Solicitação de Esclarecimento

Informações do Edital

Razão Social do Promotor:	Prefeitura Municipal de Itanhaém
Número do Edital:	149/2026
Número do Processo:	6099/2026

Dados do Participante

Nome:	LUV Alimentação e Eventos LTDA
Documento:	30252638000180

Solicitação

Prezada Pregoeira,

Ao analisar o Edital e o Termo de Referência (Anexo I), que tratam da contratação de empresa para preparar e servir refeições (café da manhã, almoço e jantar) à Operação Verão 2026/2027, identificamos pontos do cardápio que não estão suficientemente definidos para a formulação segura de preço, nos termos dos itens 4.2, 4.3 e 4.8 do Edital e dos itens 4.1 e 16.1 do Termo de Referência.

O cardápio de almoço e jantar apresenta, como “opções de prato principal”, arroz, feijão, carne bovina (bifes, grelhados), lagarto (assado), carne suína (pernil, bisteca), peixe (filé de merluza) e aves (filé de peito, coxa e sobrecoxa de frango). Não há indicação da quantidade de guarnições nem da incidência das proteínas. Solicitamos, portanto, os seguintes esclarecimentos:

Proteínas por refeição: quantas opções de proteína devem ser oferecidas simultaneamente em cada almoço e em cada jantar? Devem estar disponíveis todas as proteínas listadas (bovina, lagarto, suína, peixe e aves) em todas as refeições, ou haverá um número mínimo de opções por refeição, com rodízio entre elas?
Incidência das proteínas: qual a frequência exigida de cada tipo de proteína (bovina, suína, peixe e aves) ao longo do período de 64 dias (por exemplo, quantas vezes por semana ou por mês)? Há exigência de peixe, ou de determinada proteína, em dias específicos?
Gramatura: qual o per capita (em gramas) exigido por comensal para cada proteína, para arroz, feijão, guarnições e saladas? Caso não haja gramatura definida, solicita-se a indicação dos parâmetros mínimos a serem considerados.
Guarnições: o cardápio não relaciona guarnições (por exemplo, legumes cozidos, farofa, purê, massas, batata, polenta). Haverá exigência de guarnições? Em caso positivo, quantas opções por

refeição e quais tipos? Os itens da salada (alface, tomate, acelga, rabanete, almeirão, agrião, beterraba, cenoura, batata e repolho) devem ser ofertados todos os dias, ou há um número mínimo de variedades por refeição?
Itens fixos e complementares: arroz e feijão são itens fixos em todas as refeições? Há exigência de variação (por exemplo, arroz branco e integral, ou feijão preto e carioca)? Quantas frutas de sobremesa por refeição, e quais bebidas (suco, água, refrigerante) devem ser servidas no almoço e no jantar? O item 3.3 do Termo de Referência menciona sucos, mas o cardápio não os especifica.
Cardápio-base: o cardápio será definido pela Contratada e aprovado pela fiscalização, ou haverá um cardápio-modelo da Administração? Em caso de cardápio-modelo, solicita-se a sua divulgação, para que todos os licitantes formulem propostas em igualdade de condições.

Esclarecimento adicional (divergência de valores): o Termo de Referência (itens 4.1 e 5.1) e o item 6.2 do Edital indicam valores unitários máximos de R$ 13,00 (café da manhã), R$ 30,00 (almoço) e R$ 30,00 (jantar), com total de R$ 1.149.312,00. Já a planilha do Anexo I, no sistema, apresenta R$ 16,38, R$ 31,77 e R$ 31,77, respectivamente. Solicitamos informar qual conjunto de valores prevalece como preço máximo aceitável para fins de proposta e de desclassificação (item 5.19.3 do Edital).

Os esclarecimentos são necessários para garantir a isonomia entre os licitantes, a exequibilidade das propostas e a correta composição de custos, evitando propostas baseadas em interpretações distintas do objeto. Solicitamos que as respostas sejam divulgadas a todos os interessados, na forma do item 9.2 do Edital.

Data da Solicitação: 12/11/26 - 17:54