



Câmara Municipal de Sorriso

ESTADO DE MATO GROSSO

"Sorriso: A Capital Nacional do Agronegócio"



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição da necessidade da contratação.

1.1. A presente contratação decorre da necessidade de disponibilização de espaço físico adequado e de serviços de buffet para a realização da Sessão Solene de Entrega do Prêmio Jubileu de Prata e dos Títulos de Cidadão Sorrisense, promovida pela Câmara Municipal de Sorriso/MT, prevista para o dia 1º de dezembro de 2026.

1.2. O Prêmio Jubileu de Prata, instituído pela Resolução nº 004/2010, com alterações posteriores, especialmente as Resoluções nº 002/2016 e nº 007/2026, tem como finalidade reconhecer publicamente as empresas que completam 25 (vinte e cinco) anos de atuação no Município, valorizando sua trajetória e contribuição para o desenvolvimento econômico e social de Sorriso. Na edição de 2026, serão homenageadas 49 (quarenta e nove) empresas. Na mesma solenidade, serão entregues os Títulos de Cidadão Sorrisense a 33 (trinta e três) personalidades, em reconhecimento aos relevantes serviços prestados à comunidade e às suas contribuições para o desenvolvimento municipal.

1.3. Considerando a quantidade de homenageados e a participação prevista de vereadores, autoridades, representantes das empresas, servidores e demais convidados, estima-se um público de aproximadamente 300 (trezentas) pessoas, quantitativo que poderá ser ajustado conforme a confirmação dos participantes.

1.4. A Câmara Municipal necessita de infraestrutura compatível com a dimensão e a natureza institucional do evento, que ofereça condições adequadas de acomodação, acessibilidade, segurança, climatização e organização, bem como de serviços de alimentação e atendimento aos participantes, considerando a programação e a duração da solenidade.

1.5. A necessidade de disponibilização de alimentação e bebidas decorre da previsão de recepção dos homenageados e convidados, seguida de jantar institucional, buscando proporcionar condições adequadas de acolhimento e atendimento durante a realização da cerimônia, observados os critérios de razoabilidade, proporcionalidade e economicidade na utilização dos recursos públicos.

1.6. Dessa forma, a contratação pretendida visa assegurar as condições materiais e operacionais necessárias à realização da solenidade, permitindo que as homenagens sejam prestadas de maneira organizada, acessível e compatível com sua relevância institucional, em atendimento ao interesse público e às finalidades do Poder Legislativo Municipal.

Área Requisitante	Responsável
Cerimonial	Eduardo Alves

2. Descrição dos Requisitos da Contratação.

2.1. A contratação deverá atender às necessidades identificadas pelo Setor de Cerimonial da Câmara Municipal de Sorriso/MT, considerando a realização da Sessão Solene de Entrega do Prêmio Jubileu de Prata e dos Títulos de Cidadão Sorrisense, prevista para o dia 1º de dezembro de 2026, com público estimado de 300 (trezentas) pessoas, sujeito à confirmação pela Administração.

2.2. Requisitos do espaço físico

O espaço físico destinado à realização da solenidade deverá apresentar condições adequadas de infraestrutura, conforto, acessibilidade e segurança, contemplando, no mínimo:

- a) Capacidade para acomodar aproximadamente 300 (trezentas) pessoas, de forma confortável e segura;
- b) Ambiente climatizado, com iluminação e ventilação adequadas à realização de solenidade oficial;
- c) Mesas e cadeiras em quantidade suficiente para acomodação dos participantes;



Câmara Municipal de Sorriso

ESTADO DE MATO GROSSO

"Sorriso: A Capital Nacional do Agronegócio"



- d) Área apropriada para composição do dispositivo de autoridades e acomodação dos homenageados;
- e) Espaço para instalação de palco ou estrutura equivalente, conforme as necessidades da cerimônia;
- f) Área adequada para montagem, preparação e prestação dos serviços de buffet;
- g) Instalações sanitárias em condições adequadas de funcionamento, higiene e conservação;
- h) Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme a legislação vigente;
- i) Condições adequadas de limpeza, organização, iluminação, climatização e segurança;
- j) Infraestrutura compatível com a realização de cerimônia institucional, permitindo a adequada circulação dos participantes e a organização das atividades previstas;
- k) Disponibilização do espaço para montagem, preparação, realização do evento e desmontagem, conforme cronograma e horários a serem definidos pela Administração.

2.3. Requisitos dos serviços de buffet

Os serviços de buffet deverão compreender o fornecimento de alimentação e bebidas para público estimado de 300 (trezentas) pessoas, incluindo recepção, mesa de entradas, coquetel volante, jantar completo, sobremesas e estação de café, conforme as necessidades apresentadas pelo Setor de Cerimonial.

O cardápio deverá contemplar:

a) Recepção – bebidas:

Água mineral com e sem gás; água saborizada de limão, laranja e hortelã; limonada suíça; suco de abacaxi com hortelã; suco de maracujá; suco de uva integral; refrigerantes tradicionais e refrigerantes zero.

b) Mesa de entradas:

Queijo muçarela; queijo prato; presunto; salame; uvas verdes e roxas; melão; abacaxi; azeitonas; amendoim torrado; castanhas; torradas; pães variados; patê de frango; patê de ervas e geleia de pimenta.

c) Coquetel volante:

Mini bruschetta de tomate e manjerição; cestinha crocante de frango cremoso; dadinho de tapioca com geleia de pimenta; mini quiche de alho-poró; bolinha de queijo gourmet; mini empada de frango; espetinho de tomate-cereja, queijo e manjerição; barquinha de salpicão de frango.

d) Jantar – carnes:

Carne bovina: lagarto assado fatiado ao molho madeira; carne suína: lombo suíno assado ao molho de laranja; frango: filé de frango ao molho de mostarda e mel.

e) Jantar – massas:

Penne ao molho quatro queijos e molho de tomate ao manjerição, servido à parte.

f) Jantar – acompanhamentos:

Arroz branco com alho-poró e ervas; arroz à grega; batata gratinada ao creme e farofa crocante de cebola.

g) Jantar – saladas:

Mix de folhas verdes; salada tropical com abacaxi e manga; salada de tomate-cereja com cebola roxa e cheiro-verde; salada de batata com ervas.

h) Sobremesas:

Mousse de maracujá em taças individuais; mousse de chocolate; pudim de leite; pavê de chocolate em taças; frutas frescas; mini brigadeiro gourmet e mini copinho de doce de leite.

i) Estação de café:

Café tradicional; cappuccino; café descafeinado; chás variados; petit fours; mini biscoitos e mini chocolates.

2.4. Requisitos de materiais, utensílios e mobiliário

A prestação dos serviços deverá contemplar o fornecimento dos materiais, utensílios e mobiliário necessários ao atendimento dos participantes, observadas as seguintes estimativas:



Câmara Municipal de Sorriso

ESTADO DE MATO GROSSO

"Sorriso: A Capital Nacional do Agronegócio"



a) Louças, talheres, taças e utensílios:

- Pratos rasos para jantar: 350 unidades;
- Pratos de sobremesa: 350 unidades;
- Pratos ou recipientes para entradas: 350 unidades;
- Garfos de mesa: 400 unidades;
- Facas de mesa: 400 unidades;
- Garfos de sobremesa: 350 unidades;
- Colheres de sobremesa: 350 unidades;
- Colheres de café: 350 unidades;
- Taças para água: 400 unidades;
- Taças para sucos e refrigerantes: 400 unidades;
- Taças ou recipientes individuais para sobremesas: 350 unidades;
- Xícaras de café com pires: 350 conjuntos;
- Copos para bebidas: 400 unidades;
- Bandejas para serviço: 30 unidades;
- Sousplats para pratos: 300 unidades;
- Jarras para água e sucos: 30 unidades;
- Baldes ou recipientes para gelo: 10 unidades.

b) Toalhas, guardanapos e mobiliário:

- Guardanapos de tecido: 350 unidades;
- Guardanapos de papel: 1.500 unidades;
- Toalhas de mesa: estimativa de 35 unidades;
- Tampões de mesa: estimativa de 30 unidades;
- Mesas para convidados: 30 unidades, considerando até 10 pessoas por mesa;
- Cadeiras para convidados: 330 unidades, incluindo reserva técnica;
- Mesas de apoio para o buffet: 8 unidades;
- Mesas de apoio para recepção e estação de café: 4 unidades.

As quantidades apresentadas constituem estimativas iniciais, podendo ser ajustadas conforme o quantitativo definitivo de participantes, o formato do serviço e as condições de execução estabelecidas no Termo de Referência.

Os materiais deverão estar devidamente higienizados, em perfeitas condições de utilização e ser compatíveis com a natureza institucional da solenidade.

2.5. Requisitos da equipe de atendimento

A execução dos serviços de buffet deverá contar com profissionais capacitados, em quantidade compatível com o público estimado e com as atividades previstas, considerando inicialmente:

- a) 15 (quinze) garçons;
- b) 4 (quatro) copeiros;
- c) 6 (seis) cozinheiros e auxiliares de cozinha;
- d) 1 (um) coordenador ou supervisor do buffet;
- e) 3 (três) profissionais de limpeza e apoio.

A equipe estimada totaliza 29 (vinte e nove) profissionais, podendo ser ajustada mediante avaliação técnica, desde que assegurada a adequada prestação dos serviços durante todo o período contratado.

2.6. Requisitos de execução e qualidade dos serviços

A contratação deverá observar, ainda, as seguintes condições:

- a) Os serviços de buffet deverão compreender preparação, transporte, montagem, apresentação, distribuição, reposição e retirada dos alimentos, bebidas, equipamentos e materiais utilizados;
- b) Os alimentos deverão ser preparados, armazenados, transportados e servidos em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias aplicáveis;



Câmara Municipal de Sorriso

ESTADO DE MATO GROSSO

"Sorriso: A Capital Nacional do Agronegócio"



- c) A empresa responsável pelo buffet deverá assegurar a disponibilidade e reposição dos alimentos e bebidas durante os períodos de atendimento definidos para o evento;
- d) Os profissionais deverão apresentar-se devidamente uniformizados e capacitados para o desempenho de suas atividades;
- e) A montagem e a organização do ambiente deverão estar concluídas antes do início da solenidade, conforme cronograma estabelecido pela Administração;
- f) As empresas contratadas deverão responsabilizar-se pela limpeza, organização e retirada dos materiais utilizados na execução de seus respectivos serviços;
- g) Deverá ser assegurada a compatibilidade entre a infraestrutura do espaço físico e as necessidades operacionais do buffet, especialmente quanto à montagem, ao armazenamento, à circulação e à distribuição dos alimentos e bebidas;
- h) Os horários de disponibilização do espaço, montagem, início e encerramento dos serviços e desmontagem deverão ser definidos no Termo de Referência, observadas as necessidades do Setor de Cerimonial;
- i) As empresas contratadas deverão cumprir as normas legais, sanitárias, de segurança e de acessibilidade aplicáveis às respectivas atividades.

2.7. Os requisitos apresentados deverão ser considerados na avaliação das alternativas disponíveis no mercado, buscando assegurar o atendimento da necessidade administrativa, a adequada execução dos serviços, a competitividade e a economicidade, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. Descrição da solução como um todo.

3.1. Considerando a necessidade identificada pelo Setor de Cerimonial da Câmara Municipal de Sorriso/MT, a solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para disponibilização de espaço físico adequado e prestação de serviços de buffet, destinados à realização da Sessão Solene de Entrega do Prêmio Jubileu de Prata e dos Títulos de Cidadão Sorrisense, prevista para o dia 1º de dezembro de 2026, com público estimado de 300 (trezentas) pessoas.

3.2. A solução deverá contemplar, de forma integrada, a disponibilização de ambiente com infraestrutura compatível com a natureza e a dimensão do evento, bem como o fornecimento de alimentação, bebidas, mobiliário, utensílios, equipamentos e equipe de atendimento, assegurando as condições necessárias à realização da solenidade, conforme as necessidades apresentadas pelo setor requisitante.

3.3. Considerando que os serviços serão executados em uma mesma ocasião e dependem de adequada compatibilidade entre o espaço físico, a estrutura de alimentação e a organização do evento, a contratação conjunta apresenta potencial para favorecer a coordenação das atividades, a definição das responsabilidades e a eficiência da execução contratual.

3.4. A demanda possui caráter específico, com data de realização previamente definida e quantitativo estimado de participantes, não havendo, no presente planejamento, previsão de contratações sucessivas ou recorrentes que justifique a adoção do Sistema de Registro de Preços. A eventual variação no número de participantes poderá ser administrada mediante condições previamente estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

3.5. Considerando a natureza dos serviços pretendidos, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, propõe-se a realização de licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, pelo critério de julgamento de menor preço global, nos termos dos arts. 6º, incisos XIII e XLI, 17, § 2º, 29 e 33, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.6. A contratação deverá observar os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, assegurando o atendimento da necessidade institucional com utilização adequada dos recursos públicos.



Câmara Municipal de Sorriso

ESTADO DE MATO GROSSO

"Sorriso: A Capital Nacional do Agronegócio"



3.7. Dessa forma, a solução proposta busca assegurar as condições materiais e operacionais necessárias à realização da solenidade, cabendo ao Termo de Referência detalhar as especificações técnicas, os quantitativos, as condições de execução, as obrigações contratuais e os critérios de recebimento e pagamento, em conformidade com as conclusões deste Estudo Técnico Preliminar.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO, ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. Para identificar a solução mais adequada ao atendimento da necessidade institucional, foram consideradas as seguintes alternativas: utilização de espaço público com contratação dos serviços de buffet; contratação separada de espaço físico e buffet; e contratação conjunta dos serviços por uma única empresa.

4.2. A utilização de espaço público poderia representar economia com locação, desde que houvesse ambiente disponível, com capacidade e infraestrutura compatíveis com a solenidade. Entretanto, essa alternativa dependeria da confirmação de disponibilidade, adequação das instalações e contratação complementar dos serviços necessários, não sendo possível afirmar sua vantajosidade sem a verificação dessas condições.

4.3. A contratação separada de espaço físico e buffet possibilitaria a participação de fornecedores especializados em cada serviço, podendo ampliar a competitividade. Contudo, exigiria maior coordenação entre os contratados, especialmente quanto à compatibilidade das instalações, disponibilização do mobiliário, montagem, preparação dos alimentos e cumprimento do cronograma do evento.

4.4. A contratação conjunta, por sua vez, apresenta vantagens operacionais relacionadas à integração dos serviços, à centralização das responsabilidades e à redução dos riscos de incompatibilidade entre a infraestrutura disponibilizada e a execução do buffet. Considerando a realização dos serviços em uma única data, essa alternativa mostra-se tecnicamente adequada à necessidade administrativa, condicionada à demonstração de sua vantajosidade econômica e da preservação da competitividade.

4.5. A estimativa das quantidades foi estabelecida com base na requisição apresentada pelo Setor de Cerimonial da Câmara Municipal de Sorriso/MT, considerando a realização da Sessão Solene de Entrega do Prêmio Jubileu de Prata e dos Títulos de Cidadão Sorrisense, prevista para o dia 1º de dezembro de 2026, com público estimado de 300 (trezentas) pessoas.

4.6. Para atendimento da demanda, estima-se a necessidade de locação de 01 (um) espaço físico climatizado, com capacidade adequada ao público previsto, e prestação de serviços de buffet completo para 300 (trezentas) pessoas, incluindo alimentação, bebidas, mobiliário, materiais, utensílios e equipe de atendimento necessários à realização do evento.

4.7. Para subsidiar a estimativa do valor da contratação, foi realizada pesquisa de preços mediante consulta a 05 (cinco) empresas especializadas no ramo de eventos e buffet, bem como ao Radar de Preços Públicos do Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso (TCE-MT), utilizando-se, neste último, os parâmetros estatísticos disponibilizados pela ferramenta.

4.8. Conforme demonstrado no Balizamento de Preços nº 59/2026, de 16 de outubro de 2026, adotou-se como metodologia a média aritmética dos preços obtidos nas cotações das empresas e na pesquisa realizada no Radar de Preços Públicos, buscando estabelecer valor de referência compatível com os preços praticados no mercado, nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.9. Com base nos quantitativos estimados e nos resultados da pesquisa de preços, apuraram-se os seguintes valores:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO CLIMATIZADO Capacidade para aproximadamente 300 pessoas; ambiente adequado à solenidade oficial; mesas e cadeiras suficientes; área para dispositivo de autoridades e homenageados; palco ou estrutura equivalente; área para montagem e serviço de buffet;	UN	01	R\$ 34.258,33	R\$ 34.258,33



Câmara Municipal de Sorriso

ESTADO DE MATO GROSSO

"Sorriso: A Capital Nacional do Agronegócio"



	instalações sanitárias adequadas; acessibilidade; limpeza, higiene, iluminação, climatização e segurança; infraestrutura para cerimônia institucional; disponibilidade para montagem, preparação, realização e desmontagem, nos horários a serem definidos pela Administração.				
02	BUFFET COMPLETO — recepção, mesa de entradas, coquetel volante, jantar, sobremesas, estação de café, bebidas, materiais, mobiliário e equipe de atendimento, com os seguintes requisitos: Recepção — bebidas: Água mineral com e sem gás; Água saborizada de limão, laranja e hortelã; Limonada suíça; Suco de abacaxi com hortelã; Suco de maracujá; Suco de uva integral; Refrigerantes tradicionais; Refrigerantes zero. Mesa de entradas: Queijo mussarela; Queijo prato; Presunto; Salame; Uvas verdes e roxas; Melão; Abacaxi; Azeitonas; Amendoim torrado; Castanhas; Torradas; Pães variados; Patê de frango; Patê de ervas; Geleia de pimenta. Coquetel volante: Mini bruschetta de tomate e manjerição; Cestinha crocante de frango cremoso; Dadinho de tapioca com geleia de pimenta; Mini quiche de alho-poró; Bolinha de queijo gourmet; Mini empada de frango; Espetinho de tomate-cereja, queijo e manjerição; Barquinha de salpicão de frango. Jantar — carnes: Carne bovina: lagarto assado fatiado ao molho madeira; Carne suína: lombo suíno assado ao molho de laranja; Frango: filé de frango ao molho de mostarda e mel. Jantar — massas: Penne ao molho quatro queijos; Molho de tomate ao manjerição, servido à parte. Jantar — acompanhamentos: Arroz branco com alho-poró e ervas; Arroz à grega; Batata gratinada ao creme; Farofa crocante de cebola. Jantar — saladas: Mix de folhas verdes; Salada tropical com abacaxi e manga; Salada de tomate-cereja com cebola roxa e cheiro-verde; Salada de batata com ervas. Sobremesas: Mousse de maracujá em taças individuais; Mousse de chocolate; Pudim de leite; Pavê de chocolate em taças; Frutas frescas; Mini brigadeiro gourmet; Mini copinho de doce de leite. Estação de café: Café tradicional; Cappuccino; Café descafeinado; Chás variados; Petit fours; Mini biscoitos; Mini chocolates. Louças, talheres, taças e utensílios: Pratos rasos para jantar: 350 unidades; Pratos de sobremesa: 350 unidades; Pratos ou recipientes para entradas: 350 unidades; Garfos de mesa: 400 unidades; Facas de mesa: 400 unidades; Garfos de sobremesa: 350 unidades; Colheres de sobremesa: 350 unidades; Colheres de café: 350 unidades; Taças para água: 400 unidades; Taças para sucos e refrigerantes: 400 unidades; Taças ou recipientes individuais para sobremesas: 350 unidades; Xícaras de café com pires: 350 conjuntos; Copos para bebidas: 400 unidades; Bandejas para serviço: 30 unidades; Suplast para pratos: 300 unidades; Jarras para água e sucos: 30 unidades; Baldes ou recipientes para gelo: 10 unidades. Toalhas, guardanapos e mobiliário: Guardanapos de tecido: 350 unidades; Guardanapos de papel: 1.500 unidades; Toalhas de mesa: estimativa de 35 unidades, conforme número e dimensões das mesas; Tampões de mesa: estimativa de 30 unidades, conforme mobiliário e medidas das mesas; Mesas para convidados: 30 unidades, considerando até 10 pessoas por mesa; Cadeiras para convidados: 330 unidades, incluindo reserva técnica; Mesas de apoio para o buffet: 8 unidades; Mesas de apoio para recepção e estação de café: 4 unidades.	PESSOA	300	R\$ 408,75	R\$ 122.625,00



Câmara Municipal de Sorriso

ESTADO DE MATO GROSSO

"Sorriso: A Capital Nacional do Agronegócio"



Equipe de atendimento estimada: Garçons: 15 profissionais; Copeiros: 4 profissionais; Cozinheiros e auxiliares de cozinha: 6 profissionais; Coordenador ou supervisor do buffet: 1 profissional; Profissionais de limpeza e apoio: 3 profissionais; Total estimado: 29 profissionais, sujeito a ajuste conforme formato, cronograma e avaliação técnica. Condições de execução: incluir preparação, transporte, montagem, apresentação, distribuição, serviço, reposição contínua e retirada; conservação e qualidade dos alimentos; atendimento por profissionais capacitados e garçons uniformizados; materiais higienizados e em perfeito estado, com reserva técnica; tampões e toalhas compatíveis com as mesas e apresentação solene; limpeza e organização das áreas utilizadas; cumprimento das normas sanitárias e demais exigências legais; horários e condições de execução a definir pela Administração.				
TOTAL GERAL				R\$ 156.883,33

4.10. Desse modo, estima-se para a contratação o valor global de até **R\$ 156.883,33 (cento e cinquenta e seis mil, oitocentos e oitenta e três reais e trinta e três centavos)**, conforme pesquisa de preços e balizamento que integram a instrução processual.

4.11. Considerando as características da demanda e a necessidade de execução coordenada dos serviços, a contratação conjunta apresenta-se como alternativa tecnicamente adequada. Sua adoção pelo critério de menor preço global deverá estar respaldada na demonstração de vantajosidade econômica e na avaliação dos efeitos do não parcelamento sobre a competitividade, conforme fundamentação constante deste Estudo Técnico Preliminar.

5. Justificativas para o parcelamento ou não da solução (se aplicável).

5.1. Considerando as características da demanda, optou-se pelo não parcelamento do objeto, com a contratação conjunta dos serviços de locação de espaço físico e buffet completo, mediante Pregão Eletrônico convencional, com critério de julgamento de menor preço global.

5.2. A contratação conjunta justifica-se pela necessidade de integração entre os serviços, que serão executados em uma única ocasião, exigindo compatibilidade entre a infraestrutura do espaço, a disposição do mobiliário, a montagem dos equipamentos, o fornecimento da alimentação e a organização do atendimento aos participantes.

5.3. A execução por uma única contratada permitirá centralizar a responsabilidade pelo planejamento, pela organização e pela prestação dos serviços, reduzindo os riscos de incompatibilidade operacional, falhas de comunicação, atrasos e conflitos de responsabilidade entre fornecedores distintos, especialmente considerando a data previamente estabelecida para a solenidade.

5.4. A contratação conjunta dos serviços de locação de espaço físico e buffet apresenta vantagens técnicas e operacionais relevantes, considerando que ambos serão executados de forma simultânea e integrada, em uma única solenidade, com data previamente definida. A adoção de uma única contratada assegura maior compatibilidade entre a infraestrutura disponibilizada e os serviços de alimentação, permite o planejamento coordenado da montagem, organização, atendimento e desmontagem, além de centralizar a responsabilidade pela execução integral do objeto. Essa sistemática reduz os riscos de atrasos, incompatibilidades, falhas de comunicação e conflitos de responsabilidade que poderiam comprometer a realização do evento.



Câmara Municipal de Sorriso

ESTADO DE MATO GROSSO

"Sorriso: A Capital Nacional do Agronegócio"



5.5. Sob o aspecto econômico, a contratação global apresenta potencial de racionalização dos custos de logística, transporte, montagem, disponibilização de mobiliário, equipamentos e pessoal de apoio, evitando a duplicidade de estruturas e despesas decorrentes da atuação de fornecedores distintos. Além disso, a gestão de um único contrato reduz os custos administrativos de acompanhamento e fiscalização, favorecendo a eficiência e a economicidade. Quanto à competitividade, a contratação global não impede a ampla participação de empresas do ramo de eventos, uma vez que os serviços pretendidos são usualmente ofertados de forma integrada no mercado. A adoção do menor preço global possibilita a disputa entre fornecedores aptos a executar a solução completa, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, mediante exigências de habilitação proporcionais à complexidade do objeto e sem imposição de restrições desnecessárias à competitividade.

5.6. Diante dessas características, o não parcelamento constitui a solução tecnicamente mais adequada à execução coordenada dos serviços, à centralização das responsabilidades e à mitigação dos riscos operacionais, justificando a adoção do critério de julgamento de menor preço global. A escolha busca assegurar a contratação da solução completa pelo menor valor ofertado, sem prejuízo da qualidade e das condições de execução exigidas pela Administração, observados os princípios da eficiência, economicidade e competitividade, bem como o disposto no art. 47, inciso II e § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6. Contratações correlatas e/ou interdependentes.

6.1 Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução da solução proposta, uma vez que a contratação pretendida deverá contemplar, de forma integrada, a disponibilização do espaço físico e a prestação dos serviços de buffet, incluindo os materiais, equipamentos, mobiliário e profissionais necessários à realização da solenidade.

6.2 Eventuais atividades institucionais de organização, cerimonial e divulgação do evento serão coordenadas pela Câmara Municipal de Sorriso/MT, não constituindo, por si só, impedimento à execução independente do objeto pretendido.

7. Demonstrativo da Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual – PCA.

7.1. A demanda referente à realização da Sessão Solene de Entrega do Prêmio Jubileu de Prata e dos Títulos de Cidadão Sorrisense encontra-se contemplada no Plano de Contratações Anual da Câmara Municipal de Sorriso/MT – PCA 2026, demonstrando o alinhamento da contratação ao planejamento institucional e às necessidades previamente identificadas pela Administração.

7.2. A contratação proposta visa atender à demanda prevista no referido planejamento, observadas as especificações, os quantitativos e a disponibilidade orçamentária correspondente.

8. Resultados pretendidos.

8.1. Com a contratação, pretende-se assegurar as condições adequadas para a realização da Sessão Solene de Entrega do Prêmio Jubileu de Prata e dos Títulos de Cidadão Sorrisense, alcançando os seguintes resultados:

I – Disponibilizar infraestrutura adequada, segura, acessível e compatível com o público estimado e com a natureza institucional da solenidade;

II – Assegurar a prestação dos serviços de alimentação e atendimento aos participantes, em condições satisfatórias de qualidade, higiene e organização;

III – Garantir a execução coordenada dos serviços de locação de espaço e buffet, evitando falhas operacionais, atrasos e sobreposição de responsabilidades;

IV – Proporcionar condições adequadas para a recepção dos homenageados, autoridades e convidados, valorizando o caráter oficial da cerimônia;



Câmara Municipal de Sorriso

ESTADO DE MATO GROSSO

"Sorriso: A Capital Nacional do Agronegócio"



V – Promover o reconhecimento público das empresas e personalidades homenageadas, em conformidade com a finalidade institucional das honrarias concedidas pela Câmara Municipal;

VI – Assegurar a aplicação eficiente e econômica dos recursos públicos, mediante contratação competitiva, fiscalização adequada e pagamento pelos serviços efetivamente executados, conforme as condições contratuais.

9. Providências a serem adotadas.

9.1. Para viabilizar a contratação, deverão ser adotadas as providências necessárias à regular instrução do processo administrativo, incluindo a elaboração do Termo de Referência, a consolidação da pesquisa de preços, a verificação da disponibilidade orçamentária, a elaboração do edital e do contrato, as análises e autorizações pertinentes e a designação dos responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, observada a Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2. Não se identificou necessidade de adequações estruturais ou administrativas extraordinárias, uma vez que a contratação contemplará a infraestrutura e os serviços necessários à realização da solenidade.

10. Possíveis Impactos Ambientais.

10.1 A contratação poderá gerar impactos ambientais decorrentes, principalmente, do consumo de água e energia elétrica, da preparação e distribuição de alimentos e da geração de resíduos orgânicos e recicláveis durante a realização do evento.

10.2. Para minimizar os impactos ambientais, deverão ser adotadas, sempre que viáveis, práticas sustentáveis, como a utilização de materiais reutilizáveis, a redução do desperdício de alimentos, o uso racional de água e energia elétrica, a destinação adequada dos resíduos e a manutenção da limpeza e higiene dos ambientes.

10.3. As medidas deverão observar, no que couber, a Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e demais normas ambientais e sanitárias aplicáveis, sem estabelecer exigências desproporcionais que comprometam injustificadamente a competitividade da licitação.

10.4. Considerando a natureza e a duração pontual dos serviços, os impactos ambientais identificados são passíveis de controle por meio de medidas usuais de prevenção, redução de desperdícios e gerenciamento adequado dos resíduos.

11. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

11.1. Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, considerando a necessidade institucional identificada, os requisitos técnicos estabelecidos, os quantitativos estimados, o levantamento de mercado e a pesquisa de preços realizada, conclui-se que a contratação pretendida apresenta viabilidade técnica e atende adequadamente às necessidades da Câmara Municipal de Sorriso/MT para a realização da Sessão Solene de Entrega do Prêmio Jubileu de Prata e dos Títulos de Cidadão Sorrisense.

11.2. A contratação conjunta dos serviços de locação de espaço físico e buffet constitui a solução tecnicamente mais adequada à demanda, considerando a necessidade de integração dos serviços, a centralização das responsabilidades, a racionalização dos procedimentos administrativos e a redução dos riscos operacionais. Sob o aspecto econômico, a solução apresenta potencial de otimização dos recursos públicos, sendo o valor estimado de R\$ 156.883,33 (cento e cinquenta e seis mil, oitocentos e oitenta e três reais e trinta e três centavos), conforme pesquisa de preços e Balizamento nº 59/2026, observada a justificativa para o não parcelamento constante deste estudo.



Câmara Municipal de Sorriso

ESTADO DE MATO GROSSO

"Sorriso: A Capital Nacional do Agronegócio"



11.3. Dessa forma, conclui-se pela viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório mediante Pregão Eletrônico convencional, com critério de julgamento de menor preço global, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, a disponibilidade orçamentária e as demais exigências legais aplicáveis.

Sorriso - MT, 16 de outubro de 2026.

KARINA CAPPELLESSO A. BATISTELLA
Coord. de Compras, Licitações, Contratos e
Convênios

ESLEN PARRON MENDES
Coordenador Administrativo