedade da **CONTRATADA** deverão ser recolhidos após a conclusão do evento, **até as 18h00 do dia 05/11/2026 (quinta-feira)**.

5.8.5. A retirada dos itens não poderá interferir na realização das atividades programadas.

5.9. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.9.1. Os itens deverão ser entregues no endereço:

Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura – SMOBI
Gerência do Programa de Mobilidade e Inclusão Urbana – GPMIU

Endereço: Rua dos Guajajaras, nº 1.107, 16º andar – Lourdes
Belo Horizonte, Minas Gerais. CEP. 30.180-105

Telefone: (31) 3277-6757

E-mails: nilton.freitas@pbh.gov.br | michele.c@pbh.gov.br

Contato: Nilton (32) 99174-7447 | Michele: (31) 99172-6918

5.9.2. Durante **a execução do evento, o local de entrega dos itens poderá sofrer modificação, dentro do Município de Belo Horizonte a critério da administração pública.**

5.10. ALTERAÇÃO DO CRONOGRAMA

5.10.1. Os horários previstos poderão ser ajustados pela Administração em razão de alterações na programação do evento, mediante comunicação prévia à **CONTRATADA**.

5.10.2. Eventuais alterações não poderão modificar substancialmente o objeto contratado nem implicar aumento de encargos sem a correspondente análise administrativa.

5.11. LIMPEZA E RESÍDUOS

5.11.1. A limpeza do local de realização do evento, bem como o recolhimento e o descarte dos resíduos gerados após a realização das atividades, será de responsabilidade da **CONTRATANTE**.

5.12. SUBSTITUIÇÃO EXCEPCIONAL DE ITENS DO CARDÁPIO

5.12.1. A **CONTRATADA** não poderá substituir ou alterar os itens previstos no cardápio sem prévia autorização da **CONTRATANTE**.

5.12.2. Excepcionalmente, na ocorrência de fato superveniente que impossibilite o fornecimento de item originalmente previsto, a **CONTRATADA** deverá comunicar imediatamente a ocorrência à **CONTRATANTE** e solicitar autorização para sua substituição, apresentando

alternativa de característica e qualidade equivalentes ou superiores, **mantidas as especificações essenciais estabelecidas neste documento**, sem acréscimo de preço para a Administração.

5.12.2.1. No caso das bebidas, **especialmente dos sucos**, eventual substituição deverá observar as especificações definidas para o respectivo item, inclusive quanto ao **tipo, sabor, composição, volume e forma de apresentação**, não sendo admitida alteração dessas características sem prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**.

5.12.3. A solicitação de substituição deverá ser apresentada tão logo a ocorrência seja conhecida e, sempre que possível, com antecedência mínima de **08 (oito) horas em relação ao respectivo período de atendimento**.

5.13. ALTERAÇÕES NA PROGRAMAÇÃO E REDISTRIBUIÇÃO DOS QUANTITATIVOS

5.13.1. A **CONTRATANTE** poderá, mediante comunicação prévia à **CONTRATADA**, promover ajustes na programação do evento e na distribuição dos quantitativos entre os períodos de atendimento, de acordo com a necessidade verificada, **desde que sejam mantidos o quantitativo total contratado e as características dos respectivos itens**.

5.13.2. Sempre que possível, os ajustes serão comunicados à **CONTRATADA** com antecedência mínima de **16 (dezesseis) horas em relação ao respectivo período de atendimento**.

6. Subcontratação:

6.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado.

6.2. A intermediação por empresa subcontratada pode gerar ruídos de comunicação, divergências de entendimento e atrasos na resolução de problemas operacionais, comprometendo a execução do evento e a experiência dos participantes. Dada a logística envolvida, a prestação dos serviços exige resposta imediata em caso de eventuais falhas ou imprevistos, como atrasos na entrega, montagem inadequada ou necessidade de reposição de itens.

6.3. Dessa forma, a empresa contratada para fornecimento dos itens, empresa especializada no fornecimento de alimentos e bebidas, o fornecedor deverá estar sediado no Município de Belo Horizonte, a fim de garantir a qualidade, a segurança e a entrega dos alimentos e bebidas em condições ideais de consumo aos participantes e dentro dos horários estabelecidos.

Justificativa: Considerando a necessidade do fornecimento de alimentos e bebidas para evento institucional, justifica-se a contratação de empresa especializada, com sede em Belo Horizonte, em razão das especificidades e exigências logísticas associadas à execução adequada do serviço.

O serviço em questão envolve o fornecimento de alimentos e bebidas que demandam preparo no dia da execução, com a exigência de que determinados itens, como salgados assados e fritos, sejam servidos quentes, garantindo as condições ideais de consumo e a segurança alimentar. Igualmente, o café deverá ser oferecido à temperatura adequada, o que exige preparo recente e manutenção térmica até o momento do serviço.

Além disso, torna-se imprescindível que as bebidas refrigeradas (tais como sucos) estejam devidamente geladas no momento do consumo, o que implica em logística precisa e controle rigoroso da cadeia térmica, especialmente em eventos realizados em épocas de altas temperaturas. Tais exigências operacionais e logísticas justificam a necessidade de contratação de fornecedor com sede em Belo Horizonte/MG, o que possibilita a execução tempestiva do serviço, a manutenção das condições ideais de temperatura e qualidade dos alimentos e bebidas, e ainda mitiga riscos de transporte prolongado, atrasos.

Diante dessas exigências operacionais, a contratação de empresa com sede em Belo Horizonte se mostra justificada, uma vez que a proximidade geográfica permite a logística eficiente e o cumprimento rigoroso dos requisitos de temperatura e qualidade dos alimentos e bebidas ofertados. A contratação de fornecedor local também reduz o risco de atrasos, perdas de qualidade por transporte prolongado e facilita o acompanhamento pela equipe responsável.

Portanto, a contratação de empresa especializada e sediada em Belo Horizonte atende aos critérios de qualidade, segurança alimentar, eficiência logística e tempestividade, sendo essencial para o êxito do evento e o bom atendimento ao público participante. À vista disso, a vedação à subcontratação visa resguardar o interesse público, promovendo maior segurança, eficiência e efetividade na execução contratual, conforme princípios da economicidade e da continuidade do serviço.

7. Documento Adicional de Habilitação

7.1. Para os alimentos: Alvará de autorização sanitária

A exigência de apresentação do alvará sanitário no presente processo justifica-se pela necessidade de garantir a conformidade com as normas legais e regulamentares vigentes, em especial aquelas voltadas à saúde pública e segurança dos cidadãos. O alvará sanitário é emitido pelos órgãos competentes e atesta que o fornecedor ou prestador de serviços cumpre os requisitos de higiene, condições sanitárias, manipulação adequada de alimentos, produtos ou serviços, conforme aplicável.

Considerando que o objeto da contratação envolve atividades que podem impactar diretamente a saúde e o bem-estar dos usuários.

Dessa forma, a inclusão do alvará sanitário como requisito obrigatório neste processo visa proteger o interesse público, assegurando que a contratação ocorra com fornecedores devidamente regularizados e aptos a prestar serviços ou fornecer produtos em conformidade com as normas de saúde e segurança aplicáveis.

8. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento será em parcela única e efetuado em até 20 (vinte) dias contados da finalização da liquidação da despesa, pela Diretoria de Finanças da Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura - DIFI/SMOBI.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021, bem como, art. 3º, do Decreto Municipal nº 18.343/2023, **sem disputa**, com a adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**.

10. PRAZO DE GARANTIA TÉCNICA DO SERVIÇO.

10.1. Aplica-se a esta aquisição o Código de Defesa do Consumidor – CDC.

10.2. A **CONTRATADA** deverá substituir os alimentos e bebidas que apresentarem condições inadequadas para consumo, sinais de deterioração, embalagens violadas ou danificadas, prazo de validade incompatível, temperatura inadequada, alteração de suas características ou qualquer desconformidade com as especificações estabelecidas neste documento, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas na legislação aplicável.

Belo Horizonte, 30 de setembro de 2026

Nilton de Freitas Souza Ramos – BM 141.998-4
Gerente da Gerência do Programa de Mobilidade e Inclusão Urbana – GPMIU

Portal da Assinatura - PBH

19 página(s) assinada(s) - Datas e horários baseados em Brasília, BR

Certificado de assinaturas gerado em quarta-feira, 30 de setembro de 2026 às 10:54

Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021

30-09-26_DFD BUFFET MISSÃO BIRD 2º _V.FINAL.pdf

