EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREGOEIRO E COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO DA SCPAR PORTO DE IMBITUBA S.A.

Pregão Eletrônico nº 042/2026
Processo PIMB nº 3377/2026
Lote 5 — Buffet e Serviço de Garçons
Recorrente: CONSTÂNCIA FERREIRA DOS SANTOS LTDA.
Recorrida: SABORES COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

CONSTÂNCIA FERREIRA DOS SANTOS LTDA., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 41.066.908/0001-85, com sede na Rua X, nº 2, Quadra 024, Lote 016-A, Sala A, Bairro Jardim Caribe, CEP 78.554-256, Sinop/MT, neste ato representada por seu representante legal, o Sr. Rander Ferreira de Sousa, portador do RG nº 2498319 e do CPF nº 035.501.521-83, licitante participante do certame em epígrafe, vem, respeitosamente, à presença de Vossa Senhoria, com fundamento no item 7.2 do Edital, nos princípios do contraditório e da ampla defesa (art. 5º, LV, da Constituição Federal) e no art. 59 da Lei nº 13.303/2016, apresentar suas RAZÕES DE RECURSO ADMINISTRATIVO contra o ato que declarou exequível, aceitou e habilitou a proposta de R$ 60.000,00 (sessenta mil reais) da licitante SABORES COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA. para o Lote 5, e que a declarou vencedora do certame, pelos fundamentos de fato e de direito a seguir expostos.

I — DA TEMPESTIVIDADE E DO CABIMENTO

A recorrente manifestou expressamente sua intenção de interpor recurso em 04 de novembro de 2026, no prazo do item 7.2 do Edital. O prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação das razões recursais iniciou-se em 05 de novembro de 2026 e encerra-se em 12 de novembro de 2026, de modo que a presente peça é tempestiva e deve ser conhecida.

II — DOS FATOS

A recorrente participou da sessão pública de 28 de outubro de 2026 e ofertou a proposta inicial de R$ 450.000,00. O valor máximo admitido para o lote foi divulgado pelo Pregoeiro em 28 de outubro de 2026, às 13h16, no montante de R$ 139.666,67.

A licitante Sabores Comércio de Alimentos Ltda. ofertou R$ 99.000,00 na abertura da disputa e sagrou-se vencedora do pregão às 09h56, encerrando a disputa em R$ 60.000,00 — o equivalente a 42,95% do valor máximo admitido e a R$ 120,00 por convidado.

Em 28 de outubro de 2026, às 11h05, o Pregoeiro solicitou, com fundamento no item 4.5.5 do Edital, a apresentação de justificativas ou documentos que comprovassem a viabilidade e a compatibilidade dos valores ofertados com os custos necessários à integral execução do objeto. A licitante apresentou o documento denominado "Demonstrativo de Composição de Custos e Justificativa de Exequibilidade", que o próprio Pregoeiro rejeitou às 15h13 do mesmo dia, consignando expressamente que o documento "é uma estimativa condicionada a validação, sem as evidências exigidas pelo item 4.5.5.1 do Edital, e não detalha custos exigidos pelo Termo de Referência do Lote 5".

Concedido novo prazo, a licitante protocolou às 17h51 o documento denominado "Dossiê de Comprovação de Exequibilidade". Em 04 de novembro de 2026, o parecer da área técnica declarou a proposta exequível, e a licitante foi declarada vencedora às 16h22, com abertura do prazo recursal.

É contra esse ato que se recorre.

III — DO MÉRITO

III.1 — O dossiê não precifica o Lote 5 do Termo de Referência

O primeiro vício é de objeto, não de preço. O dossiê oferta cardápio diverso do licitado.

O Termo de Referência exige oito tipos distintos de salgados. O dossiê detalha cinco linhas genéricas, agrupando duas bruschettas em uma só linha, dois croissants em uma só linha e duas empadinhas em uma só linha. Faltam, portanto, a bruschetta de ricota com tomate seco, o mini croissant de queijo e presunto e a mini empadinha de queijo e brócolis.

O Termo de Referência exige chips de batata, expressamente. O dossiê não os oferta.

O Termo de Referência exige docinhos tradicionais: brigadeiro tipo gourmet, beijinho, casadinho e cajuzinho. O dossiê oferta paçoca e pé de moleque, nenhum dos quatro exigidos.

O Termo de Referência exige três tipos de pastas: azeitona preta, caponata de berinjela e guacamole. O dossiê comprova cream cheese e nata, que não são nenhuma das três.

O Termo de Referência exige oito tipos de acompanhamentos. O dossiê comprova quatro, e inclui gergelim e granola, que não constam da lista do Termo de Referência.

O Termo de Referência exige cinco tipos de queijos, entre colonial, parmesão, mussarela, provolone, brie, gorgonzola, mussarela de búfala ou gouda. O dossiê comprova apenas muçarela fatiada e cream cheese, os dois itens de menor custo da lista.

O Termo de Referência exige quatro tipos de embutidos, entre salame, copa, lombo defumado, presunto tipo parma, presunto ou peito de peru. O dossiê comprova presunto, presunto cozido, apresuntado e lombo suíno, os quatro de menor custo do mercado.

O Termo de Referência exige arroz carreteiro com batata palha. O dossiê omite a batata palha.

O Termo de Referência exige risoto tipo paella com pelo menos três tipos de frutos do mar. O dossiê lança 35 kg de "risoto estilo paella com frutos do mar", sem especificar quais, e sem qualquer nota fiscal.

III.2 — Os quantitativos são insuficientes para 500 convidados

O dossiê oferta 2.500 salgados quando o Termo de Referência exige 4.000. Oferta 600 mini pizzas quando o Termo de Referência exige 900. Oferta 1.500 doces quando o Termo de Referência exige 2.500. Oferta 25 kg de pães quando o mínimo técnico é de 45 kg.

No total, o dossiê oferta 4.600 peças de finger food para um cardápio que exige 7.400.

Na Área 1, o dossiê lança 200 litros de água somando as versões com e sem gás. Isso equivale a 400 garrafas de 500 ml para 500 pessoas ao longo de 5h30, ou seja, menos de uma garrafa por convidado, contando os dois tipos. Em evento diurno a céu aberto, no Pátio de Carga Geral, o consumo mínimo é de 1 litro por pessoa, ou 1.000 garrafas.

O dossiê lança 100 litros de sucos somando os três tipos e 100 litros de refrigerantes somando os três tipos. São 200 ml por pessoa em cada categoria, um único copo, sem repetição, para três opções distintas. O mínimo técnico é de 300 ml de suco e 350 ml de refrigerante por pessoa.

III.3 — Itens obrigatórios não foram ofertados

O Termo de Referência, nas observações gerais do Lote 5, exige expressamente: copos de vidro de 300 ml para águas, refrigerantes e sucos; xícaras com pires e mexedores de plástico para café; jarras, suqueiras e champanheiras; bandejas de alumínio; suportes, boleiras, doceiras e travessas em vidro, metal, madeira ou cerâmica, em diferentes alturas; plaquinhas de identificação dos itens do buffet; palitos de bambu em quantidade compatível com o público; mini pratos descartáveis ou reutilizáveis para apoio das porções; pratinhos e garfinhos descartáveis para servir o bolo de aniversário; guardanapos de papel em quantidade suficiente durante todo o atendimento; e mobiliário para apoio ao serviço.

Nenhum desses itens consta do dossiê. Não há uma linha sequer sobre copos, xícaras, jarras, travessas, plaquinhas, descartáveis ou mobiliário. O dossiê limita-se a lançar R$ 500,00 como "custo residual" de "louças, copos, talheres e utensílios próprios".

Uma proposta que não oferta copos para servir bebidas a 500 convidados não é apenas inexequível: é proposta para objeto diverso do licitado.

III.4 — O açúcar granulado contraria o Termo de Referência e as normas sanitárias

O Termo de Referência exige sachê de açúcar e sachê de adoçante. O dossiê comprova a aquisição de açúcar granulado, conforme o Anexo 06.

Açúcar granulado em recipiente aberto, de uso coletivo, em evento com 500 pessoas, contraria as boas práticas de manipulação de alimentos da Resolução-RDC nº 216/2004 da Anvisa. Não é apenas divergência de especificação: é risco sanitário.

III.5 — A mão de obra de produção é juridicamente impossível

O dossiê lança R$ 4.000,00 para toda a produção, assim distribuídos: pratos quentes R$ 1.400,00; salgados e mini pizzas R$ 1.000,00; sobremesas e doces R$ 800,00; montagem de mesa fria R$ 500,00; e encargos e outros custos R$ 300,00.

A verba de encargos de R$ 300,00 sobre R$ 3.700,00 de mão de obra equivale a 8,1%. O piso legal brasileiro é de 27,44% apenas com FGTS (8%), 13º salário (8,33%) e férias com o terço constitucional (11,11%), e esses três não são tributos, não sendo alcançados pelo Simples Nacional. Se o regime não for o Simples, os encargos sobem para 55,24%.

A verba de R$ 300,00 não cobre sequer FGTS e 13º salário somados, que dariam 16,33% ou R$ 604,21.

Além disso, a linha não aloca um centavo para adicional noturno, embora a produção para um evento que se inicia às 14h30 e cuja carga sai da base às 9h obrigue trabalho em madrugada, nem para os custos indiretos de operar a estrutura própria, como gás, energia, água, higienização e depreciação.

Para dimensionar a insuficiência: produzir 140 kg de pratos quentes, 4.000 salgados, 900 mini pizzas, 2.500 doces e 45 kg de pães de fermentação natural exige, adotando índices de produtividade generosos, cerca de 105 horas de trabalho. Com índices realistas de produção artesanal, 150 horas. Na janela disponível de 2,5 dias, isso exige no mínimo 6 profissionais, cujo custo, a R$ 266,00 por diária com encargos plenos, é de R$ 3.990,00, consumindo integralmente a verba de mão de obra direta e deixando zero para encargos, benefícios, adicional noturno e custos indiretos.

III.6 — A logística de R$ 1.500,00 é materialmente impossível

O dossiê lança R$ 1.500,00 em "Transporte e logística", justificando com "frota própria".

A sede da licitante é em Biguaçu/SC, a 100 km do Porto de Imbituba. Se a empresa realmente possui o acervo de louças, copos, talheres e utensílios que alega, e realmente produz toda a alimentação na base, como o próprio dossiê afirma, então precisa transportar: 1.800 copos de vidro de 300 ml, 400 xícaras com pires e 600 pratos; 120 travessas, boleiras, doceiras e suportes em vidro, cerâmica, madeira e metal; 40 jarras, 6 suqueiras, 20 champanheiras, 20 garrafas térmicas, 1.500 talheres e 80 pegadores; 60 bandejas de inox e 40 cubas gastronômicas; 12 mesas e aparadores para as duas ilhas de petiscos, a mesa de bebidas e o apoio do buffet; 140 kg de pratos quentes em cubas, mais 5 kg de batata palha; 4.000 salgados, 900 mini pizzas, 2.500 doces e toda a mesa fria; 1.000 garrafas de água, 180 litros de refrigerante e 150 litros de suco; e 200 kg de gelo.

São aproximadamente 4,2 toneladas e 22 m³, distribuídos em três regimes térmicos incompatíveis: carga seca frágil, carga refrigerada e carga congelada. Não há como consolidar isso em um único veículo.

São necessários, no mínimo, quatro veículos: um caminhão baú refrigerado para os alimentos prontos, um caminhão baú seco para as louças e o mobiliário, uma van frigorífica para as bebidas e o gelo, e uma van de passageiros para a equipe de montagem. Recomenda-se um quinto veículo para a desmontagem e o retorno após as 22h.

Há ainda uma restrição sanitária decisiva: a produção sai de Biguaçu por volta das 9h e a mesa de petiscos abre às 17h. São oito horas entre a produção e o consumo, contra o limite de quatro horas em temperatura ambiente da Resolução-RDC nº 216/2004 da Anvisa. Isso obriga veículo refrigerado e cambucas térmicas, que o dossiê não prevê.

O custo real dessa operação fica entre R$ 8.510,00, se a frota for genuinamente própria, contabilizando combustível, pedágio, motoristas, manutenção e depreciação, e R$ 12.170,00, se for preciso locar veículos com motorista no mercado. O déficit não provisionado é de R$ 7.010,00 a R$ 10.670,00.

III.7 — A alegação de acervo e frota próprios não foi comprovada

O dossiê afirma, no item 6, que "a empresa opera com produção própria de cozinha, panificação e confeitaria, frota própria para o transporte dos alimentos e acervo próprio de louças, copos, talheres e utensílios".

Nenhum documento comprova essas alegações. O Anexo 09 são "registros fotográficos da estrutura própria", e fotografias não provam propriedade, quantidade, estado de conservação nem capacidade para 500 pessoas. Não há relação de bens, nota fiscal de aquisição, contrato social com integralização, laudo, inventário ou qualquer documento dos veículos, como CRLV, comprovação de capacidade frigorífica ou licenciamento sanitário do transporte.

O próprio Demonstrativo inicial reconhecia que "a disponibilidade e a adequação desses recursos devem ser comprovadas, quando solicitadas, por documentos pertinentes, como relação de equipamentos, registros ou documentos dos veículos, registros da estrutura de produção e demais evidências efetivamente existentes". Nada disso foi apresentado.

Há ainda uma contradição interna reveladora: os Anexos 07 e 08 são orçamentos de garçons terceirizados, da NN Garçons, de Imbituba, e da Virtude Eventos. A empresa que terceiriza o atendimento alega equipe própria de produção sem apresentar um único documento de pessoal: não há folha de pagamento, CAGED, contrato de trabalho ou registro de empregados.

III.8 — A composição adota preços acima do custo real, o que revela que não é uma planilha de custos

O item 5.1 do dossiê admite expressamente que os custos lançados são superiores aos preços efetivamente pagos: frios a R$ 50,00/kg lançados contra R$ 16,78 a R$ 21,90/kg pagos; queijos a R$ 60,00/kg lançados contra R$ 38,90 a R$ 39,04/kg pagos; água mineral a R$ 5,00/L lançados contra R$ 1,25 a R$ 2,75/L pagos; e suco a R$ 10,00/L lançados contra R$ 5,96/L pagos.

Isso demonstra que a peça não é uma planilha de custos reais, mas um exercício de acomodação de margem. E, ao mesmo tempo, os itens que não têm nota fiscal, como paella, funghi, pastel de camarão e café, somando R$ 5.375,00, são justamente os de maior risco de variação, protegidos apenas por uma "sensibilidade" de 50% que não reflete a volatilidade de camarão e marisco.

III.9 — A tributação de 11% é insuficiente

O dossiê adota 11% de carga tributária sobre o faturamento. Um serviço de buffet com fornecimento de mercadorias e mão de obra, prestado por empresa sediada em Biguaçu a uma sociedade de economia mista estadual, tem tributação efetiva superior a isso. Cada ponto percentual adicional sobre R$ 60.000,00 representa R$ 600,00 de margem perdidos.

O próprio Demonstrativo inicial ressalvou que "a alíquota de 11% foi utilizada exclusivamente como hipótese de cálculo e deve ser confirmada pela contabilidade". Não foi confirmada.

III.10 — O parecer que declarou a exequibilidade não analisou o dossiê

O parecer da área técnica de 04 de novembro de 2026 não menciona um único item do cardápio, uma única quantidade, um único custo unitário ou um único anexo do dossiê. Limita-se a comparar preços entre licitantes, repetir a margem de 24,3% informada pela própria empresa e afirmar que a estrutura própria é suficiente.

O primeiro problema é que o parecer julga por comparação de preços, não por custo de execução. O art. 59 da Lei nº 13.303/2016 e o item 4.6.1, III, do Edital exigem verificar se o preço cobre os custos. Se três licitantes ofertam abaixo do custo, o erro não se converte em acerto por repetição.

O segundo problema é que o parecer afirma que "a média aritmética global de R$ 139.666,67 decorre exclusivamente da inclusão da proposta discrepante". Isso é materialmente incorreto: R$ 139.666,67 é o valor máximo admitido, divulgado pelo próprio Pregoeiro em 28 de outubro de 2026 às 13h16, e não uma média de propostas. O parecer descarta como "outlier" justamente a proposta que se aproxima do orçamento oficial, que é o parâmetro legal de aferição.

O terceiro problema é que o parecer afirma que a licitante alocou "R$ 5.000,00 para a equipe de garçons (R$ 500,00/profissional)". O dossiê declara que "a provisão de R$ 5.000,00 remunera 18 garçons", o que resulta em R$ 277,78 por profissional. O parecer dividiu por 10 quando o documento diz 18, erro de leitura que demonstra que o documento não foi examinado.

III.11 — A inversão de preços nos atestados da própria licitante

Este é o argumento mais eloquente, e vem dos documentos da própria recorrida.

Os atestados de capacidade técnica da licitante comprovam que ela cobrou aproximadamente R$ 123,00 por pessoa em coquetel de uma hora com itens simples, e R$ 139,90 por pessoa em refeição comum para 120 pessoas.

Para o Lote 5, com 5h30 de serviço, mais de 40 itens, 500 convidados, três áreas de buffet e serviço volante, a licitante declarou R$ 50,00 por pessoa em alimentos e bebidas.

Não existe ganho de escala que explique uma redução de 64% no preço por pessoa com o quádruplo de público, o quíntuplo de duração e o triplo de complexidade. **A própria licitante, em seus documentos, comprova que o preço ofertado é inexequível.**

IV — DA AUSÊNCIA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

O item 6.5.4, alínea "a", do Edital exige atestado que comprove "a prestação anterior de serviços de características, quantidades e complexidade tecnológica e operacional equivalentes ou superiores ao objeto do respectivo lote".

O Lote 5 exige buffet para 500 pessoas, das 14h30 às 20h, ou seja, 5h30 de serviço, dividido em três áreas, mesa de bebidas, duas ilhas de mesas de petiscos e serviço volante, com mais de 40 itens de cardápio e 10 garçons.

A licitante apresentou quatro atestados. Nenhum atende ao requisito.

O atestado do Município de Barra Velha comprova buffet com aproximadamente 120 participantes. São 24% do público exigido. Não há indicação de jornada estendida, de múltiplas áreas ou de serviço volante.

O atestado da Epagri, Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, comprova fornecimento de alimentação para o Workshop IG 2025, em Florianópolis/SC, de 26 a 28 de novembro de 2025. O atestado não informa a quantidade de participantes. Um workshop de capacitação não se equipara a uma cerimônia oficial para 500 convidados, com três áreas de buffet e serviço volante.

O atestado da Polícia Militar de Santa Catarina comprova coffee break tipo 2 para 20 pessoas. São 4% do público exigido, com complexidade incomparavelmente inferior.

O atestado do Município de Rancho Queimado comprova apenas entrega de salgados. Não é serviço de buffet: é fornecimento de produto, sem montagem, sem atendimento e sem serviço.

Nenhum dos quatro atestados comprova jornada de 5h30, três áreas de buffet, serviço volante, mais de 40 itens, 10 garçons, ou fornecimento de louças, copos e mobiliário de apoio para 500 pessoas.

A licitante, portanto, não demonstrou qualificação técnico-operacional para o Lote 5, o que configura vício autônomo de habilitação, independente da inexequibilidade.

IV.1 — O atestado que prova a inexequibilidade

Há um ponto que merece destaque próprio, porque é a licitante que produz a prova contra si mesma.

O atestado do Município de Barra Velha comprova que a licitante cobrou R$ 139,90 por pessoa para servir uma refeição a 120 participantes. O atestado referente ao coquetel comprova que ela cobrou R$ 123,00 por pessoa para um serviço de uma hora com itens simples.

Para o Lote 5, com 5h30 de serviço, mais de 40 itens, três áreas de buffet, serviço volante e 500 convidados, a licitante declarou R$ 50,00 por pessoa em alimentos e bebidas.

A redução é de 64% no preço unitário, com o quádruplo de público, o quíntuplo de duração e o triplo de complexidade. Não existe ganho de escala que produza esse resultado. Ganho de escala reduz custo unitário marginal, não reverte a relação entre escopo e preço.

O documento que deveria comprovar a capacidade técnica é o mesmo documento que demonstra a inexequibilidade da proposta.

V — DA AUSÊNCIA DE ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO E DE LICENÇA SANITÁRIA

A licitante não apresentou alvará de funcionamento, alvará sanitário, licença da Vigilância Sanitária, registro no Conselho Regional de Nutricionistas, nem qualquer documento de comprovação emitido pelos órgãos competentes.

A atividade contratada é serviço de alimentação em sentido pleno: produção, manipulação, fracionamento, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos preparados ao consumo humano para 500 pessoas, incluindo frutos do mar, pratos quentes em distribuição contínua e leite mantido quente por horas.

O art. 10 da Lei nº 6.437/1977 tipifica como infração sanitária "executar atividades de manipulação, produção, embalagem e acondicionamento de alimentos, sem a respectiva licença, permissão, autorização, registro ou certificado, quando exigidos em lei".

A Resolução-RDC nº 216/2004 da Anvisa aplica-se expressamente aos serviços que realizam "manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo", citando expressamente os bufês entre os estabelecimentos alcançados.

A licitante não comprovou nenhuma dessas condições.

V.1 — A contradição da própria Comissão

Este ponto é decisivo, porque a Comissão já se manifestou sobre ele.

No Parecer Técnico de 15 de outubro de 2026, ao rejeitar a impugnação da recorrente, a área técnica afirmou: "A área técnica reconhece que a contratada deverá cumprir todas as exigências sanitárias aplicáveis à sua atividade e manter válidas as autorizações eventualmente exigidas. Essa obrigação já está contemplada no item 12, alínea 'g', do edital."

E, na conclusão do mesmo parecer: "a obrigação prevista no item 12, alínea 'g', deve ser fiscalizada durante a execução, sem ser convertida automaticamente em requisito de habilitação."

A Comissão, portanto, assumiu expressamente o compromisso de que a regularidade sanitária seria verificada, apenas em outro momento processual, na execução.

Ocorre que a licitante foi declarada vencedora e a Comissão não fez nenhuma verificação sobre alvará de funcionamento, licença sanitária ou qualquer documento dos órgãos competentes. Não há no processo uma linha sobre isso.

A Comissão criou, com sua própria fundamentação, o dever de verificar. E não verificou.

Isso configura contradição entre a motivação e o ato: o parecer que rejeitou a impugnação prometeu uma fiscalização que o ato de habilitação não realizou. A Administração não pode, ao mesmo tempo, afastar uma exigência na fase de habilitação sob a promessa de verificá-la depois, e depois não verificar.

V.2 — O precedente do próprio Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina

O Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina, órgão de controle da SCPAR, no Pregão Eletrônico nº 65/2024, para contratação de objeto mais simples, o fornecimento de coffee break para capacitações, no valor de R$ 317.700,00, exigiu expressamente em seu item 4.6: "A empresa vencedora do processo licitatório deverá ser cadastrada na Vigilância Sanitária do município sede da empresa na grande Florianópolis, órgão fiscalizador dos bares, restaurantes, casas de eventos e similares que trabalham com alimentação e seguir as recomendações do Manual de Boas Práticas."

E, no item 4.7: "A empresa vencedora deverá comprovar que dispõe de responsável técnico, no mínimo, um profissional com formação e registro em Nutrição ou Engenharia de Alimentos."

Se o Tribunal de Contas do Estado exige cadastro sanitário e responsável técnico nutricionista para servir café e bolacha em treinamento interno, não há justificativa técnica para a SCPAR dispensar essas exigências num buffet completo para 500 convidados, com frutos do mar e serviço volante.

A dispensa cria, além do risco sanitário, uma desigualdade competitiva: empresas regularmente licenciadas, que suportam o custo da conformidade sanitária, competem com quem não comprova nada.

VI — DA CONSOLIDAÇÃO DOS VÍCIOS

O ato recorrido apresenta vícios autônomos e independentes, cada um suficiente para sua reforma.

Vício de objeto: o dossiê oferta cardápio diverso do licitado, com 4.600 peças de finger food contra 7.400 exigidas, 14 itens obrigatórios não ofertados, docinhos tradicionais substituídos por paçoca e pé de moleque, chips de batata ausentes e três variedades de salgados ausentes.

Vício de quantitativo: água, sucos e refrigerantes dimensionados em menos de um copo por pessoa, e doces e mini pizzas pela metade do exigido.

Vício de custo: encargos de 8,1% contra piso legal de 27,44%; logística de R$ 1.500,00 para 4,2 toneladas em 200 km; mão de obra de produção de R$ 4.000,00 para 105 a 150 horas de trabalho.

Vício de comprovação: acervo, frota e equipe própria alegados sem um único documento de propriedade, de veículo ou de vínculo empregatício.

Vício de qualificação técnica: nenhum dos quatro atestados comprova serviço de características, quantidades e complexidade equivalentes ou superiores ao Lote 5.

Vício de regularidade sanitária: ausência de alvará de funcionamento, licença sanitária e qualquer documento dos órgãos competentes, em contradição com a promessa expressa da Comissão de que essa verificação ocorreria.

Vício de motivação: o parecer de 04 de novembro de 2026 não cita um único item do dossiê, confunde o valor máximo admitido com média de propostas e erra ao dividir R$ 5.000,00 por 10 em vez de 18 garçons.

VII — DO DIREITO

O art. 59 da Lei nº 13.303/2016 e o item 4.6.1, III, do Edital determinam a desclassificação da proposta inexequível ou que não atenda às especificações do instrumento convocatório.

A proposta da recorrida é inexequível por três razões autônomas e independentes. Primeira, não atende ao objeto: oferta cardápio diverso e quantitativos inferiores ao Termo de Referência, e deixa de ofertar 14 itens obrigatórios. Segunda, os custos declarados são juridicamente e materialmente impossíveis: encargos de 8,1% contra piso legal de 27,44%; logística de R$ 1.500,00 para 4,2 toneladas em 200 km; mão de obra de produção de R$ 4.000,00 para 105 a 150 horas de trabalho. Terceira, as alegações de acervo e frota próprios não foram comprovadas por nenhum documento, e não podem fundamentar decisão administrativa.

A motivação do ato recorrido é insuficiente. O art. 50 da Lei nº 9.784/1999, aplicável subsidiariamente, exige que a decisão administrativa exponha os fatos e os fundamentos jurídicos. Um parecer que não examina o documento que valida não motiva, apenas declara.

Registre-se, por fim, que o Pregoeiro, em 28 de outubro de 2026 às 15h13, já havia reconhecido que o primeiro documento era "uma estimativa condicionada a validação, sem as evidências exigidas pelo item 4.5.5.1 do Edital". O dossiê posterior não supre essas falhas: apenas as reorganiza em formato de tabela, mantendo os mesmos vícios de origem.

VIII - DA NULIDADE DO PARECER DE EXEQUIBILIDADE DE 04 DE NOVEMBRO DE 2026

O parecer que declarou exequível a proposta da recorrida foi produzido sobre documento diverso daquele que deveria analisar, não examinou nenhum dos elementos concretos do dossiê e adotou como fato afirmações desprovidas de qualquer prova. Cada uma dessas falhas, isoladamente, é suficiente para sua nulidade.

1. O parecer analisou o documento errado

O e-mail de encaminhamento do Setor de Compras, Licitações e Contratos, de 28 de outubro de 2026, às 14h17, dirigido à área técnica, tem o seguinte teor: *"Segue para análise o demonstrativo de composição de custos e justificativa de exequibilidade apresentados pela empresa SABORES COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA para comprovação da exequibilidade de sua proposta de preços para o lote V."*

O documento encaminhado é o Demonstrativo de Composição de Custos e Justificativa de Exequibilidade, assinado pela licitante às 13h49 do mesmo dia.

Ocorre que, às 15h13 — menos de uma hora depois do encaminhamento —, **o próprio Pregoeiro rejeitou esse documento**, consignando que ele "é uma estimativa condicionada a validação, sem as evidências exigidas pelo item 4.5.5.1 do Edital, e não detalha custos exigidos pelo Termo de Referência do Lote 5", e concedeu prazo para complementação até as 18h.

A licitante protocolou o Dossiê de Comprovação de Exequibilidade às 17h51.

O parecer de 04 de novembro de 2026, entretanto, não faz uma única referência ao dossiê. Não cita os Anexos 01 a 10, não cita as tabelas de custo dos itens 3.1 a 3.6, não cita o item 4.1 nem o item 6. Limita-se a reproduzir os valores do Demonstrativo inicial — R$ 38.800,00 de custos operacionais, R$ 6.600,00 de tributos, R$ 45.400,00 de custo total e R$ 14.600,00 de margem —, que são exatamente os números da peça rejeitada.

A área técnica, portanto, analisou o documento que a Comissão já havia declarado insuficiente, e ignorou o documento que deveria substituí-lo. A decisão que declarou a proposta exequível não recaiu sobre a comprovação efetivamente apresentada.

2. O parecer não examina custo de execução

O art. 59 da Lei nº 13.303/2016 e o item 4.6.1, III, do Edital exigem verificar se o preço ofertado cobre os custos necessários à execução do objeto. O parecer não faz essa verificação em nenhuma passagem.

Ele afirma que "a presença de uma margem de lucro (24,3%), somada a uma reserva para contingências de R$ 2.000,00, garante a viabilidade financeira do contrato". A margem, contudo, é o resultado aritmético da planilha apresentada pela própria licitante. Se os custos que compõem essa planilha estão subdimensionados, a margem é fictícia. Utilizar o resultado da operação como prova de que a operação está correta é raciocínio circular, não análise de exequibilidade.

O parecer também não examina nenhum dos pontos em que o dossiê é materialmente insuficiente: os encargos trabalhistas de R$ 300,00 sobre R$ 3.700,00 de mão de obra, equivalentes a 8,1% contra piso legal de 27,44%; a ausência de qualquer alocação para adicional noturno; a ausência de qualquer alocação para os custos indiretos de operar a estrutura própria, como gás, energia, água, higienização e depreciação; a logística de R$ 1.500,00 para transportar 4,2 toneladas por 200 km; e a ausência de oferta de copos, xícaras, jarras, travessas, plaquinhas, descartáveis e mobiliário de apoio, todos exigidos pelo Termo de Referência.

3. O parecer julga por comparação de preços, critério vedado

O parecer sustenta que "as três primeiras colocadas apresentaram valores próximos, contidos em uma margem estreita de variação de apenas 5,4% a 5,5%" e que "esse forte agrupamento comprova que o valor de R$ 60.000,00 reflete a realidade operacional do mercado regional".

Agrupamento de propostas não é prova de exequibilidade. Se três licitantes ofertarem abaixo do custo de execução, o erro não se converte em acerto pela repetição. O critério legal é o custo do objeto, não a média das ofertas. Ao substituir um critério pelo outro, o parecer deixou de praticar o ato que a norma lhe impunha.

4. Erro material sobre a natureza do valor de R$ 139.666,67

O parecer afirma que "a média aritmética global de R$ 139.666,67 decorre exclusivamente da inclusão da proposta discrepante da empresa Constancia Ferreira dos Santos Ltda (R$ 450.000,00)" e que, "excluído este valor atípico, a média real e saneada das propostas praticadas pelas licitantes situa-se em R$ 67.870,00".

A afirmação é materialmente incorreta. R$ 139.666,67 é o valor máximo admitido para o lote, divulgado pelo próprio Pregoeiro em 28 de outubro de 2026, às 13h16, e não uma média de propostas. Trata-se do orçamento de referência da Administração, que é o parâmetro legal de aferição da exequibilidade.

O parecer, ao tratar o orçamento oficial como se fosse média de mercado, e ao descartar como "outlier" justamente a proposta que dele se aproxima, inverte a lógica da norma: toma como referência o comportamento dos licitantes e descarta o parâmetro que a Administração estabeleceu.

Registre-se, ainda, que o raciocínio é circular em segundo grau: o parecer usa a média das propostas para validar uma proposta que compõe essa mesma média.

#	DATA/HORA	IP	LANCE	FORNECEDOR
1	28/10/2026 09:00:00		R$ 133.000,00	ZUNINO EVENTOS LTDA
2	28/10/2026 09:00:00		R$ 122.500,00	56.796.040 KATARINE GARCIA CARPES OTTO
3	28/10/2026 09:00:00		R$ 450.000,00	CONSTANCIA FERREIRA DOS SANTOS LTDA
4	28/10/2026 09:00:00		R$ 133.400,00	J.B. DECORACOES E EVENTOS LTDA ME
5	28/10/2026 09:00:00		R$ 500.000,00	BRUNA TALITA ANTONIOLI DE ASSIS LTDA
6	28/10/2026 09:00:00		R$ 99.000,00	SABORES COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Pode se notar que se for seguir essa regra, os valores apresentados inicialmente pelas empresas, a média seria similar ao valor máximo admitido para o lote.

5. Erro de leitura do dossiê quanto à mão de obra de atendimento

O parecer afirma que "a licitante alocou R$ 5.000,00 para a equipe de garçons (R$ 500,00/profissional), quantitativo que supera a média de mercado regional praticada por empresas terceirizadas (R$ 208,00 a R$ 270,00/profissional)".

O dossiê, no item 4.2, declara expressamente que "a provisão de R$ 5.000,00 remunera 18 garçons". O valor por profissional é, portanto, de R$ 277,78, e não de R$ 500,00. O parecer dividiu por 10 quando o documento diz 18.

A contradição é dupla. Primeiro, porque revela que o documento não foi lido com atenção. Segundo, porque o próprio argumento se volta contra si: se a provisão remunera 18 profissionais a R$ 277,78, ela está no limite superior da faixa de mercado citada pelo parecer, e não acima dela. E o Termo de Referência exige apenas 10 garçons, de modo que a provisão para 18 não demonstra eficiência, mas desproporção entre o custo declarado e o quantitativo exigido.

6. Afirmações adotadas como fato sem qualquer prova

O parecer enumera, como fundamento da decisão, a "Infraestrutura Própria: cozinha industrial, panificação e confeitaria próprias", o "Acervo Próprio de Materiais: posse de louças, taças, talheres, rechauds e utensílios próprios" e a "Frota Própria: transporte realizado com veículos da própria empresa".

Nenhum desses fatos está comprovado nos autos. O Anexo 09 do dossiê é composto por "registros fotográficos da estrutura própria", e fotografias não provam propriedade, quantidade, estado de conservação nem capacidade para atender 500 pessoas. Não há relação de bens, nota fiscal de aquisição, termo de inventário, laudo ou qualquer documento equivalente. Quanto à frota, não há um único CRLV, documento de veículo ou comprovação de capacidade frigorífica.

A Administração pode adotar como fundamento apenas fatos demonstrados nos autos. Alegação do licitante não é prova, e o parecer não indica onde estaria a prova.

7. Ausência de segregação de funções

O parecer foi assinado por servidor que, na mesma licitação, já havia se manifestado sobre o objeto em duas outras oportunidades: assinou o Parecer Técnico de 15 de outubro de 2026, que rejeitou a impugnação ao Edital e definiu as características técnicas do Lote 5, e participou da concepção do próprio Termo de Referência.

A mesma autoridade que desenhou o objeto, defendeu o edital e rejeitou a impugnação foi quem atestou a exequibilidade da proposta. Não há segregação de funções, nem contraditório técnico, nem revisão por unidade distinta.

Agravante: o Parecer Técnico de 15 de outubro de 2026 afirma que o Lote 5 "não envolve produção de alimentos nas dependências do Porto de Imbituba" e que "a execução compreende principalmente o fornecimento de itens prontos, transporte, organização, disponibilização, reposição e atendimento aos convidados". O dossiê da recorrida, entretanto, declara expressamente que ela produz toda a alimentação na base em Biguaçu e a transporta por 100 km. O parecer que valida a proposta contradiz o parecer que definiu o objeto.

8. Consequência jurídica

O art. 50 da Lei nº 9.784/1999, aplicável subsidiariamente, exige que a decisão administrativa exponha os fatos e os fundamentos jurídicos que a motivaram. O parecer de 04 de novembro de 2026 não expõe fato algum relativo ao dossiê, não examina custo algum e não indica prova alguma das afirmações que adota.

Um ato administrativo que não examina o objeto que decide não é ato motivado: é declaração. E a declaração não supre a ausência de análise.

A nulidade do parecer contamina a decisão que o adotou como fundamento. Declarada a nulidade, cai a declaração de exequibilidade, cai o aceite da proposta e cai a habilitação dela decorrente.

IX — DOS PEDIDOS

Ante o exposto, requer-se:

a) o conhecimento e provimento do presente recurso, para reformar o ato que declarou exequível, aceitou e habilitou a proposta de R$ 60.000,00 da licitante SABORES COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA. para o Lote 5;

b) que não seja aceito o parecer de exequibilidade de 04 de novembro de 2026 como fundamento da decisão recorrida, por ter sido produzido sobre o Demonstrativo de Composição de Custos rejeitado pelo Pregoeiro em 28 de outubro de 2026, às 15h13, sem qualquer referência ao Dossiê de Comprovação de Exequibilidade protocolado às 17h51 do mesmo dia, e por não examinar nenhum custo, quantidade ou anexo do dossiê, limitando-se a comparar preços entre licitantes e a repetir a margem informada pela própria licitante;

c) subsidiariamente, caso mantido o parecer, que os autos sejam encaminhados à autoridade superior competente, nos termos do art. 51 da Lei nº 13.303/2016 e do art. 48 da Lei nº 9.784/1999, para decisão fundamentada que se manifeste expressamente sobre os seis quesitos acima;

d) a desclassificação da proposta, por inexequibilidade e por desconformidade com o Termo de Referência, nos termos do art. 59 da Lei nº 13.303/2016 e dos itens 4.5.5, 4.5.5.1 e 4.6.1, III, do Edital;

e) a inabilitação da licitante, por ausência de qualificação técnico-operacional nos termos do item 6.5.4, alínea "a", do Edital, e por ausência de comprovação de regularidade sanitária e de funcionamento;

f) subsidiariamente, a diligência prevista no art. 64 da Lei nº 13.303/2016, para exigência objetiva de relação do acervo com prova de propriedade, documentação dos veículos com capacidade frigorífica, plano de transporte com controle de temperatura, folha de pagamento ou CAGED da equipe de produção, alvará de funcionamento e licença sanitária, e comprovação da alíquota tributária efetiva;

e) o retorno da sessão para convocação da licitante seguinte na ordem de classificação;

f) a apreciação expressa de todas as manifestações dirigidas à Comissão no chat da sessão pública, especialmente as de 29 de outubro de 2026, sob pena de omissão decisória.

Nestes termos, pede deferimento.

ANEXO I — MATRIZ DE DIVERGÊNCIAS ENTRE O TERMO DE REFERÊNCIA E O DOSSIÊ DE EXEQUIBILIDADE

O dossiê não precifica o Lote 5 do Termo de Referência. Precifica uma versão reduzida dele, com menos itens, menos variedades e quantitativos menores. E mesmo essa versão reduzida não fecha no valor ofertado. A tabela abaixo confronta item por item o que o Termo de Referência exige, o que o dossiê ofertou e qual o impacto econômico da diferença.

TABELA A — Área 1, Mesa de bebidas (disponível das 14h30 às 20h, 5h30 de serviço)

Item do TR	Exigência do Termo de Referência	Ofertado no dossiê	Divergência e impacto
Água mineral	Com e sem gás, em garrafas de 500 ml, em champanheira	200 litros no total, somando com e sem gás	200 L equivalem a 400 garrafas de 500 ml para 500 pessoas em 5h30. Menos de uma garrafa por convidado, contando os dois tipos. Em evento diurno a céu aberto, o consumo mínimo é de 1 litro por pessoa, ou 1.000 garrafas
Sucos naturais	3 tipos: laranja, uva e butiá, em suqueiras e servidos em jarras	100 litros somando os 3 tipos	100 L para 500 pessoas são 200 ml por pessoa, um único copo, sem repetição. O TR prevê 3 tipos distintos, o que exige no mínimo 300 ml por pessoa, ou 150 L
Refrigerantes	3 tipos: cola normal, cola zero e guaraná de primeira linha	100 litros somando os 3 tipos	200 ml por pessoa para 3 opções. O mínimo técnico é de 350 ml por pessoa, ou 175 L
Café	Em garrafas térmicas, sinalizadas	25 litros	50 ml por pessoa. Volume aceitável, mas o dossiê não prevê as garrafas térmicas em quantidade nem a sinalização exigida
Leite integral quente	Em garrafas térmicas	30 litros	Volume superior ao café, o que é incoerente: o leite é complemento do café e não pode superar seu volume.

			Indica lançamento sem critério técnico
Açúcar e adoçante	Sachês	Açúcar granulado, em pacote, conforme Anexo 06	O TR exige sachê. Açúcar granulado em pacote não atende à especificação e cria risco sanitário, por ser recipiente aberto e de uso coletivo em evento
Gelo	Implícito em todas as bebidas, champanheiras, jarras e suqueiras	Incluído em verba global de R$ 245,00 com açúcar e adoçante	Para 500 pessoas em 5h30 a céu aberto são necessários cerca de 200 kg de gelo. Só o gelo consome mais que os R$ 245,00 da verba inteira
Copos de vidro 300 ml	Exigidos expressamente nas observações gerais	Não previstos no dossiê	O TR exige copos de vidro de 300 ml para águas, refrigerantes e sucos. O dossiê não menciona copos em nenhuma linha
Xícaras com pires e mexedores	Exigidos expressamente	Não previstos	Item obrigatório do TR, ausente do dossiê
Jarras, suqueiras e champanheiras	Exigidas expressamente	Não previstas	Item obrigatório do TR, ausente do dossiê
Subtotal da Área 1		**R$ 3.300,00**	**Valor insuficiente para o volume e para os itens exigidos**

TABELA B — Área 2, Mesas de petiscos (duas ilhas de 4 metros, das 17h às 20h)

Item do TR	Exigência do Termo de Referência	Ofertado no dossiê	Divergência e impacto
Queijos	Mínimo de 5 tipos, entre colonial, parmesão, mussarela, provolone, brie, gorgonzola, mussarela de búfala ou gouda	25 kg, comprovados apenas com muçarela fatiada a R$ 38,90/kg e cream cheese	O dossiê comprova o queijo mais barato da lista. Provolone, brie, gorgonzola e parmesão custam de R$ 70,00 a R$ 200,00/kg. Com 5 variedades reais, o custo sobe para R$ 1.925,00, contra R$ 1.500,00 lançados
Embutidos	4 tipos, entre salame, copa, lombo defumado, presunto tipo parma, presunto ou peito de peru	20 kg, comprovados com presunto, presunto cozido, apresuntado e lombo suíno	O dossiê usa os quatro embutidos mais baratos do mercado. Salame, copa e presunto parma custam de R$ 60,00 a R$ 120,00/kg. Com 4 variedades reais, o custo sobe para R$ 1.125,00, contra R$ 1.000,00 lançados
Acompanhamentos	8 tipos, entre ovo de codorna, azeitonas, tomate cereja, morango, palmito, geleia, mel, nozes, castanhas, uva ou damascos	Verba global de R$ 1.100,00, comprovada com pepino em conserva, palmito, gergelim e granola	O dossiê comprova 4 itens, não 8, e inclui gergelim e granola, que não estão na lista do TR. Faltam ovo de codorna, morango, nozes e castanhas, que são os itens de maior custo
Chips de batata	Exigido expressamente	Ausente do dossiê	Item do cardápio não ofertado. Custo de referência: R$ 600,00 para 20 kg
Pães de fermentação natural	3 tipos, entre italiano, ciabatta, multigrãos, pita, australiano e baguete	25 kg, sem indicação dos tipos	Quantidade insuficiente: 25 kg para 500 pessoas são 50 g por pessoa. O mínimo é de 90 g, ou 45 kg
Pastas	3 tipos: azeitona preta, caponata de berinjela e guacamole	Verba global de R$ 450,00, comprovada com cream cheese e nata	O dossiê não oferta nenhuma das três pastas exigidas. Cream cheese e nata não são azeitonada, caponata nem guacamole
Bruschetta caprese	Exigida	500 unidades, em linha única de bruschettas	O dossiê agrupa as duas bruschettas em uma linha só, sem especificar os ingredientes exigidos: tomate cereja, muçarela de búfala e pesto

Bruschetta de ricota com tomate seco	Exigida	Ausente	Variedade não ofertada
Mini croissant de frango	Exigido	500 unidades, em linha única	O dossiê agrupa os dois croissants em uma linha só
Mini croissant de queijo e presunto	Exigido	Ausente	Variedade não ofertada
Mini empadinha de frango	Exigida	500 unidades, em linha única	O dossiê agrupa as duas empadinhas em uma linha só
Mini empadinha de queijo e brócolis	Exigida	Ausente	Variedade não ofertada
Mini pastel de camarão	Exigido	500 unidades	Atendido em quantidade, mas sem nota fiscal específica
Mini hambúrguer	Exigido	500 unidades	Atendido
Mini cheesecake com geleia de morango	Exigido	250 unidades	Metade do necessário. O TR exige o item para 500 pessoas
Mousse de limão no copinho	Exigido	250 porções	Metade do necessário
Cuca de abacaxi	Exigida	250 porções	Metade do necessário
Bolo de chocolate com brigadeiro	Exigido	250 porções	Metade do necessário
Docinhos tradicionais	Brigadeiro gourmet, beijinho, casadinho e cajuzinho	500 unidades de paçoca e pé de moleque	Substituição integral. Nenhum dos quatro docinhos exigidos foi ofertado
Suportes, boleiras, doceiras e travessas	Exigidos, em vidro, metal, madeira ou cerâmica, em diferentes alturas	Não previstos	Item obrigatório do TR, ausente do dossiê
Plaquinhas de identificação	Exigidas para sinalizar os itens	Não previstas	Item obrigatório do TR, ausente do dossiê
Palitos de bambu	Exigidos em quantidade compatível com o público	Não previstos	Item obrigatório do TR, ausente do dossiê
Subtotal da Área 2		**R$ 11.500,00**	**Valor insuficiente e cardápio incompleto**

TABELA C — Área 3, Serviço volante (das 17h30 às 20h)

Item do TR	Exigência do Termo de Referência	Ofertado no dossiê	Divergência e impacto
Arroz carreteiro	Com batata palha	35 kg, sem batata palha	O TR exige expressamente a batata palha. O dossiê omite o componente
Risoto tipo paella	Com pelo menos 3 tipos de frutos do mar	35 kg, sem especificação dos frutos	O dossiê não indica quais frutos do mar, nem comprova nota fiscal. É o item de maior custo do cardápio e o único sem qualquer comprovação
Polenta mole com ragu de linguiça	Exigida	35 kg	Atendido em quantidade
Risoto de funghi	Exigido	35 kg, sem nota fiscal	Sem comprovação de custo
Pizzas	3 sabores: marguerita, frango com requeijão e calabresa com cebola	200 unidades de cada sabor, total de 600	Quantidade insuficiente: 600 unidades para 500 pessoas são 1,2 por pessoa. O mínimo é de 1,8, ou 900 unidades
Mini pratos e pratinhos descartáveis	Exigidos para apoio das porções e para servir o bolo	Não previstos	Item obrigatório do TR, ausente do dossiê
Garfinhos descartáveis	Exigidos para servir o bolo de aniversário	Não previstos	Item obrigatório do TR, ausente do dossiê
Guardanapos de papel	Exigidos em quantidade suficiente durante todo o atendimento	Não previstos	Item obrigatório do TR, ausente do dossiê
Mobiliário de apoio ao serviço	Exigido expressamente nas observações gerais	Não previsto	O TR exige mobiliário para apoio ao serviço. O dossiê não menciona mobiliário em nenhuma linha

Subtotal da Área 3		**R$ 8.200,00**	**Valor insuficiente e cardápio incompleto**

TABELA D — Síntese quantitativa das divergências

Categoria	Exigido pelo TR	Ofertado no dossiê	Déficit
Tipos de salgados	8	5	3 variedades ausentes
Unidades de salgados	4.000	2.500	1.500 unidades
Mini pizzas	900	600	300 unidades
Doces e sobremesas	2.500	1.500	1.000 unidades
Tipos de queijo	5	2 comprovados	3 variedades
Tipos de embutido	4	4, mas os mais baratos	Qualidade divergente
Tipos de acompanhamento	8	4 comprovados	4 variedades
Tipos de pasta	3	0 dos exigidos	3 variedades
Itens obrigatórios ausentes	14	0	14 itens não ofertados
Total de peças de finger food	7.400	4.600	2.800 peças

TABELA E — Atestados de capacidade técnica versus item 6.5.4

Atestado	Objeto comprovado	Quantidade	Aderência ao Lote 5
Município de Barra Velha	Serviços de buffet, refeição por pessoa	Aproximadamente 120 participantes	Insuficiente. 120 participantes correspondem a 24% dos 500 exigidos
Epagri	Fornecimento de alimentação para o Workshop IG 2025, em Florianópolis/SC, de 26 a 28 de novembro de 2025	Não informada no atestado	Insuficiente. Não comprova quantidade nem complexidade
Polícia Militar de Santa Catarina	Coffee break tipo 2	20 pessoas	Insuficiente. 20 pessoas correspondem a 4% do público exigido
Município de Rancho Queimado	Entrega de salgados	Não informada	Insuficiente. Não é serviço de buffet, é fornecimento de produto

TABELA F — Inversão de preços nos próprios atestados

Referência	Serviço	Duração	Preço por pessoa
Atestado do Município de Barra Velha	Refeição por pessoa para 120 participantes	Não informada	R$ 139,90
Atestado referente a coquetel	Coquetel com itens simples	1 hora	R$ 123,00
Lote 5 do Pregão 042/2026	Buffet em 3 áreas, mais de 40 itens, 10 garçons, 500 convidados	5h30	R$ 50,00 em alimentos e bebidas, ou R$ 120,00 incluindo garçons

TABELA G — Logística necessária

Bloco	Composição	Peso (kg)	Volume (m³)	Condição de transporte
Louças e copos	1.800 copos de vidro 300 ml, 400 xícaras com pires, 600 pratos rasos	1.152	5,2	Seca, frágil, alto risco de quebra
Travessas e suportes	120 travessas, boleiras, doceiras e suportes em alturas	156	2,4	Seca, frágil, embalagem individual
Utensílios de serviço	40 jarras, 6 suqueiras, 20 champanheiras, 20 garrafas térmicas, 1.500 talheres, 80 pegadores e pinças	166	2,6	Seca

Bandejas e cubas	60 bandejas de inox e 40 cubas gastronômicas GN	110	0,8	Seca
Caixas de transporte	80 caixas plásticas organizadoras	160	embutido acima	Seca
Mobiliário de apoio	12 mesas e aparadores de 2,00 m	336	2,9	Seca, volumosa
Toalhas e sobretoalhas	24 peças	40	0,4	Seca
Pratos quentes	140 kg de arroz carreteiro, paella, polenta e risoto de funghi, mais 5 kg de batata palha, em 14 cubas	187	0,9	Quente, acima de 60 °C
Salgados e finger foods	4.000 unidades em 8 tipos, mais 20 kg de chips de batata	144	1,2	Refrigerada
Doces e sobremesas	2.500 unidades	200	1,0	Refrigerada
Mesa fria	35 kg de queijos, 25 kg de frios, 25 kg de acompanhamentos, 45 kg de pães e 20 kg de pastas	200	1,0	Refrigerada
Mini pizzas	600 unidades	60	0,4	Refrigerada
Água mineral	1.000 garrafas de 500 ml	560	1,0	Refrigerada
Refrigerantes	180 L em garrafas de 2 L e 600 ml	276	0,9	Refrigerada
Sucos naturais	150 L em 8 galões de 20 L	156	0,3	Refrigerada
Café e leite	40 L prontos em garrafas térmicas	45	embutido na Área 1	Quente
Gelo em cubos	200 kg em 10 sacos, dentro de caixas térmicas	240	0,5	Congelada, alto risco de derretimento em 100 km
TOTAL DA CARGA		4.192	22,0	Três regimes térmicos distintos

TABELA H — Plano de veículos necessário

Nº	Veículo	O que transporta	Carga (kg)	Volume (m³)	Justificativa técnica
1	Caminhão baú 3/4 refrigerado (0 a 4 °C)	Alimentos prontos, salgados, doces, mesa fria e mini pizzas	791	4,5	A produção sai de Biguaçu por volta das 9h e a mesa de petiscos abre às 17h. São 8 horas de espera, muito acima do limite de 4 horas em temperatura ambiente da RDC 216 da Anvisa
2	Caminhão toco baú seco (carga útil de 5,5 t)	Copos, xícaras, pratos, travessas, utensílios, bandejas e mobiliário	2.024	14,8	Carga frágil e volumosa não admite aproveitamento pleno do baú. Exige baú fechado, com separadores e amarração
3	Van frigorífica de 8 m³	Bebidas geladas, sucos e os 200 kg de gelo	1.377	2,7	O gelo não suporta o trajeto com antecedência. Precisa chegar por

					último, em veículo próprio, ou ser comprado em Imbituba
4	Van de passageiros de 15 lugares	Equipe de montagem e produção, cerca de 8 pessoas	não aplicável	não aplicável	A montagem precisa começar às 6h. Os 10 garçons do edital são contratados na região, conforme os próprios orçamentos anexados ao dossiê
5	Recomendado: segunda van ou utilitário de apoio	Equipe de desmontagem, segunda viagem e retorno após as 22h	não aplicável	não aplicável	A jornada se encerra às 22h com o retorno a Biguaçu chegando perto da meia-noite, o que inviabiliza o uso de apenas um veículo

TABELA I — Estimativa de custo logístico

Item	Base de cálculo	Locação de mercado (R$)	Frota própria (R$)
Caminhão baú 3/4 refrigerado	Diária de 24 h mais 200 km rodados	1.950,00	0,00, já possui
Caminhão toco baú seco	Diária de 24 h mais 200 km rodados	2.400,00	0,00, já possui
Van frigorífica de 8 m³	Diária de 24 h mais 200 km rodados	1.150,00	0,00, já possui
Van de passageiros de 15 lugares	Diária de 24 h mais 200 km rodados	1.100,00	0,00, já possui
Combustível	5 veículos em 200 km, diesel a R$ 6,20 por litro	incluído	780,00
Pedágio BR-101, ida e volta	5 veículos, praças entre Biguaçu e Imbituba	incluído	420,00
Motoristas e ajudantes de carga	7 profissionais a R$ 280 por diária	incluído	1.960,00
Manutenção, depreciação, seguro e rastreamento	Rateio proporcional por viagem	incluído	1.100,00
Locação de caixas térmicas e freezers móveis	10 unidades a R$ 180	1.800,00	1.800,00
Gelo seco para conservação no trajeto	90 kg a R$ 16 por kg	1.440,00	1.440,00
Locação de 12 mesas de apoio e aparadores	12 unidades a R$ 55	660,00	660,00
Carrinhos, pranchas, cintas e luvas	Verba global	350,00	350,00
TOTAL LOGÍSTICO		12.170,00	8.510,00
Provisionado no dossiê da licitante	Linha Transporte e logística	1.500,00	1.500,00
DÉFICIT NÃO PROVISIONADO		10.670,00	7.010,00

TABELA J — Recomposição técnica do item 4.1, mão de obra de produção

Componente	Declarado no dossiê (R$)	Valor técnico correto (R$)	Fundamento
Mão de obra direta	3.700,00	3.700,00	Mantida em favor da licitante, sem contestação
Encargos sociais	300,00	1.015,28	Piso legal de 27,44%: FGTS 8%, 13º salário 8,33% e férias com terço constitucional

			11,11%. Se o regime não for Simples Nacional, o correto é R$ 2.043,88, com 55,24% de encargos
Benefícios trabalhistas	0,00	444,00	Vale-transporte, alimentação, EPI e ASO, a 12% da mão de obra
Adicional noturno	0,00	222,00	Acréscimo de 20% sobre as horas entre 22h e 5h. A produção para um evento com início às 14h30 e saída da base às 9h obriga trabalho em madrugada
Custos indiretos de produção	0,00	4.080,00	Gás GLP 170 kg para 4 panelões industriais, fornos e fritadeira, energia elétrica de câmaras frias e fornos, água, higienização, descartáveis e depreciação de equipamentos
TOTAL DO ITEM 4.1	4.000,00	9.461,28	Déficit não provisionado de R$ 5.461,28

Nestes termos, pede deferimento.

SINOP, 12 DE NOVEMBRO DE 2026

gov.br
Documento assinado digitalmente
RANDER FERREIRA DE SOUSA
Data: 12/11/2026 17:56:46-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

RANDER FERREIRA DE SOUSA – CPF: 035.501.521-83
REPRESENTANTE LEGAL
CONSTANCIA FERREIRA DOS SANTOS LTDA
CNPJ 41.066.908/0001-85