



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

TERMO DE REFERÊNCIA

1- DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação a Contratação de empresa para a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala para atendimento de aproximadamente 2.000 (duas mil) pessoas, compreendendo a execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, com fornecimento integral de insumos, mão de obra qualificada, equipamentos, utensílios e demais estruturas necessárias à adequada execução dos serviços, incluindo todas as etapas de planejamento, pré-preparo, manipulação, cocção, finalização e distribuição dos alimentos, a ser realizado das 13h00min às 19h00min, do dia 19/07, em razão o encerramento da V EXPO CAFÉ de Pedra Bonita/MG, conforme especificações constantes no Termo de Referência, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

1.2. Conforme justificativa apresentada no Estudo Técnico Preliminar – ETP, optou-se pela contratação com o orçamento estimado de caráter sigiloso, nos termos do Artigo 24 da Lei Federal nº 14.133/21. Segue planilha com as especificações detalhadas e quantitativos pretendidos para este procedimento:

ITEM	DESCRIÇÃO	COMPL. DE MEDIDA	QUANT.
01	Serviço de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala para atendimento de aproximadamente 2.000 (duas mil) pessoas, compreendendo a execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, com fornecimento integral de insumos, mão de obra qualificada, equipamentos, utensílios e demais estruturas necessárias à adequada execução dos serviços, incluindo todas as etapas de planejamento, pré-preparo, manipulação, cocção, finalização e distribuição dos alimentos, a ser realizado das 13h00min às 19h00min, do dia 19/07, em razão o encerramento da V EXPO CAFÉ de Pedra Bonita/MG. 1. CARDÁPIO MÍNIMO 1.1. Carnes e Preparações de Churrasco: Fornecimento mínimo de 3 (três) leitoas inteiras; varal de linguiça com torresmo de rolo e legumes variados; 12 (doze) costelas bovinas completas com aproximadamente 6 (seis) ossos por peça; 600 kg (seiscentos quilogramas) de carne bovina tipo coxão	SERVIÇO	01



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

mole; 200 kg (duzentos quilogramas) de linguiça de pernil suíno; 200 kg (duzentos quilogramas) de copa lombo suíno; 20 kg (vinte quilogramas) de linguiça tipo calabresa; e 10 kg (dez quilogramas) de torresmo.

1.2. Acompanhamentos e Paella: Fornecimento mínimo de 300 kg (trezentos quilogramas) de arroz tipo IR 841; 60 kg (sessenta quilogramas) de arroz tipo arbóreo para preparo de paella; 4 kg (quatro quilogramas) de pimentão amarelo; 4 kg (quatro quilogramas) de pimentão vermelho; 8 kg (oito quilogramas) de cebola; 25 (vinte e cinco) maços de salsinha; e 25 (vinte e cinco) maços de temperos verdes diversos.

1.3. Insumos Operacionais: Fornecimento mínimo de 150 (cento e cinquenta) sacos de carvão vegetal, ou quantidade suficiente para garantir a execução integral dos serviços.

2. EQUIPE TÉCNICA MÍNIMA:

2.1. A execução dos serviços deverá contar com equipe mínima composta por 8 (oito) churrasqueiros, 4 (quatro) chefs ou cozinheiros responsáveis e 6 (seis) auxiliares de cozinha e atendimento, todos devidamente uniformizados e equipados com Equipamentos de Proteção Individual adequados, em conformidade com as normas de segurança alimentar e do trabalho vigentes.

3. EQUIPAMENTOS E ESTRUTURA

3.1. A contratada deverá disponibilizar todos os equipamentos, utensílios e estruturas necessárias à execução completa dos serviços, incluindo churrasqueiras, grelhas, espetos, fogareiros, recipientes térmicos, bancadas de apoio e demais itens necessários, sendo de sua integral responsabilidade o transporte, montagem, operação, desmontagem e limpeza de toda a estrutura.

4. OBRIGAÇÕES COMPLEMENTARES

4.1. A contratada deverá garantir a qualidade, procedência e adequado armazenamento de todos os insumos utilizados; cumprir integralmente as normas da Vigilância Sanitária e segurança alimentar; assegurar o atendimento eficiente ao público durante todo o evento; e responsabilizar-se pela limpeza e organização do local durante e após



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

	a execução dos serviços, em conformidade com as normas sanitárias vigentes estabelecidas pela Resolução RDC nº 216 de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais regulamentações aplicáveis.		
--	---	--	--

- 1.2.1.** As memórias de cálculo e documento que dão suporte à estimativa do valor da contratação, constam em anexo classificado que será divulgado após a conclusão do certame,
- 1.2.2.** O orçamento estimado poderá ser utilizado pela Pregoeira como parâmetro de negociação final com o licitante vencedor.

2- PRAZO DE DURAÇÃO DO CONTRATO

2.1. O contrato oriundo do presente procedimento terá vigência de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de sua assinatura.

2.2. O contrato não poderá ser prorrogado, ressalvados os casos supervenientes que impossibilitem a apresentação artística na data estabelecida, momento em que poderá ser realizada a prorrogação em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/21.

3- FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala, destinada ao atendimento de aproximadamente 2.000 (duas mil) pessoas, compreendendo a execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, com fornecimento integral de insumos, mão de obra qualificada, equipamentos, utensílios e demais estruturas necessárias à adequada execução dos serviços, incluindo todas as etapas de planejamento, pré-preparo, manipulação, cocção, finalização e distribuição dos alimentos, a ser realizada no dia 19 de julho, no horário de 13h00min às 19h00min, em razão do encerramento da V EXPO CAFÉ do Município de Pedra Bonita/MG.

3.2. A V EXPO CAFÉ constitui um dos mais relevantes eventos promovidos pelo Município de Pedra Bonita, possuindo significativa importância econômica, cultural, turística e social, uma vez que visa valorizar a principal atividade produtiva local, fomentar o desenvolvimento regional, fortalecer a agricultura familiar, incentivar o agronegócio cafeeiro e promover a integração entre produtores rurais, comerciantes, empresários, visitantes e a população em geral.

3.3. O encerramento do evento representa momento de grande concentração de público, exigindo adequada estrutura de recepção e atendimento aos participantes, de forma a garantir conforto, segurança alimentar e qualidade dos serviços ofertados. Nesse contexto, a disponibilização de alimentação em grande escala constitui ação estratégica para assegurar o sucesso da programação de encerramento, proporcionando melhor experiência aos visitantes e contribuindo para o fortalecimento da imagem institucional do Município como promotor de eventos de relevância regional.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

3.4. Considerando a estimativa de atendimento de aproximadamente 2.000 pessoas, verifica-se que a execução dos serviços demanda elevado grau de planejamento operacional, logística de abastecimento, controle sanitário, disponibilidade de mão de obra especializada e equipamentos específicos para preparo e distribuição dos alimentos, circunstâncias que inviabilizam sua realização por meio da estrutura administrativa municipal, a qual não dispõe de recursos humanos, materiais e operacionais suficientes para executar diretamente atividade dessa natureza e dimensão.

3.5. A contratação de empresa especializada mostra-se, portanto, a solução mais adequada, eficiente e economicamente vantajosa, uma vez que permitirá a execução integral dos serviços por profissionais capacitados, observando rigorosamente as normas sanitárias, de higiene, manipulação e segurança alimentar vigentes, reduzindo riscos de contaminação, desperdícios, atrasos ou falhas operacionais que possam comprometer o evento.

3.6. Além disso, a contratação contemplará o fornecimento de todos os insumos alimentícios, equipamentos, utensílios, estruturas auxiliares e equipe necessária à perfeita execução do objeto, transferindo à contratada a responsabilidade pela organização, preparo e distribuição dos alimentos, garantindo maior eficiência administrativa e melhor gestão dos recursos públicos.

3.7. A iniciativa encontra respaldo no interesse público, uma vez que visa assegurar a adequada realização das atividades de encerramento da V EXPO CAFÉ, fortalecer as ações de promoção cultural e turística do Município, estimular a economia local por meio da valorização do evento e proporcionar à população e aos visitantes um ambiente acolhedor, organizado e compatível com a relevância da festividade.

3.8. Dessa forma, resta devidamente justificada a necessidade da contratação pretendida pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, considerando sua pertinência, conveniência, oportunidade e alinhamento aos objetivos de promoção do desenvolvimento cultural, turístico, econômico e social do Município de Pedra Bonita/MG, bem como ao interesse público que fundamenta a realização da V EXPO CAFÉ.

4- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala, pessoas durante o evento de encerramento da V EXPO CAFÉ do Município de Pedra Bonita/MG, promovido pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

4.2. A contratação deverá contemplar uma solução completa e integrada, abrangendo todas as etapas necessárias à adequada execução dos serviços de alimentação, desde o planejamento operacional até a distribuição final dos alimentos aos participantes do evento, garantindo qualidade, segurança alimentar, eficiência logística e atendimento satisfatório ao público estimado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

4.3. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento integral de todos os insumos, gêneros alimentícios, temperos, bebidas eventualmente previstas no cardápio, carvão, lenha, gás de cozinha, descartáveis, utensílios, equipamentos, estruturas de apoio e demais materiais indispensáveis à execução dos serviços, sem qualquer ônus adicional para a Administração Municipal.

4.4. A solução deverá compreender a execução de cardápio composto por churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, preparados por profissionais qualificados e com experiência comprovada em eventos de grande porte, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, as boas práticas de manipulação de alimentos e os padrões de qualidade exigidos pelos órgãos de vigilância sanitária.

4.5. Deverão estar incluídos na contratação todos os serviços relacionados ao pré-preparo, armazenamento, transporte, manipulação, cocção, finalização, montagem das estações de serviço, reposição contínua dos alimentos, atendimento ao público e distribuição das refeições durante todo o período do evento, compreendido entre 13h00min e 19h00min do dia 19 de julho.

4.6. A empresa deverá disponibilizar equipe técnica e operacional em quantidade suficiente para assegurar a execução eficiente do objeto, incluindo churrasqueiros, cozinheiros, auxiliares de cozinha, atendentes, garçons, copeiros, responsáveis técnicos e demais profissionais necessários ao atendimento da demanda estimada, observando as normas trabalhistas, previdenciárias e de segurança do trabalho aplicáveis.

4.7. Também deverão ser fornecidos e instalados todos os equipamentos e estruturas necessárias ao preparo e distribuição dos alimentos, tais como churrasqueiras, estruturas para fogo de chão, painéis apropriadas para paella, mesas de apoio, bancadas, recipientes térmicos, utensílios de cozinha, equipamentos de proteção individual, tendas de apoio operacional e demais itens indispensáveis à adequada prestação dos serviços.

4.8. A solução contempla ainda a responsabilidade da contratada pela organização logística necessária à execução do evento, incluindo transporte de insumos, montagem e desmontagem das estruturas utilizadas, controle de qualidade dos alimentos, manutenção das condições de higiene durante toda a execução contratual, recolhimento dos resíduos gerados pela atividade e destinação ambientalmente adequada dos materiais descartados, observadas as normas sanitárias e ambientais pertinentes.

4.9. A adoção da presente solução mostra-se adequada e suficiente para atender às necessidades da Administração Municipal, uma vez que possibilita a oferta de alimentação de qualidade ao público participante da V EXPO CAFÉ, assegurando padronização dos serviços, eficiência operacional, segurança alimentar, conforto aos participantes e valorização do evento turístico e cultural promovido pelo Município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

4.10. Dessa forma, a contratação de empresa especializada representa a alternativa mais vantajosa para a Administração, considerando a necessidade de atendimento simultâneo de grande número de pessoas, a complexidade logística envolvida, a exigência de mão de obra especializada e a necessidade de fornecimento integrado de todos os recursos materiais e operacionais indispensáveis à realização do evento, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade, interesse público e planejamento.

5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. O objeto deverá ser executado, em estrita conformidade com as condições estabelecidas neste instrumento, seguindo as normas técnicas pertinentes.

5.2. A empresa vencedora obriga-se a executar o objeto a que se refere este Termo, de acordo com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a imediata substituição do mesmo, quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

5.3. A contratada deverá observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes, boas práticas de manipulação de alimentos e demais regulamentações aplicáveis, garantindo a segurança alimentar de todos os participantes do evento.

5.4. A contratada deverá realizar planejamento prévio detalhado da execução dos serviços, contemplando: dimensionamento adequado de insumos, equipes e equipamentos, compatíveis com o quantitativo estimado de público; definição do cronograma de montagem, preparo, distribuição e desmontagem; logística de transporte, armazenamento e conservação dos alimentos; adequação do layout operacional para garantir fluxo eficiente e seguro no atendimento.

5.5. A contratada deverá disponibilizar, sem ônus adicional para a Administração, todos os equipamentos, utensílios e estruturas necessárias à execução completa dos serviços, incluindo, mas não se limitando a: Churrasqueiras e estruturas de fogo de chão; Grelhas, espetos e equipamentos de cocção; Fogareiros e equipamentos auxiliares; Recipientes térmicos para manutenção de temperatura; Bancadas de apoio, mesas e superfícies de trabalho; Utensílios de cozinha em geral (facas, tábuas, conchas, etc.); Equipamentos de proteção individual (EPIs) para todos os colaboradores; Materiais de limpeza e higienização do espaço; Estrutura de distribuição organizada para atendimento ao público.

5.6. Compete à contratada o fornecimento integral de todos os gêneros alimentícios e insumos necessários, devendo garantir a qualidade, procedência e validade dos produtos; assegurar o correto acondicionamento e transporte, conforme exigências sanitárias; utilizar matérias-primas adequadas ao consumo humano e em conformidade com as normas vigentes.

5.7. A execução dos serviços deverá observar rigorosamente as normas da vigilância sanitária aplicáveis; as boas práticas de manipulação de alimentos; condições adequadas de higiene



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

peçoal e dos ambientes; controle de temperatura e conservação dos alimentos; destinação correta de resíduos gerados durante a execução.

5.8. A contratada será responsável pela manutenção da limpeza contínua das áreas de preparo e distribuição; coleta e descarte adequado de resíduos; desmontagem e retirada de todos os equipamentos e estruturas ao término do evento; entrega do espaço nas mesmas condições de limpeza e organização recebidas.

5.9. A contratada deverá assumir integral responsabilidade pela execução dos serviços, garantindo a qualidade dos alimentos fornecidos; segurança alimentar dos participantes; cumprimento dos prazos e horários estabelecidos; atendimento pleno das obrigações contratuais.

5.10. Em subsídio ao edital se levará em conta também as normas do Código de Defesa do Consumidor Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990.

5.11. A empresa a ser contratada deverá adotar princípios sustentáveis em sua cadeia de produção e fornecimento, visando o atendimento das exigências contidas nas normas e agências regulamentadoras, bem como na legislação vigente, assim, na qualidade de requisitos sustentáveis, deverá:

5.11.1. Adotar práticas que reduzam a poluição e minimize o desperdício de recursos, quando couber;

5.11.2. Adotar práticas sustentáveis e socialmente responsáveis no que couber;

5.11.3. Causar menor impacto sobre recursos naturais, como flora, fauna, ar, solo e água;

5.11.4. Controlar a produção, a comercialização e o emprego de técnicas, métodos e substâncias que comportem risco para a vida, a qualidade de vida e o meio ambiente;

5.11.5. Caso sejam gerados resíduos decorrentes da execução do objeto deste processo, a contratada deverá, ao término das atividades, acondicioná-los e destina-los de forma e em local adequado, conforme legislação pertinente.

6- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Os serviços deverão ser prestados dentro das melhores técnicas pertinentes ao ramo de atividade adotado para o objeto, seguindo todas as normas técnicas e legislações compatíveis com o objeto.

6.1.1. Todos os encargos, despesas e custos decorrentes da execução do objeto correrão integralmente por conta do licitante vencedor, inclusive aqueles relativos a transporte, carga, descarga, montagem das estruturas, seguros, tributos, taxas, mão de obra e quaisquer outros ônus necessários ao fiel cumprimento da contratação.

6.2. Os serviços objeto deste Termo de Referência deverão ser executados no dia 19 de julho de 2026, durante o horário de 13h00 às 19h00, em razão da V EXPO CAFÉ de Pedra Bonita/MG, no Parque de Exposições do Município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

6.3. A contratada deverá iniciar a montagem da estrutura com antecedência mínima de 04 (quatro) horas em relação ao início do serviço, e concluir a desmontagem e limpeza em até 03 (três) horas após o encerramento.

6.4. A distribuição deverá ocorrer de forma contínua e organizada durante todo o período do evento (13h00 às 19h00), observando a agilidade no atendimento ao público; controle de porcionamento para garantir o atendimento integral dos participantes; condições adequadas de higiene e segurança alimentar; equipe suficiente para evitar filas excessivas e garantir fluidez.

6.5. O recebimento dos produtos/serviços somente poderá ser realizado pelo Fiscal do Contrato formalmente designado, ou por seu substituto legalmente indicado, vedado o recebimento por terceiros não autorizados.

6.6. O atraso injustificado na entrega dos produtos sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e no contrato, em especial à aplicação de multa moratória, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

6.7. Constatados defeitos, falhas, vícios, avarias ou qualquer desconformidade com as especificações contratuais, o licitante deverá promover a substituição dos produtos, às suas expensas, imediatamente, a partir da notificação formal da Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

6.8. O objeto será recebido provisoriamente pelo Fiscal do Contrato, mediante verificação preliminar do atendimento às especificações, quantidades e condições estabelecidas neste instrumento.

6.9. O recebimento definitivo será realizado pelo Gestor do Contrato ou por comissão designada, mediante termo circunstanciado que ateste o atendimento integral às exigências contratuais, observado o prazo legal aplicável.

6.10. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, a qualquer tempo, caso seja constatada sua execução ou fornecimento em desconformidade com as exigências estabelecidas neste instrumento, devendo o licitante adotar as providências corretivas determinadas pela Administração.

6.11. O recebimento provisório ou definitivo não exclui nem reduz a responsabilidade civil, administrativa ou contratual do licitante pela qualidade, solidez, segurança e adequação dos produtos fornecidos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

7- FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

7.1. Caberá ao Fiscal do contrato:

I - Fiscalizar e atestar o recebimento provisório dos produtos ou serviços em face das suas características e especificações, em estrita conformidade com este instrumento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

II - Fiscalizar e atestar o recebimento provisório dos produtos ou serviços em face dos quantitativos solicitados;

III - Fiscalizar e atestar o recebimento provisório dos produtos ou serviços nos prazos e condições estabelecidas neste instrumento;

IV - Auxiliar o gestor no contrato, subsidiando as informações pertinentes às suas competências;

V - Anotar histórico de gerenciamento do contrato, contendo todas as ocorrências relacionadas à sua execução;

VI - Emitir notificações sobre qualquer irregularidade encontrada na execução do contrato;

VII - Rejeitar os produtos ou serviços entregues em desconformidade com este instrumento;

VIII - Comunicar formalmente o gestor do contrato a respeito de qualquer ocorrência relacionada ao recebimento do objeto ou suas atribuições;

7.1.1. O fiscal de contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, entre elas:

I - Atraso injustificado na execução do cronograma ou entrega dos objetos;

II - Entrega de produtos em desconformidade com as especificações constantes no instrumento convocatório ou quantitativo divergente do solicitado;

III - Execução do objeto em desconformidade com este instrumento;

IV - Descumprimento de cláusula contratual ou regra editalícia;

V - Subcontratação indevida, sem autorização prévia ou fora dos limites legais;

VI - Alteração nas condições da habilitação da licitante previstas no instrumento convocatório;

VII - Quaisquer irregularidades, ilegalidades, atrasos, desvios de finalidades e condutas ilícitas detectadas e não citados anteriormente.

7.2. Caberá ao Gestor do Contrato:

I - Analisar a documentação que antecede a liquidação e ao pagamento;

II - Analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro, decidindo manifestadamente a respeito nos autos do procedimento;

III - Criar rotinas de verificação de valores, conforme a especificidade de cada objeto, para eventualmente propor reequilíbrios econômico-financeiros quando o valor praticado estiver em desconformidade com a prática de mercado;

IV - Analisar eventuais solicitações de alterações contratuais, decidindo manifestadamente a respeito nos autos do procedimento;

V - Acompanhar o desenvolvimento da execução através dos relatos apresentados pelo fiscal do contrato, bem como os demais documentos pertinentes;

VI - Decidir, provisoriamente, pela suspensão da entrega de bens ou a realização dos serviços, manifestando a respeito nos autos do procedimento;

VII - Solicitar e acompanhar processos administrativos sancionadores, na dosimetria descrita no instrumento convocatório, nos casos em que o objeto estiver sendo executado em desconformidade com as exigências;

VIII - Alimentar o Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP ou equivalente com os dados referentes aos contratos administrativos;

IX - Realizar o recebimento definitivo dos produtos ou serviços.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

7.3. Caso o contrato decorrente deste procedimento seja substituído por carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, nos termos do Art. 95 da Lei Federal 14.133/2021, as atribuições do gestor e fiscal de contrato serão mantidas, além da permanência integral das obrigações e condições estabelecidas na minuta contratual constante no anexo do edital e de todas as especificações e condições descritas neste termo.

8- FORMA DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. Após o recebimento definitivo realizado pelo gestor do contrato, a Nota Fiscal e os documentos pertinentes serão devidamente encaminhados para o responsável por sua liquidação e posteriormente para o setor responsável pelo pagamento.

8.2. O pagamento será efetuado pelo setor responsável, até 30 (trinta) dias após a liquidação da Nota Fiscal.

8.2.1. Para execução do pagamento o licitante deverá indicar na Nota Fiscal o número de sua conta, agência bancária, nome do banco e código da operação, bem como o número do pedido de execução encaminhado pelo setor responsável ou o número do empenho.

8.2.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.2.3. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária na conta indicada na Nota Fiscal, em nome do licitante.

8.3. Poderão ser descontados dos pagamentos devidos os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras despesas de responsabilidade do licitante.

8.4. O Município de poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pelo licitante caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

I- A licitante deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município;

II- Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a licitante atenda à cláusula infringida;

III- A licitante retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município.

IV- Débito da licitante para com o Município quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

V- Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

9- FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de licitação, na modalidade Pregão, sob sua forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento **MENOR PREÇO GLOBAL**,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

observadas todas as condições e exigências estabelecidas no instrumento convocatório e em seus anexos.

9.2 O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do ITEM**.

9.2.1. O intervalo mínimo de lances corresponde a **R\$ 0,01 (um centavo)**.

10- REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

10.1. O licitante vencedor encaminhará, exclusivamente por meio do sistema, os seguintes documentos para fins de habilitação:

10.1.1. REGULARIDADE JURÍDICA

I- Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

II- Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

III- Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

IV- Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

V- Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

VI- Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

VII- Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

10.1.2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

I – Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ)

II - Inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III - Prova de regularidade para com a FAZENDA FEDERAL e a SEGURIDADE SOCIAL, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

IV - Prova de regularidade para com a FAZENDA ESTADUAL do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

V – Prova de regularidade para com a FAZENDA MUNICIPAL do domicílio ou sede do licitante;

VI – Certidão de Regularidade perante o FUNDO DE GARANTIA DO TEMPO DE SERVIÇO - FGTS, ou expedida pelo site próprio (via Internet), conforme legislação em vigor;

VI – Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a JUSTIÇA DO TRABALHO, mediante a apresentação de certidão negativa ou certidão positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

VII- Declaração que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

10.1.2.1. Os documentos poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico, desde que devidamente justificado e acatado expressamente pela Pregoeira.

10.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

I- CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA/CONCORDATA ou CERTIDÃO JUDICIAL CÍVEL NEGATIVA da Sede da pessoa jurídica licitante, expedida pelo cartório distribuidor, com data de emissão de no máximo 90 (noventa) dias da data estipulada para abertura do certame, exceto se outra data não constar expressamente no documento.

10.1.4. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral, desde que tenham sua vigência regular.

10.1.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

I- Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, através de Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando que a Licitante executou a qualquer tempo, ou esteja executando serviços com características semelhantes aos deste Termo para evento com público mínimo de 1.000 (mil) pessoas;

II- Declaração de que dispõe de estrutura, equipamentos e pessoal suficientes para execução do objeto.

11- BENEFÍCIOS APLICÁVEIS AS MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

11.1. Considerando que o presente certame terá o valor estimado inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), se vislumbra a necessidade de destinação do mesmo a participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor Individual – MEI, do ramo pertinente ao objeto licitado que atendam todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório, em conformidade com a Lei Complementar



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, inciso I, alterado pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014.

11.2. A obtenção dos benefícios aplicáveis às Microempresas - ME ou Empresas de Pequeno Porte – EPP, previstos nos Arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123/06, está condicionada àquelas que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como Empresa de Pequeno Porte – EPP.

11.2.1. Nas contratações com prazo de vigência superior a 01 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato para aplicação dos limites previstos.

11.2.2. Caso o licitante não esteja enquadrado como Microempresa-ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, perderá os benefícios obtidos e poderá sofrer as sanções previstas neste instrumento convocatório e na legislação vigente.

11.3. Conforme Art. 18-E § 3º da Lei Complementar nº 123/06, o Microempreendedor Individual-MEI é uma modalidade de Microempresa – ME.

12- ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão conta das seguintes dotações orçamentárias: 02.08.02.13.392.0005.2053.339030 F 771; 02.08.02.13.392.0005.2053.339039 F 775.

13- MATRIZ DE RISCOS

13.1. Os riscos inerentes à atividade econômica do fornecimento são, via de regra, atribuídos ao Contratado, excetuados aqueles decorrentes de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, devidamente caracterizados como álea extraordinária.

RISCO IDENTIFICADO	CAUSA PROVÁVEL	PROBABILIDADE	IMPACTO	NÍVEL DO RISCO	RESPONSÁVEL PRINCIPAL	MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS DE CONTINGÊNCIA
Atraso na montagem da estrutura operacional	Falhas logísticas, atraso no transporte de equipamentos e equipe	Média	Alto	Alto	Contratado	Planejamento prévio, cronograma detalhado, conferência logística e chegada antecipada ao local	Disponibilização de equipe de apoio emergencial e equipamentos reserva
Fornecimento	Erro na estimativa	Média	Alto	Alto	Contratado	Dimensionamento	Reposição emergencial



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

insuficiente e de alimentos	de consumo ou falha no abastecimento					técnico do quantitativo e margem de segurança de estoque	al de insumos e acionamento de fornecedores locais
Contaminação alimentar	Manipulação inadequada ou armazenamento incorreto	Baixa	Altíssimo	Crítico	Contratada	Cumprimento rigoroso das normas sanitárias, treinamento da equipe e controle de temperatura	Interrupção imediata do fornecimento comprometido e substituição dos alimentos
Intoxicação alimentar coletiva	Uso de alimentos impróprios ou falha sanitária	Baixa	Altíssimo	Crítico	Contratada	Controle de qualidade dos insumos, fiscalização sanitária e rastreabilidade	Acionamento imediato da rede de saúde e substituição integral dos lotes
Ausência ou insuficiência de mão de obra	Faltas, desistências ou dimensionamento inadequado	Média	Alto	Alto	Contratada	Equipe reserva e planejamento de escalas	Substituição imediata dos profissionais ausentes
Falha nos equipamentos de preparo	Defeito mecânico ou falta de manutenção	Média	Médio	Médio	Contratada	Manutenção preventiva e testes prévios	Substituição imediata dos equipamentos
Interrupção no	Queda de energia	Média	Alto	Alto	Contratada e	Verificação prévia da	Acionamento de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

fornecimento de energia	elétrica no local do evento				Administração	rede elétrica e disponibilização de geradores	gerador de contingência
Condições climáticas adversas	Chuva intensa, ventos fortes ou calor excessivo	Média	Alto	Alto	Administração e Contratada	Estruturas cobertas, proteção dos equipamentos e monitoramento climático	Realocação da operação para área protegida
Descumprimento do horário de atendimento	Problemas operacionais ou atraso na preparação	Média	Alto	Alto	Contratada	Cronograma operacional detalhado e testes prévios	Reforço imediato das equipes de produção e distribuição
Acidentes de trabalho	Uso inadequado de equipamentos e ausência de EPI	Média	Alto	Alto	Contratada	Treinamento, fornecimento e fiscalização do uso de EPIs	Prestação imediata de socorro e substituição do colaborador
Falhas na distribuição dos alimentos	Desorganização operacional ou filas excessivas	Média	Médio	Médio	Contratada	Planejamento do fluxo de atendimento e dimensionamento adequado da equipe	Reorganização imediata dos pontos de distribuição
Utilização de insumos fora do	Aquisição de produtos inadequados	Baixa	Altíssimo	Crítico	Contratada	Controle de qualidade	Substituição imediata



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

padrão de qualidade	os ou vencidos					conferência de validade	dos produtos
Falhas no transporte dos insumos	Veículos inadequados ou problemas mecânicos	Média	Médio	Médio	Contratada	Planejamento logístico e veículos revisados	Acionamento de transporte reserva
Descumprimento das normas sanitárias	Falta de treinamento ou negligência operacional	Baixa	Altíssimo	Crítico	Contratada	Capacitação contínua e fiscalização permanente	Interrupção da atividade irregular até regularização
Aplicação de penalidades administrativas	Inexecução parcial ou total do contrato	Média	Alto	Alto	Contratada	Acompanhamento contratual contínuo e cumprimento das obrigações	Aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/21

Pedra Bonita/MG, 02 de junho de 2026.

Alex Junior Ferreira Freitas
Secretário Municipal de Cultura e Turismo



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala, destinada ao atendimento de aproximadamente 2.000 (duas mil) pessoas, compreendendo a execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, com fornecimento integral de insumos, mão de obra qualificada, equipamentos, utensílios e demais estruturas necessárias à adequada execução dos serviços, incluindo todas as etapas de planejamento, pré-preparo, manipulação, cocção, finalização e distribuição dos alimentos, a ser realizada no dia 19 de julho, no horário de 13h00min às 19h00min, em razão do encerramento da V EXPO CAFÉ do Município de Pedra Bonita/MG.

1.2. A V EXPO CAFÉ constitui um dos mais relevantes eventos promovidos pelo Município de Pedra Bonita, possuindo significativa importância econômica, cultural, turística e social, uma vez que visa valorizar a principal atividade produtiva local, fomentar o desenvolvimento regional, fortalecer a agricultura familiar, incentivar o agronegócio cafeeiro e promover a integração entre produtores rurais, comerciantes, empresários, visitantes e a população em geral.

1.3. O encerramento do evento representa momento de grande concentração de público, exigindo adequada estrutura de recepção e atendimento aos participantes, de forma a garantir conforto, segurança alimentar e qualidade dos serviços ofertados. Nesse contexto, a disponibilização de alimentação em grande escala constitui ação estratégica para assegurar o sucesso da programação de encerramento, proporcionando melhor experiência aos visitantes e contribuindo para o fortalecimento da imagem institucional do Município como promotor de eventos de relevância regional.

1.4. Considerando a estimativa de atendimento de aproximadamente 2.000 pessoas, verifica-se que a execução dos serviços demanda elevado grau de planejamento operacional, logística de abastecimento, controle sanitário, disponibilidade de mão de obra especializada e equipamentos específicos para preparo e distribuição dos alimentos, circunstâncias que inviabilizam sua realização por meio da estrutura administrativa municipal, a qual não dispõe de recursos humanos, materiais e operacionais suficientes para executar diretamente atividade dessa natureza e dimensão.

1.5. A contratação de empresa especializada mostra-se, portanto, a solução mais adequada, eficiente e economicamente vantajosa, uma vez que permitirá a execução integral dos serviços por profissionais capacitados, observando rigorosamente as normas sanitárias, de higiene, manipulação e segurança alimentar vigentes, reduzindo riscos de contaminação, desperdícios, atrasos ou falhas operacionais que possam comprometer o evento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

1.6. Além disso, a contratação contemplará o fornecimento de todos os insumos alimentícios, equipamentos, utensílios, estruturas auxiliares e equipe necessária à perfeita execução do objeto, transferindo à contratada a responsabilidade pela organização, preparo e distribuição dos alimentos, garantindo maior eficiência administrativa e melhor gestão dos recursos públicos.

1.7. A iniciativa encontra respaldo no interesse público, uma vez que visa assegurar a adequada realização das atividades de encerramento da V EXPO CAFÉ, fortalecer as ações de promoção cultural e turística do Município, estimular a economia local por meio da valorização do evento e proporcionar à população e aos visitantes um ambiente acolhedor, organizado e compatível com a relevância da festividade.

1.8. Dessa forma, resta devidamente justificada a necessidade da contratação pretendida pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, considerando sua pertinência, conveniência, oportunidade e alinhamento aos objetivos de promoção do desenvolvimento cultural, turístico, econômico e social do Município de Pedra Bonita/MG, bem como ao interesse público que fundamenta a realização da V EXPO CAFÉ.

2- LEVANTAMENTO DE MERCADO

2.1. Em observância ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com a finalidade de identificar as soluções disponíveis para atender à necessidade da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo do Município de Pedra Bonita/MG, referente à contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala para aproximadamente 2.000 (duas mil) pessoas, durante o evento de encerramento da V EXPO CAFÉ, a ser realizado no dia 19 de julho, no período compreendido entre 13h00min e 19h00min.

2.2. A pesquisa contemplou a análise de contratações similares promovidas por órgãos e entidades da Administração Pública, consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, editais de licitações, contratações realizadas por municípios da região bem como, pesquisas junto a empresas especializadas na prestação de serviços de buffet e catering para eventos com elevado número de participantes, abrangendo fornecedores com experiência comprovada na execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella. Observou-se que o mercado dispõe de empresas capacitadas a oferecer soluções completas (full service), contemplando desde o planejamento operacional até a entrega final dos alimentos ao público, incluindo todas as etapas de pré-preparo, manipulação, cocção, finalização e distribuição.

2.3. Verificou-se, que, para eventos com público estimado em aproximadamente 2.000 (duas mil) pessoas, é prática consolidada a exigência de estrutura robusta, com equipe técnica qualificada composta por churrasqueiros, chefs, auxiliares de cozinha e atendentes, em quantitativo compatível com a demanda e o tempo de atendimento estabelecido. Constatou-se ainda que as empresas do ramo, em sua maioria, assumem integral responsabilidade pelo



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

fornecimento de insumos alimentícios, equipamentos e utensílios necessários, tais como churrasqueiras, grelhas, espetos, fogareiros, recipientes térmicos, bancadas de apoio, além de estruturas auxiliares para preparo e distribuição segura dos alimentos.

2.4. No tocante aos aspectos sanitários e regulatórios, o levantamento evidenciou que os fornecedores qualificados seguem rigorosamente as normas vigentes de vigilância sanitária, incluindo as boas práticas de manipulação de alimentos, controle de temperatura, acondicionamento adequado e utilização de equipamentos apropriados, em conformidade com a legislação aplicável. Tais exigências são essenciais para garantir a segurança alimentar dos participantes e a qualidade dos serviços prestados.

2.5. Durante a fase de prospecção foram avaliadas algumas alternativas de atendimento da demanda, dentre elas, a execução direta pelo Município. Esta alternativa consistiria na aquisição dos insumos alimentícios e na realização do preparo e distribuição dos alimentos por servidores municipais ou colaboradores contratados especificamente para o evento.

2.6. Entretanto, verificou-se que o Município não dispõe de estrutura operacional, equipamentos industriais, equipe técnica especializada, logística de armazenamento e manipulação de alimentos em escala suficiente para atender com segurança e eficiência um público estimado em aproximadamente 2.000 pessoas. Além disso, a execução direta implicaria significativa mobilização de recursos humanos e materiais, aumentando os riscos operacionais, sanitários e administrativos relacionados ao evento.

2.7. Foi analisada a possibilidade de contratação separada dos gêneros alimentícios, da mão de obra especializada, dos equipamentos, das estruturas de apoio e dos utensílios necessários à realização do evento.

2.8. Contudo, essa alternativa mostrou-se menos vantajosa sob os aspectos técnico e administrativo, uma vez que exigiria múltiplos processos de contratação, maior esforço de fiscalização e gerenciamento contratual, além de ampliar os riscos de incompatibilidade entre fornecedores e eventual comprometimento da execução integrada dos serviços.

2.9. A terceira alternativa consiste na contratação de empresa especializada responsável pela execução completa do objeto, abrangendo todas as etapas necessárias ao preparo, fornecimento e distribuição dos alimentos, incluindo o churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, bem como o fornecimento de todos os insumos, equipamentos, utensílios, estruturas de apoio e mão de obra qualificada.

2.10. O levantamento demonstrou que esta modalidade representa a prática mais adotada pela Administração Pública para eventos dessa natureza, por proporcionar maior eficiência operacional, centralização das responsabilidades, melhor controle da qualidade dos serviços prestados, redução dos riscos de execução e maior facilidade na fiscalização contratual.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

2.11. Além disso, a contratação integrada permite que a empresa contratada assuma a responsabilidade pela logística de abastecimento, armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos, observando as exigências da legislação sanitária, normas de segurança alimentar e boas práticas de fabricação, reduzindo significativamente os riscos de intercorrências durante a realização do evento.

2.12. Com base nas informações obtidas, verificou-se que existe ampla oferta de empresas especializadas no mercado capazes de atender às especificações técnicas exigidas para a execução dos serviços pretendidos, garantindo competitividade ao certame e viabilidade da contratação.

2.13. Diante das alternativas avaliadas, conclui-se que a solução mais adequada e vantajosa para atender ao interesse público consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala para aproximadamente 2.000 pessoas, compreendendo churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, com fornecimento integral de insumos, mão de obra, equipamentos, utensílios e demais estruturas necessárias à execução dos serviços, por apresentar maior eficiência operacional, melhor relação custo-benefício, menor risco de execução e maior garantia de atendimento adequado aos participantes da V EXPO CAFÉ de Pedra Bonita/MG.

2.14. A solução escolhida encontra-se alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, interesse público e continuidade da ação administrativa, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, revelando-se tecnicamente viável e adequada para o atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala, pessoas durante o evento de encerramento da V EXPO CAFÉ do Município de Pedra Bonita/MG, promovido pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

3.2. A contratação deverá contemplar uma solução completa e integrada, abrangendo todas as etapas necessárias à adequada execução dos serviços de alimentação, desde o planejamento operacional até a distribuição final dos alimentos aos participantes do evento, garantindo qualidade, segurança alimentar, eficiência logística e atendimento satisfatório ao público estimado.

3.3. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento integral de todos os insumos, gêneros alimentícios, temperos, bebidas eventualmente previstas no cardápio, carvão, lenha, gás de cozinha, descartáveis, utensílios, equipamentos, estruturas de apoio e demais materiais indispensáveis à execução dos serviços, sem qualquer ônus adicional para a Administração Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

3.4. A solução deverá compreender a execução de cardápio composto por churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, preparados por profissionais qualificados e com experiência comprovada em eventos de grande porte, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, as boas práticas de manipulação de alimentos e os padrões de qualidade exigidos pelos órgãos de vigilância sanitária.

3.5. Deverão estar incluídos na contratação todos os serviços relacionados ao pré-preparo, armazenamento, transporte, manipulação, cocção, finalização, montagem das estações de serviço, reposição contínua dos alimentos, atendimento ao público e distribuição das refeições durante todo o período do evento, compreendido entre 13h00min e 19h00min do dia 19 de julho.

3.6. A empresa deverá disponibilizar equipe técnica e operacional em quantidade suficiente para assegurar a execução eficiente do objeto, incluindo churrasqueiros, cozinheiros, auxiliares de cozinha, atendentes, garçons, copeiros, responsáveis técnicos e demais profissionais necessários ao atendimento da demanda estimada, observando as normas trabalhistas, previdenciárias e de segurança do trabalho aplicáveis.

3.7. Também deverão ser fornecidos e instalados todos os equipamentos e estruturas necessárias ao preparo e distribuição dos alimentos, tais como churrasqueiras, estruturas para fogo de chão, panelas apropriadas para paella, mesas de apoio, bancadas, recipientes térmicos, utensílios de cozinha, equipamentos de proteção individual, tendas de apoio operacional e demais itens indispensáveis à adequada prestação dos serviços.

3.8. A solução contempla ainda a responsabilidade da contratada pela organização logística necessária à execução do evento, incluindo transporte de insumos, montagem e desmontagem das estruturas utilizadas, controle de qualidade dos alimentos, manutenção das condições de higiene durante toda a execução contratual, recolhimento dos resíduos gerados pela atividade e destinação ambientalmente adequada dos materiais descartados, observadas as normas sanitárias e ambientais pertinentes.

3.9. A adoção da presente solução mostra-se adequada e suficiente para atender às necessidades da Administração Municipal, uma vez que possibilita a oferta de alimentação de qualidade ao público participante da V EXPO CAFÉ, assegurando padronização dos serviços, eficiência operacional, segurança alimentar, conforto aos participantes e valorização do evento turístico e cultural promovido pelo Município.

3.10. Dessa forma, a contratação de empresa especializada representa a alternativa mais vantajosa para a Administração, considerando a necessidade de atendimento simultâneo de grande número de pessoas, a complexidade logística envolvida, a exigência de mão de obra especializada e a necessidade de fornecimento integrado de todos os recursos materiais e operacionais indispensáveis à realização do evento, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade, interesse público e planejamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

4- ESTIMATIVA DA QUANTIDADE

4.1. O quantitativo determinado foi definido, tendo em vista a disponibilidade de recursos financeiros, acompanhado da verificação da melhor forma de se atingir os objetivos estabelecidos pela Secretaria Municipal.

4.2. Ante o exposto identificou-se que os itens e detalhamentos descritos a seguir atendem integralmente as demandas oriundas da Administração Municipal:

ITEM	DESCRIÇÃO	COMPL. DE MEDIDA	QUANT.
01	Serviço de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala para atendimento de aproximadamente 2.000 (duas mil) pessoas, compreendendo a execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, com fornecimento integral de insumos, mão de obra qualificada, equipamentos, utensílios e demais estruturas necessárias à adequada execução dos serviços, incluindo todas as etapas de planejamento, pré-preparo, manipulação, cocção, finalização e distribuição dos alimentos, a ser realizado das 13h00min às 19h00min, do dia 19/07, em razão o encerramento da V EXPO CAFÉ de Pedra Bonita/MG. 1. CARDÁPIO MÍNIMO 1.1. Carnes e Preparações de Churrasco: Fornecimento mínimo de 3 (três) leitoas inteiras; varal de linguiça com torresmo de rolo e legumes variados; 12 (doze) costelas bovinas completas com aproximadamente 6 (seis) ossos por peça; 600 kg (seiscentos quilogramas) de carne bovina tipo coxão mole; 200 kg (duzentos quilogramas) de linguiça de pernil suíno; 200 kg (duzentos quilogramas) de copa lombo suíno; 20 kg (vinte quilogramas) de linguiça tipo calabresa; e 10 kg (dez quilogramas) de torresmo. 1.2. Acompanhamentos e Paella: Fornecimento mínimo de 300 kg (trezentos quilogramas) de arroz tipo IR 841; 60 kg (sessenta quilogramas) de arroz tipo arbóreo para preparo de paella; 4 kg (quatro quilogramas) de pimentão amarelo; 4 kg (quatro quilogramas) de pimentão vermelho; 8 kg (oito quilogramas) de cebola; 25 (vinte e cinco) maços de	SERVIÇO	01



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

	salsinha; e 25 (vinte e cinco) maços de temperos verdes diversos. 1.3. Insumos Operacionais: Fornecimento mínimo de 150 (cento e cinquenta) sacos de carvão vegetal, ou quantidade suficiente para garantir a execução integral dos serviços. 2. EQUIPE TÉCNICA MÍNIMA: 2.1. A execução dos serviços deverá contar com equipe mínima composta por 8 (oito) churrasqueiros, 4 (quatro) chefs ou cozinheiros responsáveis e 6 (seis) auxiliares de cozinha e atendimento, todos devidamente uniformizados e equipados com Equipamentos de Proteção Individual adequados, em conformidade com as normas de segurança alimentar e do trabalho vigentes. 3. EQUIPAMENTOS E ESTRUTURA 3.1. A contratada deverá disponibilizar todos os equipamentos, utensílios e estruturas necessárias à execução completa dos serviços, incluindo churrasqueiras, grelhas, espetos, fogareiros, recipientes térmicos, bancadas de apoio e demais itens necessários, sendo de sua integral responsabilidade o transporte, montagem, operação, desmontagem e limpeza de toda a estrutura. 4. OBRIGAÇÕES COMPLEMENTARES • 4.1. A contratada deverá garantir a qualidade, procedência e adequado armazenamento de todos os insumos utilizados; cumprir integralmente as normas da Vigilância Sanitária e segurança alimentar; assegurar o atendimento eficiente ao público durante todo o evento; e responsabilizar-se pela limpeza e organização do local durante e após a execução dos serviços, em conformidade com as normas sanitárias vigentes estabelecidas pela Resolução RDC nº 216 de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais regulamentações aplicáveis.		
--	---	--	--

5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. O objeto deverá ser executado, em estrita conformidade com as condições estabelecidas neste instrumento, seguindo as normas técnicas pertinentes.

5.2. A empresa vencedora obriga-se a executar o objeto a que se refere este Termo, de acordo com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a imediata



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

substituição do mesmo, quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

5.3. A contratada deverá observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes, boas práticas de manipulação de alimentos e demais regulamentações aplicáveis, garantindo a segurança alimentar de todos os participantes do evento.

5.4. A contratada deverá realizar planejamento prévio detalhado da execução dos serviços, contemplando: dimensionamento adequado de insumos, equipes e equipamentos, compatíveis com o quantitativo estimado de público; definição do cronograma de montagem, preparo, distribuição e desmontagem; logística de transporte, armazenamento e conservação dos alimentos; adequação do layout operacional para garantir fluxo eficiente e seguro no atendimento.

5.5. A contratada deverá disponibilizar, sem ônus adicional para a Administração, todos os equipamentos, utensílios e estruturas necessárias à execução completa dos serviços, incluindo, mas não se limitando a: Churrasqueiras e estruturas de fogo de chão; Grelhas, espetos e equipamentos de cocção; Fogareiros e equipamentos auxiliares; Recipientes térmicos para manutenção de temperatura; Bancadas de apoio, mesas e superfícies de trabalho; Utensílios de cozinha em geral (facas, tábuas, conchas, etc.); Equipamentos de proteção individual (EPIs) para todos os colaboradores; Materiais de limpeza e higienização do espaço; Estrutura de distribuição organizada para atendimento ao público.

5.6. Compete à contratada o fornecimento integral de todos os gêneros alimentícios e insumos necessários, devendo garantir a qualidade, procedência e validade dos produtos; assegurar o correto acondicionamento e transporte, conforme exigências sanitárias; utilizar matérias-primas adequadas ao consumo humano e em conformidade com as normas vigentes.

5.7. A execução dos serviços deverá observar rigorosamente as normas da vigilância sanitária aplicáveis; as boas práticas de manipulação de alimentos; condições adequadas de higiene pessoal e dos ambientes; controle de temperatura e conservação dos alimentos; destinação correta de resíduos gerados durante a execução.

5.8. A contratada será responsável pela manutenção da limpeza contínua das áreas de preparo e distribuição; coleta e descarte adequado de resíduos; desmontagem e retirada de todos os equipamentos e estruturas ao término do evento; entrega do espaço nas mesmas condições de limpeza e organização recebidas.

5.9. A contratada deverá assumir integral responsabilidade pela execução dos serviços, garantindo a qualidade dos alimentos fornecidos; segurança alimentar dos participantes; cumprimento dos prazos e horários estabelecidos; atendimento pleno das obrigações contratuais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

5.10. Em subsídio ao edital se levará em conta também as normas do Código de Defesa do Consumidor Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990.

6- VALOR ESTIMADO

6.1. O valor estimado da contratação foi apurado a partir de pesquisa de mercado regularmente realizada, em estrita conformidade com o disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os princípios da economicidade, da razoabilidade e da vantajosidade para a Administração.

6.2. Para a definição do valor estimado, adotou-se como parâmetro contratações similares promovidas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de até 1 (um) ano anterior à data de realização da pesquisa, assegurando a compatibilidade dos preços com os praticados no mercado, nos termos do inciso II do Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.3. Para o presente procedimento licitatório, a Administração optou pela manutenção do sigilo do orçamento estimado, com o objetivo de estimular a efetiva competitividade na fase de lances e potencializar a obtenção da proposta mais vantajosa, em estrita observância ao interesse público. A adoção do sigilo encontra fundamento no art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021, o qual admite, como exceção à regra da publicidade, a preservação do orçamento estimado até o encerramento da fase competitiva, sempre que tal medida se revelar adequada para resguardar a eficiência do certame e a vantajosidade da contratação.

6.3.1. A decisão administrativa pela manutenção do sigilo orçamentário está amparada nos seguintes fundamentos:

I – Assegurar a competitividade do certame: a divulgação prévia do orçamento estimado pode induzir comportamentos colusivos entre os licitantes, com a apresentação de propostas artificialmente alinhadas ao valor máximo estimado, em prejuízo da ampla concorrência.

II – Estimular a apresentação de propostas justas e aderentes ao mercado: o sigilo do orçamento obriga os licitantes a formularem suas propostas com base em seus próprios custos, estrutura operacional e margens de lucro, promovendo um ambiente concorrencial mais equilibrado e tecnicamente consistente.

III – Prevenir a ocorrência de sobrepreços: a ausência de conhecimento prévio do valor estimado reduz a possibilidade de inflacionamento deliberado das propostas, favorecendo a obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado.

IV – Promover a eficiência na aplicação dos recursos públicos: a preservação do sigilo orçamentário contribui para contratações mais econômicas, assegurando o uso racional e eficiente dos recursos públicos, em consonância com os princípios da economicidade e da eficiência administrativa.

6.3.2. Assim, a manutenção do orçamento estimado em caráter sigiloso, nos termos do art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021, configura-se como medida estratégica, legítima e juridicamente fundamentada, destinada a assegurar a competitividade do certame, a obtenção de propostas mais vantajosas e a adequada tutela do interesse público, sem prejuízo da transparência, a qual será plenamente observada após a conclusão da fase competitiva.

7- DA FORMA DE CONTRATAÇÃO E PARCELAMENTO DO OBJETO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

7.1. Nos termos do inciso II do §3º do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, a opção pela contratação dos serviços em lote único encontra respaldo técnico e operacional, tendo em vista que o parcelamento do objeto poderá acarretar prejuízo ao conjunto da solução pretendida, comprometendo a eficiência, a qualidade e a adequada execução do evento institucional.

7.2. O objeto consiste na prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala para aproximadamente 2.000 pessoas, abrangendo a execução integrada de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, com fornecimento integral de gêneros alimentícios, mão de obra especializada, equipamentos, utensílios, insumos operacionais e toda a estrutura necessária à execução do serviço.

7.3. A natureza do objeto evidencia forte interdependência entre seus componentes, uma vez que as atividades de aquisição dos insumos, armazenamento, transporte, preparação dos alimentos, operação das estruturas de cocção, coordenação das equipes de trabalho, distribuição das refeições, atendimento ao público, limpeza e cumprimento das normas sanitárias constituem um único processo produtivo, executado de forma simultânea e coordenada.

7.4. A eventual divisão da contratação em itens isolados, tais como fornecimento de carnes, aquisição de insumos, disponibilização de mão de obra, locação de equipamentos ou execução dos serviços de preparo e distribuição, poderia gerar significativos riscos operacionais, dentre os quais destacam-se: dificuldades de coordenação entre múltiplos fornecedores; incompatibilidade de cronogramas de entrega e execução; falhas na integração das etapas de preparo e distribuição dos alimentos; riscos de desabastecimento de insumos durante o evento; aumento da possibilidade de desperdícios e perdas de materiais perecíveis; indefinição de responsabilidades em caso de falhas na execução; comprometimento dos padrões de qualidade e segurança alimentar; aumento dos custos administrativos relacionados à gestão e fiscalização de diversos contratos; risco de interrupção ou inadequação do atendimento ao público durante o evento.

7.5. Além disso, a execução do objeto demanda planejamento unificado e gerenciamento centralizado, especialmente em razão da necessidade de mobilização simultânea de equipe técnica mínima composta por churrasqueiros, chefs, cozinheiros e auxiliares, bem como da disponibilização coordenada de churrasqueiras, grelhas, espetos, recipientes térmicos, bancadas de apoio e demais estruturas indispensáveis à prestação dos serviços.

7.6. A contratação por lote único também favorece a responsabilização objetiva do contratado quanto ao resultado final esperado pela Administração, evitando conflitos de atribuições entre diferentes empresas e garantindo maior eficiência na fiscalização contratual, uma vez que haverá um único responsável pela execução integral do serviço.

7.7. Sob o aspecto econômico, a aglutinação dos itens possibilita ganhos de escala, racionalização logística, otimização do transporte de insumos e equipamentos, melhor



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

aproveitamento da mão de obra e redução de custos indiretos, fatores que tendem a refletir em propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

7.8. Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto mostra-se tecnicamente inadequado ao caso concreto, pois representa risco ao conjunto da solução pretendida, podendo comprometer a funcionalidade, a qualidade e a continuidade dos serviços. Por essa razão, a contratação em lote único encontra amparo no art. 40, §3º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo a medida que melhor atende ao interesse público, à eficiência administrativa e à obtenção do resultado pretendido pela Administração.

7.9. Nos termos do inciso XLI do art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021, e considerando que o objeto da presente contratação se enquadra como aquisição de bens comuns, cuja padronização e especificações usuais são amplamente conhecidas no mercado, a modalidade licitatória adotada será o Pregão, preferencialmente na forma eletrônica, sob o critério de menor preço em consonância com os princípios da eficiência, da competitividade e da transparência.

8- DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1. A presente contratação visa assegurar a adequada realização da programação de encerramento da V EXPO CAFÉ de Pedra Bonita/MG, proporcionando alimentação de qualidade aos participantes do evento e contribuindo para o fortalecimento das ações de promoção cultural, turística e econômica desenvolvidas pelo Município.

8.2. Busca-se garantir que o fornecimento da alimentação ocorra de forma organizada, eficiente e segura, compatível com a dimensão do público estimado, evitando improvisações, desabastecimentos ou falhas operacionais que possam comprometer o sucesso do evento e a satisfação dos participantes.

8.3. Além disso, a contratação pretende fortalecer a imagem institucional da Administração Municipal perante a população, visitantes, produtores rurais, empresários, expositores e demais participantes da feira, demonstrando capacidade de planejamento e execução de eventos de grande porte.

8.4. Através da contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

8.4.1. Atendimento eficiente e organizado ao público: Garantir a oferta contínua e adequada de alimentação ao público presente, evitando filas excessivas, desabastecimento ou desorganização, assegurando fluxo eficiente de atendimento durante todo o evento.

8.4.2. Qualidade e segurança alimentar: Assegurar que todos os alimentos sejam preparados, manipulados e distribuídos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, higiene e segurança alimentar aos participantes.

8.4.3. Padronização e excelência na execução dos serviços: Obter alto padrão na execução dos serviços de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, com utilização de insumos de qualidade, técnicas adequadas de preparo e equipe qualificada, proporcionando experiência gastronômica satisfatória ao público.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

8.4.4. Estrutura completa e adequada: Disponibilizar toda a infraestrutura necessária (equipamentos, utensílios, insumos e equipe técnica), eliminando a necessidade de mobilização de recursos próprios da Administração, garantindo maior eficiência e economicidade.

8.4.5. Valorização cultural e fortalecimento do evento: Contribuir para o sucesso da V EXPO CAFÉ de Pedra Bonita/MG, promovendo a valorização cultural, o lazer e a integração social, aumentando a atratividade do evento e potencializando o turismo local.

8.4.6. Otimização dos recursos públicos: Assegurar a contratação de solução completa e integrada, reduzindo riscos operacionais, retrabalho e custos indiretos, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na legislação vigente.

8.4.7. Mitigação de riscos operacionais: Reduzir falhas na execução do evento por meio da contratação de empresa especializada, com experiência comprovada, garantindo previsibilidade, cumprimento de prazos e qualidade na entrega dos serviços.

8.5. Ao final da execução contratual, espera-se que o evento ocorra de forma organizada, segura e satisfatória, com alto índice de aprovação do público participante, sem intercorrências relevantes relacionadas ao fornecimento de alimentação, contribuindo diretamente para o êxito institucional da Administração Municipal na realização da festividade.

9- NECESSIDADE TÉCNICA PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

9.1. Após a realização do presente estudo, concluiu-se que não se mostra necessária a contratação de terceiros para apoio às atividades de fiscalização e gestão do futuro contrato, tampouco a exigência de formação profissional específica para o desempenho dessas atribuições, considerando a natureza do objeto e o grau de complexidade da execução. Não obstante, ressalta-se que, no ato de designação dos responsáveis pela gestão e fiscalização, a Administração deverá verificar previamente a compatibilidade do conhecimento técnico, da experiência funcional e da capacidade operacional dos agentes designados, de modo a assegurar que possuam habilitação suficiente para acompanhar a execução contratual, aferir o atendimento às especificações estabelecidas e atestar o cumprimento integral das obrigações pactuadas, em observância aos princípios da eficiência, da segregação de funções e da adequada governança das contratações públicas.

10- CONTRATAÇÃO CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

10.1. Para a plena e regular execução do objeto, não se faz necessária a contratação de bens, serviços ou fornecimentos correlatos, complementares ou interdependentes, de natureza diversa ou não previstos nas especificações técnicas e condições estabelecidas neste instrumento, uma vez que o objeto é autossuficiente, estando integralmente delimitado e definido no presente instrumento.

11- IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1. Em atendimento aos princípios da sustentabilidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à promoção do desenvolvimento nacional sustentável, identificam-se os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

alimentação em grande escala para aproximadamente 2.000 (duas mil) pessoas, bem como as respectivas medidas mitigadoras a serem observadas durante a execução contratual.

11.1.1. Geração de Resíduos Sólidos

Possíveis impactos:

- Produção de resíduos orgânicos provenientes do preparo e consumo dos alimentos;
- Geração de resíduos recicláveis, tais como embalagens de papel, plástico, vidro, metal e papelão;
- Produção de rejeitos decorrentes da operação do evento.

Medidas mitigadoras:

- Realizar a segregação dos resíduos na origem, observando as categorias de resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos;
- Disponibilizar recipientes adequados e identificados para coleta seletiva em pontos estratégicos do evento;
- Promover a destinação ambientalmente adequada dos resíduos recicláveis por meio de cooperativas, associações de catadores ou empresas licenciadas;
- Reduzir a geração de resíduos mediante planejamento adequado das quantidades de alimentos a serem produzidas;
- Recolher integralmente todos os resíduos gerados durante a execução dos serviços.

11.1.2. Descarte de Resíduos Orgânicos

Possíveis impactos:

- Acúmulo de resíduos alimentares;
- Atração de vetores e animais sinantrópicos;
- Emissão de odores desagradáveis.

Medidas mitigadoras:

- Armazenar os resíduos orgânicos em recipientes fechados e resistentes;
- Realizar coleta e remoção periódica durante a execução do evento;
- Destinar os resíduos para sistema municipal de coleta ou empresa devidamente autorizada;
- Adotar boas práticas de manipulação para minimizar desperdícios alimentares.

11.1.3. Consumo de Água

Possíveis impactos:

- Consumo elevado de água durante a higienização de utensílios, equipamentos e áreas de preparo.

Medidas mitigadoras:

- Utilizar procedimentos de limpeza que reduzam desperdícios;
- Empregar equipamentos e utensílios que favoreçam o uso racional da água;
- Capacitar os colaboradores para adoção de práticas de consumo consciente;
- Realizar inspeções preventivas para evitar vazamentos em mangueiras e conexões utilizadas na operação.

11.1.4. Consumo de Energia

Possíveis impactos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

- Consumo de energia elétrica por equipamentos de refrigeração, iluminação e apoio operacional.

Medidas mitigadoras:

- Utilizar equipamentos em bom estado de conservação e manutenção;
- Priorizar equipamentos com maior eficiência energética, quando disponíveis;
- Desligar equipamentos durante períodos de inatividade;
- Planejar adequadamente a operação para evitar uso desnecessário de equipamentos elétricos.

Requisitos de baixo consumo de energia:

- Os equipamentos de refrigeração, conservação e apoio operacional deverão possuir eficiência energética compatível com sua finalidade;
- Sempre que possível, deverão ser utilizados equipamentos certificados ou classificados em faixas superiores de eficiência energética;
- A contratada deverá adotar práticas operacionais voltadas à redução do consumo de energia elétrica durante toda a execução dos serviços.

11.1.5. Emissões Atmosféricas e Fumaça

Possíveis impactos:

- Emissão de fumaça e material particulado decorrente da utilização de churrasqueiras e fogo de chão;
- Incômodos aos participantes e ao entorno do evento.

Medidas mitigadoras:

- Utilizar lenha e carvão de procedência legal e regularizada;
- Evitar a utilização de materiais inadequados para combustão;
- Manter controle permanente do processo de queima;
- Posicionar as estruturas de cocção em locais adequados, observando condições de ventilação e segurança;
- Adotar técnicas de preparo que reduzam a emissão excessiva de fumaça.

11.1.6. Consumo de Recursos Naturais

Possíveis impactos:

- Utilização de madeira, carvão, água, combustíveis e demais insumos necessários à execução dos serviços.

Medidas mitigadoras:

- Priorizar fornecedores legalmente regularizados;
- Utilizar insumos em quantidades compatíveis com a demanda prevista;
- Evitar desperdícios durante todas as etapas do serviço;
- Planejar previamente a aquisição e utilização dos materiais necessários.

Requisitos de uso racional de recursos:

- A contratada deverá promover o uso eficiente de matérias-primas, combustíveis, água e demais recursos empregados na execução contratual;
- Deverão ser adotadas práticas que reduzam perdas durante o transporte, armazenamento e preparo dos alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

11.1.7. Utilização de Materiais Descartáveis

Possíveis impactos:

- Aumento do volume de resíduos sólidos gerados pelo evento.

Medidas mitigadoras:

- Priorizar materiais recicláveis ou biodegradáveis, sempre que tecnicamente viável e economicamente compatível;
- Reduzir a utilização de descartáveis desnecessários;
- Incentivar a correta segregação e destinação dos resíduos gerados.

11.2. Os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados de baixa magnitude e temporários, restritos ao período de realização do evento. Mediante a adoção das medidas mitigadoras acima descritas, associadas às boas práticas de gestão ambiental, manejo de resíduos, uso racional de água e energia, aquisição responsável de insumos e correta destinação dos materiais gerados, os impactos poderão ser adequadamente controlados, atendendo aos princípios da sustentabilidade e da responsabilidade socioambiental previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e na Lei Federal nº 12.305/2010.

12- DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO A SEREM EXIGIDOS

12.1. A Lei Federal nº 14.133, estabelece os documentos de habilitação obrigatórios para a participação em licitações públicas. Esses documentos são essenciais para garantir que os licitantes tenham a capacidade técnica, financeira, jurídica e de conformidade com obrigações trabalhistas e tributárias para executar o objeto da licitação, sendo assim, com auxílio dos setores técnicos responsáveis, identificou-se que os seguintes documentos de habilitação devem ser exigidos no instrumento convocatório:

12.1.1. REGULARIDADE JURÍDICA

I- Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

II- Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

III- Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

IV- Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

V- Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

VI- Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ Nº 01.640.429/0001-06

ADMINISTRAÇÃO

2025/2028

HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

VII- Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

12.1.2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

I – Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ)

II - Inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, **se houver**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III - Prova de regularidade para com a FAZENDA FEDERAL e a SEGURIDADE SOCIAL, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

IV - Prova de regularidade para com a FAZENDA ESTADUAL do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

V – Prova de regularidade para com a FAZENDA MUNICIPAL do domicílio ou sede do licitante;

VI – Certidão de Regularidade perante o FUNDO DE GARANTIA DO TEMPO DE SERVIÇO - FGTS, ou expedida pelo site próprio (via Internet), conforme legislação em vigor;

VI – Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a JUSTIÇA DO TRABALHO, mediante a apresentação de certidão negativa ou certidão positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

VII- Declaração que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

12.1.2.1. Os documentos poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico, desde que devidamente justificado e acatado expressamente pela Pregoeira.

12.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

I- CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA/CONCORDATA ou CERTIDÃO JUDICIAL CÍVEL NEGATIVA da Sede da pessoa jurídica licitante, expedida pelo cartório distribuidor, com data de emissão de no máximo 90 (noventa) dias da data estipulada para abertura do certame, exceto se outra data não constar expressamente no documento.

12.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

I- Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, através de Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando que a Licitante executou a qualquer tempo, ou esteja executando serviços com características semelhantes aos deste Termo para evento com público mínimo de 1.000 (mil) pessoas;

II- Declaração de que dispõe de estrutura, equipamentos e pessoal suficientes para execução do objeto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BONITA
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ Nº 01.640.429/0001-06
ADMINISTRAÇÃO
2025/2028
HONESTIDADE, TRABALHO & INOVAÇÃO

Fls.: _____

P. M. P. B.

13- DOS BENEFÍCIOS APLICÁVEIS AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

13.1. Considerando que o presente certame terá o valor estimado inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), se vislumbra a necessidade de destinação do mesmo a participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor Individual – MEI, do ramo pertinente ao objeto licitado que atendam todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório, em conformidade com a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, inciso I, alterado pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014.

13.2. A obtenção dos benefícios aplicáveis às Microempresas - ME ou Empresas de Pequeno Porte – EPP, previstos nos Arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123/06, está condicionada àquelas que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como Empresa de Pequeno Porte – EPP.

13.2.1. Nas contratações com prazo de vigência superior a 01 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato para aplicação dos limites previstos.

13.2.2. Caso o licitante não esteja enquadrado como Microempresa-ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, perderá os benefícios obtidos e poderá sofrer as sanções previstas neste instrumento convocatório e na legislação vigente.

13.3. Conforme Art. 18-E § 3º da Lei Complementar nº 123/06, o Microempreendedor Individual-MEI é uma modalidade de Microempresa – ME.

14- CONCLUSÃO

14.1. Após realização do Estudo Técnico Preliminar – ETP certificou-se que a solução abordada é a mais adequada para contratação atender plenamente a necessidade que se destina, em face de suas características e peculiaridades identificadas durante a elaboração.

Pedra Bonita/MG, 02 de junho de 2026.

Alex Junior Ferreira Freitas
Secretário Municipal de Cultura e Turismo