

**AO SENHOR PREGOEIRO E À COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO DA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DA CASA CIVIL DA PRESIDÊNCIA
DA REPÚBLICA**

Pregão Eletrônico nº 90007/2026

Processo Administrativo nº 00088.000532/2025-91 – UASG 110001

HOT COZINHA INDUSTRIAL LTDA., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 05.576.510/0001-25, com central de produção e sede no SAAN Quadra 3, nº 1100, Zona Industrial, Brasília/DF, CEP 70.632-300, licitante classificada no certame em epígrafe e atual prestadora dos serviços de alimentação no âmbito da Presidência da República, vem, tempestiva e respeitosamente, em atenção à diligência instaurada pelo Despacho SEI nº 7646585, apresentar sua **MANIFESTAÇÃO E DEMONSTRAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE**, pelas razões de fato e de direito a seguir expostas.

1. Da tempestividade e do objeto da diligência

A presente manifestação é tempestiva, apresentada no prazo assinalado pela Administração. Pelo Despacho SEI nº 7646585, a equipe de planejamento, verificando que os lances ofertados situaram-se abaixo do valor estimado, requereu a comprovação da exequibilidade da proposta mediante demonstração detalhada dos custos unitários e documentação de suporte e, ainda, informações sobre a central de produção da licitante (itens 3 e 4 do Despacho, com fundamento nos itens 5.1.1.3, 5.4.1 e 5.6.1.2, alínea “c”, do Termo de Referência). A Contratada responde, a seguir, integralmente a ambos os pontos.

2. Da síntese

A presente manifestação possui o escopo de comprovar de forma objetiva e aderente à jurisprudência do TCU que:

- a) a proposta sequer atinge o **indício objetivo** de inexecuibilidade fixado no edital, pois nenhum item foi ofertado abaixo de 50% do valor de referência e o preço global equivale a 82% do orçamento;
- b) ainda que assim não fosse, a presunção de inexecuibilidade é **relativa**, competindo à Administração o ônus de comprovar a inviabilidade, e ao licitante a faculdade de demonstrar a exequibilidade, o que ora se faz;
- c) a aferição deve recair sobre o **conjunto** da proposta, não sobre itens isolados, sendo o certame julgado pelo menor preço global do grupo;
- d) a Contratada, na condição de **atual prestadora do próprio objeto**, possui custos reais, estrutura instalada e licenciada e ganhos operacionais que conferem plena sustentação econômica à oferta; e
- e) a central de produção está regularmente licenciada e em operação.

A proposta é, pois, exequível e vantajosa para a Administração.

3. Do regime jurídico da inexecuibilidade: presunção relativa, ônus da administração e análise do conjunto

O próprio edital estabelece o parâmetro objetivo de inexecuibilidade e o subordina à prévia diligência. Reza o item 7.7 que é **indício** de inexecuibilidade, para bens e serviços em geral, o valor inferior a 50% do orçado; e o item 7.8 condiciona o reconhecimento da inexecuibilidade à diligência que comprove, cumulativamente, que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e que inexistem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

No mesmo sentido, o art. 59, incisos II e IV, e § 2º, da Lei nº 14.133/2021 confere à Administração o poder-dever de diligenciar e ao licitante a oportunidade de demonstrar a exequibilidade.

A jurisprudência do Tribunal de Contas da União é firme e remansosa quanto à natureza relativa da presunção de inexequibilidade, consolidada na Súmula nº 262:

Súmula TCU nº 262: O critério definido no art. 48, inciso II, § 1º, alíneas 'a' e 'b', da Lei nº 8.666/93 conduz a uma presunção relativa de inexequibilidade de preços, devendo a Administração dar à licitante a oportunidade de demonstrar a exequibilidade da sua proposta.

O entendimento foi expressamente reafirmado sob a égide da Lei nº 14.133/2021. No Acórdão nº 465/2024 – Plenário, o TCU assentou que o critério do art. 59, § 4º, da nova lei conduz a presunção relativa de inexequibilidade, devendo a Administração, nos termos do § 2º, oportunizar ao licitante a demonstração de sua proposta.

A referida decisão, sobretudo, firmou que a conclusão pela inexequibilidade demanda análise ampla de todos os itens que compõem a proposta, e não de itens isolados, diretriz de aplicação direta ao presente caso, em que o julgamento recai sobre o menor preço global do grupo.

No Acórdão nº 214/2025 – Plenário, a Corte reiterou, já sob a Lei nº 14.133/2021, a presunção relativa e o dever de oportunizar a demonstração da exequibilidade. E, em precedente clássico, o Acórdão nº 3144/2010 – Plenário consignou que, comprovada a plena executabilidade, a proposta de valor reduzido não deve ser excluída do certame.

Do exposto extraem-se três comandos:

- a) o orçamento estimado não é parâmetro absoluto, podendo refletir assimetrias da fase preparatória;
- b) o ônus de comprovar a inexequibilidade é da Administração, assegurada ao licitante a demonstração em contrário; e
- c) a aferição é do conjunto da proposta. À luz desses comandos, passa-se à demonstração positiva.

4. Da inocorrência de indício de inexecuibilidade

Antes mesmo de qualquer demonstração de custos, registre-se que a proposta **não atinge o indício objetivo do item 7.7 do edital**. Nenhum dos seis itens foi ofertado abaixo de 50% do valor de referência, e o preço global corresponde a 82% do orçamento da Administração, conforme o quadro a seguir:

Item	Descrição	Ref. unit. (R\$)	Ofertado (R\$)	% do ref.
1	Refeições Porcionadas	40,15	34,00	84,7%
2	Lanches de Serviço	18,90	16,00	84,7%
3	Lanches Padrão I	21,53	12,92	60,0%
4	Lanches Padrão II	20,86	10,43	50,0%
5	Lanche Especial (Coffee Break)	34,85	17,43	50,0%
6	Refeição Especial Transportada	53,60	26,80	50,0%

Como o indício do edital exige valor *inferior* a 50%, o que não ocorre em nenhum item, a rigor não se configura sequer a hipótese formal autorizadora do juízo de inexecuibilidade.

A circunstância de a **proposta situar-se abaixo do estimado é própria e desejável do ambiente competitivo, não se confundindo com inexecuibilidade**.

Insta salientar que o Estudo Técnico Preliminar (item 5.8) desconsiderou expressamente os valores da execução contratual em curso na composição do orçamento, ancorando-o em cotações de fornecedores.

Por essa razão se revela natural que uma proposta calcada em custos reais de execução, como a da Contratada, atual prestadora, situe-se abaixo do referencial sem qualquer comprometimento de sua viabilidade.

5. Da demonstração da exequibilidade dos valores propostos

Sem prejuízo do exposto, e em atenção ao requerido, a Contratada demonstra a composição de seus custos.

Cada preço foi formado pela soma de três componentes, insumos (a partir das fichas técnicas de cada cardápio, conforme o Apêndice I do Termo de Referência), mão de obra e respectivos encargos, e tributos, resultando em margem positiva em todos os itens, individual e globalmente.

5.1. Dos insumos

O custo de insumos de cada item foi apurado item a item, gênero a gênero, com base nas gramaturas e composições mínimas do Apêndice I do Termo de Referência, conforme as fichas técnicas detalhadas que integram a proposta e ora se reapresentam como anexo.

A título ilustrativo, o subtotal de insumos da refeição porcionada (item 1) é de R\$ 18,13 por unidade, e o do lanche de serviço (item 2), de R\$ 6,89, refletindo preços de aquisição compatíveis com os de mercado.

5.2. Dos custos de mão de obra e encargos

A aferição da mão de obra, todavia, há de recair sobre o **conjunto** da proposta, e não sobre itens isolados (Acórdão nº 465/2024 – Plenário do TCU): tomado o faturamento global de R\$ 13.163.750,61, deduzidos os custos globais de insumos e os tributos, remanesce margem bruta suficiente para a integral cobertura do custo de pessoal dedicado a esta contratação, preservando-se resultado global positivo.

Acresce fator decisivo, expressamente contemplado pelo item 7.8.2 do edital como **custo de oportunidade** apto a justificar o vulto da oferta: a Contratada mantém, simultaneamente, **diversos contratos** de prestação de serviços de alimentação — entre os quais a execução em curso do próprio objeto desta Presidência da República.

Os componentes fixos e estruturais do custo de pessoal, coordenação técnica e nutricional, supervisão, gestão administrativa e a própria operação da central de produção são rateados entre esse conjunto de ajustes, de modo que a esta contratação

se imputa apenas a fração incremental correspondente, e não o custo cheio de uma estrutura mantida isoladamente para um único contrato.

Essa diluição de custos fixos, somada aos ganhos de escala na aquisição de insumos e à estrutura já amortizada, reduz legitimamente o custo marginal de execução e explica, de forma idônea e verificável, a competitividade da oferta, sem comprometimento da regularidade ou da continuidade da prestação. Compete à Administração, nos termos do item 7.8 do edital, o ônus de comprovar a **inexistência** de tais custos de oportunidade, prova que, ante a realidade operacional da Contratada, não há como produzir.

5.3. Dos tributos

Os tributos incidentes foram computados à alíquota efetiva de 8,73% sobre o preço de venda, compatível com o regime tributário da Contratada. Nos termos do item 5.6 e subitem 5.6.1 do edital, a cotação observa a média dos efetivos recolhimentos dos últimos doze meses, comprovável, a qualquer tempo, por documentos de escrituração fiscal, que se colocam à disposição da Administração.

5.4. Do resultado por item e resultado global

Da composição resulta o seguinte quadro consolidado de custos unitários e margens, e o correspondente resultado global sobre as quantidades estimadas:

Item	Insumos	MO/enc.	Tributos	Custo unit.	Preço	Result.	%
1	18,13	0,94	2,97	22,04	34,00	11,96	35,2%
2	6,89	0,94	1,40	9,23	16,00	6,77	42,3%
3	9,36	0,94	1,13	11,43	12,92	1,49	11,5%
4	4,99	0,94	0,91	6,84	10,43	3,59	34,4%
5	12,99	0,94	1,52	15,45	17,43	1,98	11,4%
6	15,78	0,94	2,34	19,06	26,80	7,74	28,9%

Item	Qtd.	Faturamento (R\$)	Custo total (R\$)	Resultado (R\$)	Margem
1	231.480	7.870.320,00	5.101.819,20	2.768.500,80	35,2%
2	269.045	4.304.720,00	2.483.285,35	1.821.434,65	42,3%
3	59.567	769.605,64	680.850,81	88.754,83	11,5%
4	4.231	44.129,33	28.940,04	15.189,29	34,4%
5	7.348	128.075,64	113.526,60	14.549,04	11,4%
6	1.750	46.900,00	33.355,00	13.545,00	28,9%
Total	573.421	13.163.750,61	8.441.777,00	4.721.973,61	35,9%

Como se vê, todos os itens fecham positivos, isolada e conjuntamente. Os itens de maior desconto (3 a 6) representam fração reduzida do contrato e, ainda assim, geram resultado positivo; os itens 1 e 2, preponderantes, asseguram a robustez econômica do conjunto.

5.5. Da demonstração gráfica

A seguir segue quadro explicativo da composição de custos da proposta.

O preço de cada item foi formado pela soma de três componentes — **insumos** (apurados pela ficha técnica de cada cardápio, conforme o Apêndice I do Termo de Referência), **mão de obra e encargos** e **tributos** (alíquota efetiva de 8,73% sobre o preço de venda). O resultado por unidade é a diferença entre o preço ofertado e o custo unitário total. Todos os itens apresentam resultado positivo, isolada e globalmente.

Item	Descrição	Qtd. estimada	Insumos (R\$/un)	Mão de obra + enc. (R\$/un)	Tributos (R\$/un)	Custo unit. (R\$)	Preço ofertado (R\$)	Resultado/un (R\$)	Margem	% do ref.	Faturamento (R\$)	Custo total (R\$)	Resultado total (R\$)
1	Refeições Porcionadas (almoço e jantar)	231.480	18,13	0,94	2,97	22,04	34,00	11,96	35,2%	84,7%	7.870.320,00	5.101.819,20	2.768.500,80
2	Lanches de Serviço (café manhã e noturno)	269.045	6,89	0,94	1,40	9,23	16,00	6,77	42,3%	84,7%	4.304.720,00	2.483.285,35	1.821.434,65
3	Lanches Padrão I	59.567	9,36	0,94	1,13	11,43	12,92	1,49	11,5%	60,0%	769.605,64	680.850,81	88.754,83
4	Lanches Padrão II	4.231	4,99	0,94	0,91	6,84	10,43	3,59	34,4%	50,0%	44.129,33	28.940,04	15.189,29
5	Lanche Especial (Coffee Break)	7.348	12,99	0,94	1,52	15,45	17,43	1,98	11,4%	50,0%	128.075,64	113.526,60	14.549,04
6	Refeição Especial Transportada	1.750	15,78	0,94	2,34	19,06	26,80	7,74	28,9%	50,0%	46.900,00	33.355,00	13.545,00
—	TOTAL / GLOBAL	573.421	—	—	—	—	—	—	35,9%	≈82%	13.163.750,61	8.441.777,00	4.721.973,61

Notas explicativas:

- 1. **Fórmula.** Custo unitário = Insumos + Mão de obra/encargos + Tributos. Resultado/unidade = Preço ofertado – Custo unitário. Margem = Resultado ÷ Preço ofertado.
- 2. **Valores totais.** Faturamento, Custo total e Resultado total correspondem aos valores unitários multiplicados pela quantidade estimada de cada item.
- 3. **% do referencial.** Razão entre o preço ofertado e o valor unitário de referência da Administração. Nenhum item foi ofertado abaixo de 50% — limiar do indício de inexequibilidade do item 7.7 do edital — e o preço global equivale a aproximadamente 82% do orçamento estimado.
- 4. **Insumos.** Apurados gênero a gênero, segundo as gramaturas e composições mínimas do Apêndice I do Termo de Referência.
- 5. **Mão de obra e encargos.** Correspondem ao rateio, por unidade, do custo total do quadro de pessoal alocado.
- 6. **Tributos.** Computados pela média dos efetivos recolhimentos dos últimos doze meses, nos termos do item 5.6.1 do edital, comprovável por documentos de escrituração fiscal.
- 7. **Aferição do conjunto.** Por se tratar de julgamento pelo menor preço global do grupo, a exequibilidade é aferida sobre o conjunto da proposta, e não sobre itens isolados (Acórdão nº 465/2024 – Plenário do TCU). Os itens 1 e 2 concentram 92,5% do valor do contrato e sustentam economicamente o conjunto.

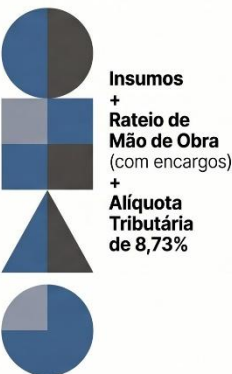
A demonstração gráfica abaixo facilita a visualização:

Estrutura de Custos e Viabilidade: Proposta de Serviços de Alimentação

A proposta detalha a formação de preços baseada em insumos, mão de obra e tributos. O foco central é comprovar a exequibilidade financeira, demonstrando que 100% dos itens apresentam resultado positivo e que o valor global respeita os limites orçamentários da administração.

Composição e Viabilidade Técnica

Fórmula de Custo Unitário



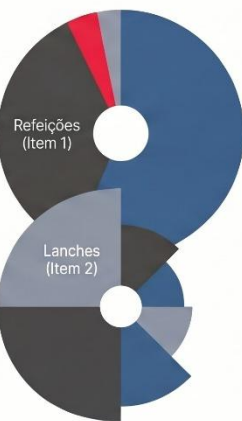
100%

100% de Resultados Positivos
Todos os itens da proposta apresentam margem de lucro positiva de forma isolada e global.

82% do Orçamento de Referência



Concentração Financeira e Performance



Pilares Econômicos do Contrato

92,5%

Concentração Financeira
As refeições porcionadas e lanches de serviço concentram 92,5% do valor total do contrato.

Item / Grupo	Faturamento (R\$)	Custo Total (R\$)	Resultado (R\$)
Refeições (Item 1)	7.670.300,00	5.101.616,20	2.768.590,80
Lanches (Item 2)	4.304.720,00	2.483.285,35	1.621.434,65
TOTAL GLOBAL	13.183.750,81	8.441.777,00	4.721.673,81

Margem Global de 35,9%

35,9%

A proposta mantém uma margem média robusta, garantindo a sustentabilidade da execução contratual.

6. Dos custos de oportunidade e da condição de atual prestadora

O item 7.8.2 do edital só admite o juízo de inexequibilidade se **inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta**.

No caso, tais custos de oportunidade não apenas existem como são expressivos, e a Contratada os demonstra afirmativamente: na condição de **atual prestadora do próprio objeto** desta Presidência da República, dispõe de central de produção já instalada e licenciada, de equipe treinada e dimensionada, de cadeia de suprimentos consolidada e de plena curva de aprendizado operacional.

Tais fatores, como estrutura amortizada, ganhos de escala e diluição de custos fixos, reduzem legitimamente o custo marginal de execução e explicam, de forma idônea, a competitividade da oferta, sem qualquer comprometimento da regularidade da prestação.

Nesse toar, cabe à Administração, à luz do item 7.8, o ônus de comprovar a inexistência desses custos de oportunidade, prova que é impossível de se produzir, em face da realidade operacional da Contratada.

7. Da central de produção e da plena capacidade operacional (itens 3 e 4 da diligência)

Em resposta direta aos itens 3 e 4 do Despacho SEI nº 7646585, a Contratada informa e comprova que dispõe de **central de produção de alimentação** localizada no SAAN Quadra 3, nº 1100, Zona Industrial, Brasília/DF, **regularmente licenciada** para o preparo, transporte e fornecimento de refeições, conforme o Certificado de Licenciamento REDESIM-DF e a respectiva Declaração/Licença da Vigilância Sanitária do Distrito Federal, que fizeram parte da documentação de habilitação.

Sobreleva notar, ademais, que a Contratada **executa, neste exato momento, o próprio objeto licitado** para esta Presidência da República, com a estrutura e a licença referidas, o que constitui prova inequívoca tanto da exequibilidade econômica da proposta, calcada em custos reais e correntes, quanto da capacidade logística e

operacional para a imediata execução a partir da assinatura do contrato, tal como exigido pelo Termo de Referência.

8. Das tabelas

Para a cabal comprovação do alegado, e em atenção às alternativas documentais elencadas no Despacho, segue abaixo robusto demonstrativo com itens discriminados:

Item	Descrição	Ref. unit. (R\$)	Ofertado (R\$)	% do referencial
1	Refeições Tipo “Porcionadas”	40,15	34,00	84,7%
2	Lanches de Serviço	18,90	16,00	84,7%
3	Lanches Padrão I	21,53	12,92	60,0%
4	Lanches Padrão II	20,86	10,43	50,0%
5	Lanche Especial (Coffee Break)	34,85	17,43	50,0%
6	Refeição Especial Transportada	53,60	26,80	50,0%

Os itens 1 e 2 representam a maior parte do contrato (92,5% do valor) e foram ofertados a cerca de 85% do preço de referência — bem distantes de qualquer faixa de preocupação. Os demais (3 a 6) tiveram desconto maior. Por transparência, abrimos a seguir a composição detalhada de todos os itens, do 1 ao 6.

Como montamos cada preço

Para cada item, somamos três componentes: o custo dos ingredientes (a partir da ficha técnica de cada cardápio), a mão de obra envolvida no preparo e na entrega, e os tributos (8,73% sobre o preço de venda). A diferença entre esse custo e o preço ofertado é a nossa margem — que, como se vê adiante, é sempre positiva. A mão de obra foi rateada de forma igual entre os serviços pois fazem parte de um mesmo grupo, além do ganho de escala de central que já opera.

Os números, item a item.

A seguir, abrimos a composição de cada item — do 1 ao 6 —, para que não reste qualquer dúvida de que todos se sustentam por si só:

Item 1 — Refeições Tipo “Porcionadas” (Almoço e Jantar)

Insumo / gênero alimentício	Per capita	Custo (R\$)
Salada (folhosos + tomate; vegetal cozido; salada elaborada)	250 g	1,59
Arroz (branco / elaborado ou integral)	350 g	0,45
Feijão (preto/carioca, simples e enriquecido)	180 g	0,40

Insumo / gênero alimentício	Per capita	Custo (R\$)
Temperos (azeite extra virgem, vinagre, molhos, pimenta em conserva, farinha de mandioca)	Autosserviço	1,28
Guarnição — legumes refogados/sautê/cozidos (1)	120 g	1,16
Guarnição — legumes refogados/sautê/cozidos (2)	120 g	1,16
Guarnição — preparação à base de farinhas/quiches/suflês/tortas/massas/purês/gratinados	120 g	1,32
Sobremesa (doce)	100 g	1,65
Fruta	180 g	1,18
Prato principal (vide subitem 5.5.14 do TR)	250 g	6,57
Suco ou refrigerante	310 ml	1,37
Subtotal — insumos		18,13

Componente do custo unitário	Valor (R\$)
Custo de insumos (ficha técnica)	18,13
Mão de obra/encargos (rateio do quadro de pessoal)	0,94
Tributos (8,73% sobre o preço de venda)	2,97
Custo total unitário	22,04
Preço de venda ofertado	34,00
Resultado por unidade	11,96
Resultado (%)	35,18%

Saldo positivo: sobra de R\$ 11,96 por unidade (35,18%).

Item 2 — Lanches de Serviço (Café da Manhã e Café Noturno)

Insumo / gênero alimentício	Per capita	Custo (R\$)
Café (com e sem açúcar)	50 ml	0,14
Leite esterilizado integral	200 ml	0,93
Achocolatado em pó	20 g	0,18
Açúcar em sachê	5 g	0,05
Suco (frutas in natura / polpa integral de 1ª qualidade, sem açúcar)	200 ml	0,65
Iogurte natural / integral ou desnatado	100 ml	0,69
Pão francês + pão especial (uma unidade de cada)	100 g	1,50
Manteiga em sachê	10 g	0,53
Presunto magro / peito de peru / blanquet de frango / mortadela	30 g	0,75
Queijo (minas frescal, prato ou muçarela)	30 g	0,93
Fruta nacional	120 g	0,54
Subtotal — insumos		6,89

Componente do custo unitário	Valor (R\$)
Custo de insumos (ficha técnica)	6,89
Mão de obra/encargos (rateio do quadro de pessoal)	0,94
Tributos (8,73% sobre o preço de venda)	1,40
Custo total unitário	9,23
Preço de venda ofertado	16,00
Resultado por unidade	6,77
Resultado (%)	42,32%

Saldo positivo: sobra de R\$ 6,77 por unidade (42,32%).

Item 3 — Lanches Padrão I

Insumo / gênero alimentício	Per capita	Custo (R\$)
Pão para hambúrguer	80 g	0,60
Hambúrguer de 1ª qualidade (2 unidades)	120 g	1,50
Queijo muçarela ou prato	30 g	0,93
Misto frio (pão de forma, presunto de peru e queijo)	100 g	1,35
Fruta	120 g	0,54
Bombom ou barra de cereal	20 g	1,35
Refrigerante lata	310 ml	2,55
Água mineral sem gás (copo)	200 ml	0,54
Subtotal — insumos		9,36

Componente do custo unitário	Valor (R\$)
Custo de insumos (ficha técnica)	9,36
Mão de obra/encargos (rateio do quadro de pessoal)	0,94
Tributos (8,73% sobre o preço de venda)	1,13
Custo total unitário	11,43
Preço de venda ofertado	12,92
Resultado por unidade	1,49
Resultado (%)	11,54%

Saldo positivo: sobra de R\$ 1,49 por unidade (11,54%).

Item 4 — Lanches Padrão II

Insumo / gênero alimentício	Per capita	Custo (R\$)
Mini bolo industrializado ou porção de biscoito	40 g	1,50
Suco de frutas ou bebida láctea achocolatada	200 ml	1,60
Água mineral sem gás (copo)	200 ml	0,54

Insumo / gênero alimentício	Per capita	Custo (R\$)
Bombom ou barra de cereal	20 g	1,35
Subtotal — insumos		4,99

Componente do custo unitário	Valor (R\$)
Custo de insumos (ficha técnica)	4,99
Mão de obra/encargos (rateio do quadro de pessoal)	0,94
Tributos (8,73% sobre o preço de venda)	0,91
Custo total unitário	6,84
Preço de venda ofertado	10,43
Resultado por unidade	3,59
Resultado (%)	34,4%

Saldo positivo: sobra de R\$ 3,59 por unidade (34,4%).

Item 5 — Lanche Especial (Coffee Break)

O Coffee Break tem opções de manhã e de tarde, então mostramos o custo de cada turno e adotamos a média entre eles — um critério conservador. Segue a composição completa, item por item:

Insumo / gênero alimentício	Per capita	Custo manhã (R\$)	Custo tarde (R\$)
Pão de queijo tipo coquetel	3 un	0,48	0,48
Biscoito de queijo	3 un	0,48	0,48
Cereais integrais	15 g	0,24	—
Mel	5 ml	0,13	—
Geléia dietética	5 g	0,22	0,22
Geléia normal	5 g	0,16	0,16
Açúcar em sachê	2 un	0,07	0,07
Adoçante em sachê	2 un	0,10	0,10
Chá em sachê (3 sabores)	1 un	0,21	0,21
Café	50 ml	0,14	0,14
Leite esterilizado integral	150 ml	0,71	—
Achocolatado em pó	30 g	0,26	—
Iogurte	100 ml	0,69	—
Manteiga em sachê	1 un	0,53	0,53
Requeijão comum	5 g	0,05	0,05
Requeijão light	5 g	0,05	0,05
Frutas laminadas ou salada de frutas (5 tipos)	150 g	0,70	0,70
Queijos diversos (3 tipos)	60 g	1,83	1,40

Insumo / gênero alimentício	Per capita	Custo manhã (R\$)	Custo tarde (R\$)
Frios diversos (3 tipos)	60 g	1,20	1,20
Cesta de mini pães variados (3 tipos)	50 g	0,40	0,40
Água quente	200 ml	0,10	0,10
Água gelada com gás	200 ml	0,20	0,20
Água gelada sem gás	200 ml	0,20	0,10
Refrigerante normal lata (1ª qualidade)	310 ml	—	2,55
Refrigerante diet lata (1ª qualidade)	310 ml	—	2,55
Suco natural e/ou de polpa de fruta	300 ml	0,80	0,80
Salgados assados e fritos tipo coquetel	6 un	—	1,30
Bombons finos	40 g	—	0,65
Subtotal — manhã		9,85	
Subtotal — tarde			12,32

Apuração do custo de insumos	Valor (R\$)
Custo médio de insumos — $(9,85 + 12,32) / 2$	11,09
Opções adicionais (provisão — até 3 por lanche)	1,90
Subtotal — insumos	12,99

Componente do custo unitário	Valor (R\$)
Custo de insumos (ficha técnica)	12,99
Mão de obra/encargos (rateio do quadro de pessoal)	0,94
Tributos (8,73% sobre o preço de venda)	1,52
Custo total unitário	15,45
Preço de venda ofertado	17,43
Resultado por unidade	1,98
Resultado (%)	11,37%

Saldo positivo: sobra de R\$ 1,98 por unidade (11,37%) — positivo mesmo no item de menor margem.

Sobre os adicionais: as opções extras, servidas no limite de três por lanche, incluem torradas diversas; rosquinhas finas doces; mini sanduíches naturais (2 tipos); sanduíches de pão de metro (2 tipos); bolos diversos (2 tipos); tortas salgadas (2 tipos); tortas doces (2 tipos); petit four (salgado e doce) e amanteigados; e pastas variadas (queijos, berinjela e ervas finas). Para elas, reservamos R\$ 1,90 por lanche.

Item 6 — Refeição Especial Transportada

Insumo / gênero alimentício	Per capita	Custo (R\$)
Salada simples (folhagem à vontade)	50 g	0,31
Salada composta	50 g	0,60

Insumo / gênero alimentício	Per capita	Custo (R\$)
Arroz branco	80 g	0,12
Arroz elaborado ou integral	80 g	0,14
Feijão	120 g	0,30
Guarnição 1	50 g	0,60
Guarnição 2	50 g	0,60
Guarnição 3	50 g	0,60
Prato principal	200 g	5,90
Dieta (proteína branca)	100 g	3,20
Frutas	150 g	0,70
Sobremesa elaborada	100 g	1,20
Suco ou refrigerante	350 ml	1,51
Subtotal — insumos		15,78

Componente do custo unitário	Valor (R\$)
Custo de insumos (ficha técnica)	15,78
Mão de obra/encargos (rateio do quadro de pessoal)	0,94
Tributos (8,73% sobre o preço de venda)	2,34
Custo total unitário	19,06
Preço de venda ofertado	26,80
Resultado por unidade	7,74
Resultado (%)	28,88%

Saldo positivo: sobra de R\$ 7,74 por unidade (28,88%).

Resumo

Reunindo tudo, todos os itens fecham no positivo — tanto isoladamente quanto em conjunto:

Item	Insumos	MO/encargos	Tributos	Custo total	Preço	Resultado	Result. %
1	18,09	0,94	2,97	22,00	34,00	11,96	35,18%
2	6,89	0,94	1,40	9,23	16,00	6,77	42,32%
3	9,36	0,94	1,13	11,43	12,92	1,49	11,54%
4	4,99	0,94	0,91	6,84	10,43	3,59	34,40%
5	12,99	0,94	1,52	15,45	17,43	1,98	11,37%
6	15,78	0,94	2,34	19,06	26,80	7,74	28,88%

Somados os quantitativos estimados, os quatro itens de maior desconto (3 a 6) geram receita de R\$ 988.710,61 contra um custo de R\$ 856.672,45 — uma sobra de R\$ 132.038,16 (13,4%). Os itens 1 e 2, ofertados a cerca de 85% do referencial, apresentam as maiores

margens unitárias do conjunto (35,3% e 42,32%). Em outras palavras: preços competitivos, com margem saudável e serviço garantido.

No conjunto dos seis itens, sobre os quantitativos estimados, o faturamento e o resultado por item — e o resultado global — ficam assim:

Item	Quantidade	Faturamento (R\$)	Custo total (R\$)	Resultado (R\$)	Margem
1	231.480	7.870.320,00	5.101.819,20	2.768.500,80	35,18%
2	269.045	4.304.720,00	2.483.285,35	1.821.434,65	42,32%
3	59.567	769.605,64	680.850,81	88.754,83	11,54%
4	4.231	44.129,33	28.940,04	15.189,29	34,40%
5	7.348	128.075,64	113.526,60	14.549,04	11,37%
6	1.750	46.900,00	33.355,00	13.545,00	28,88%
Total	573.421	13.163.750,61	8.441.777,00	4.721.973,61	35,87%

A coluna “Custo total” engloba o custo unitário completo de cada item — insumos + mão de obra/encargos + tributos — multiplicado pela quantidade estimada, conforme as composições detalhadas nas seções anteriores. O “Resultado” é a diferença entre o faturamento e esse custo total.

9. Dos requerimentos

Ante o exposto, a Contratada requer:

- o recebimento e o acolhimento da presente manifestação, com o reconhecimento da plena exequibilidade da proposta apresentada, à luz da presunção relativa de inexecutabilidade (Súmula nº 262 do TCU; Acórdãos nº 465/2024 e nº 214/2025, ambos do Plenário) e da análise do conjunto da proposta, e não de itens isolados;
- subsidiariamente, na hipótese de a Administração reputar necessário qualquer esclarecimento adicional, a concessão de prazo para complementação da demonstração ora apresentada, em homenagem ao contraditório e ao princípio do formalismo moderado (art. 12, III, da Lei nº 14.133/2021);
- a consequente manutenção da classificação da Contratada e o regular prosseguimento do certame, com a adjudicação do objeto em seu favor.

Nestes termos, pede deferimento.

Brasília, 18 de junho de 2026.

RANDOLPHO LOUSA SIMÕES

CPF nº 814.699.181-53 – Representante Legal

FREDERICO VIOTTI RIBEIRO

CPF nº 784.523.251-84 – Representante Legal

HOT COZINHA INDUSTRIAL LTDA.