



## 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, distribuição de alimentação em grande escala, compreendendo a execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, destinados ao atendimento de aproximadamente 3.000 (três mil) pessoas, incluindo mão de obra qualificada, equipamentos, utensílios e demais estruturas necessárias à adequada execução dos serviços, a ser realizado das 11h00min às 17h00min, do dia 12/07, em razão da XXXIII Festa Virakopos 2026, no município de Pocrane/MG, conforme especificações constantes no Termo de Referência, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer 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	Execução de churrasco fogo de chão, churrasco tradicional e paella, incluindo mão de obra especializada, preparo, manipulação, cocção e finalização dos alimentos, bem como disponibilização de equipamentos e utensílios, execução para no mínimo 3.000 (três mil) pessoas, com equipe mínima de 04 churrasqueiros, 04 chefes e 04 ajudantes para auxílio e atendimento ao público, com as devidas vestimentas e EPIs necessários para o manuseio dos alimentos, bem como os utensílios necessários para essa execução, com fornecimento do carvão necessário para esse fim, o evento será realizado das 11h00min às 17h00min, do dia 12/07, em razão da XXXIII Festa Virakopos 2026, no município de Pocrane/MG.	SERVIÇO	01

**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 finalidade viabilizar a prestação de serviços de preparo e distribuição de alimentação em grande escala, compreendendo a execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, destinados ao atendimento de aproximadamente 3.000 (três mil) pessoas durante a realização da XXXIII Festa Virakopos 2026, evento tradicional do Município de Pocrane/MG, promovido pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo.

**3.2.** A Festa Virakopos constitui um dos mais importantes eventos do calendário cultural e turístico municipal, representando relevante instrumento de valorização das tradições locais, fortalecimento da identidade cultural da população, incentivo ao turismo e fomento à economia local. A realização do evento contribui significativamente para a integração social da comunidade, atraindo visitantes de municípios vizinhos e movimentando diversos segmentos econômicos, tais como comércio, hospedagem, alimentação, transporte e prestação de serviços.

**3.3.** Considerando a expectativa de público estimada em aproximadamente 3.000 participantes, torna-se imprescindível a contratação de empresa especializada e com capacidade operacional comprovada para executar os serviços de alimentação, garantindo o adequado planejamento, preparo, armazenamento, distribuição e atendimento aos participantes, observando rigorosamente as normas sanitárias, de segurança alimentar e de qualidade exigidas pelos órgãos competentes.

**3.4.** A execução dos serviços demandará estrutura logística complexa, incluindo fornecimento de mão de obra qualificada, cozinheiros, churrasqueiros, auxiliares, equipe de apoio, equipamentos, utensílios, tendas, bancadas, recipientes térmicos, materiais de apoio e demais estruturas necessárias à perfeita execução do objeto, durante o período compreendido entre 11h00min e 17h00min do dia 12 de julho de 2026.

**3.5.** A Administração Municipal não dispõe, em seu quadro funcional, de profissionais especializados, tampouco de equipamentos, utensílios e estrutura operacional suficientes para atender à demanda prevista, especialmente em razão da magnitude do evento e da necessidade de observância dos padrões técnicos e sanitários aplicáveis. A execução direta dos serviços poderia comprometer a qualidade do atendimento, a segurança alimentar dos participantes e o próprio sucesso do evento.

**3.6.** A contratação de empresa especializada apresenta-se, portanto, como a solução mais adequada, eficiente e economicamente vantajosa para a Administração, uma vez que possibilita a concentração de responsabilidades em único contratado, reduz riscos operacionais, assegura maior controle sobre a execução dos serviços e garante a disponibilização de todos os recursos humanos e materiais necessários ao atendimento da demanda.

**3.7.** Além disso, a oferta de alimentação durante a festividade constitui elemento essencial para a adequada recepção do público participante, contribuindo para a permanência dos



visitantes no evento, para o fortalecimento do caráter comunitário da celebração e para a promoção da hospitalidade característica das tradições culturais do Município.

**3.8.** Dessa forma, resta devidamente justificada a necessidade da contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo e distribuição de alimentação em grande escala, compreendendo churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, destinados ao atendimento de aproximadamente 3.000 pessoas durante a XXXIII Festa Virakopos 2026, em atendimento ao interesse público e às necessidades da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo de Pocrane/MG, garantindo a adequada realização do evento, a segurança alimentar dos participantes e a consecução dos objetivos institucionais da Administração Municipal.

#### **4- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**4.1.** A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação para eventos de grande porte, contemplando o planejamento, organização, preparo, distribuição e fornecimento de refeições, mediante a execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, destinados ao atendimento de aproximadamente 3.000 (três mil) participantes da XXXIII Festa Virakopos 2026, promovida pelo Município de Pocrane/MG, por intermédio da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo.

**4.3.** A contratação deverá abranger o fornecimento integral de todos os recursos materiais, humanos e operacionais necessários à perfeita execução dos serviços durante o evento, que ocorrerá no dia 12 de julho de 2026, no horário compreendido entre 11h00min e 17h00min.

**4.4.** A solução compreende, de forma integrada, as seguintes atividades: Planejamento logístico e operacional da execução dos serviços; Preparação e cocção dos alimentos no local do evento, mediante técnicas adequadas para a produção de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella; Disponibilização de mão de obra qualificada, composta por churrasqueiros, cozinheiros, auxiliares de cozinha, atendentes, garçons, copeiros, auxiliares de limpeza, coordenadores operacionais e demais profissionais necessários à adequada execução dos serviços; Fornecimento de equipamentos, utensílios, ferramentas e estruturas de apoio, incluindo churrasqueiras, espetos, grelhas, fogões industriais, panelas específicas para paella, mesas de apoio, recipientes térmicos, equipamentos de proteção individual e demais itens indispensáveis à preparação e distribuição dos alimentos; Organização dos espaços destinados à produção, manipulação e distribuição das refeições, garantindo fluxos adequados de atendimento e segurança alimentar; Distribuição dos alimentos aos participantes durante todo o período do evento, assegurando quantidade suficiente, qualidade nutricional, padronização e continuidade do serviço; Disponibilização de insumos necessários à execução dos serviços, incluindo temperos, condimentos, carvão, lenha, gás de cozinha, materiais descartáveis, quando exigidos, e demais materiais de consumo; Adoção de procedimentos de higiene, segurança alimentar e controle sanitário, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais legislações aplicáveis; Limpeza e organização das áreas utilizadas durante a execução dos serviços, bem como recolhimento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

**4.5.** A execução do objeto deverá garantir que todos os participantes sejam atendidos de forma eficiente, segura e satisfatória, proporcionando alimentação de qualidade compatível

com a relevância cultural, turística e social da XXXIII Festa Virakopos 2026, evento tradicional do Município de Pocrane/MG, que atrai significativo público local e regional.

**4.6.** A adoção da solução integrada mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração, uma vez que concentra em um único contratado a responsabilidade pela coordenação de todas as etapas relacionadas à alimentação do evento, reduzindo riscos de descontinuidade, incompatibilidades operacionais, falhas de comunicação entre fornecedores distintos e dificuldades na fiscalização contratual.

**4.7.** Além disso, a contratação especializada assegura maior eficiência na execução dos serviços, padronização da qualidade dos alimentos ofertados, cumprimento das exigências sanitárias e atendimento adequado ao público estimado, contribuindo para o sucesso da festividade, para a promoção da cultura local e para o fortalecimento do turismo e do desenvolvimento econômico do Município de Pocrane/MG.

**4.8.** Dessa forma, a solução contempla todas as atividades necessárias para a realização dos serviços de alimentação em grande escala, garantindo atendimento integral às necessidades da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo e aos objetivos institucionais relacionados à realização da XXXIII Festa Virakopos 2026.

## **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 da equipe 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.** O Município disponibilizará a contratada em tempo hábil, todos os gêneros alimentícios necessários, já 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.** 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.

**5.7.** 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.

**5.8.** A contratada deverá assumir integral responsabilidade pela execução dos serviços, cumprimento dos prazos e horários estabelecidos; atendimento pleno das obrigações contratuais.

**5.9.** 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.

**5.10.** 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:

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

**5.10.2.** Adotar práticas sustentáveis e socialmente responsáveis no que couber;

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

**5.10.4.** 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;

**5.10.5.** 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 12 de julho de 2026, durante o horário de 11h00 às 17h00, na XXXIII Festa Virakopos 2026, no centro do município de Pocrane/MG.

**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 (11h00 às 17h00), 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 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;

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.

**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 POR ITEM**, 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;**

**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.

## **11- BENEFÍCIOS APLICÁVEIS AS MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**11.1.** Considerando que o presente certame terá itens com 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.

**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 da seguinte dotação orçamentária: 13.813.0054.2060 3.3.90.39.00 – Ficha: 443.

## **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.

<b>RISCO IDENTIFICADO</b>	<b>CAUSA PROVÁVEL</b>	<b>PROBABILIDADE</b>	<b>IMPACTO</b>	<b>NÍVEL DO RISCO</b>	<b>RESPONSÁVEL PRINCIPAL</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>MEDIDAS DE CONTINGÊNCIA</b>
Atraso na montagem da estrutura	Falhas logísticas ou atraso no transporte	Média	Alto	Alto	Contratada	Planejamento prévio e cronograma detalhado	Mobilização emergencial de equipes e equipamentos



							tos reservas
Não comparecimento ou insuficiência de mão de obra	Ausência de funcionários ou dimensionamento inadequado	Média	Alto	Alto	Contratada	Comprovação prévia das equipes e substitutos	Reposição imediata de profissionais
Atraso no preparo dos alimentos	Problemas operacionais ou falha de coordenação	Média	Alto	Alto	Contratada	Plano de produção e supervisão técnica	Reforço das equipes e ajuste operacional
Fornecimento de alimentos impróprios	Falhas sanitárias ou armazenamento inadequado	Baixa	Muito Alto	Alto	Contratada	Cumprimento das normas sanitárias e controle de qualidade	Substituição imediata dos alimentos e comunicação à fiscalização
Intoxicação alimentar	Contaminação durante preparo ou distribuição	Baixa	Muito Alto	Alto	Contratada	Boas práticas de manipulação e controle sanitário	Suspensão do lote, atendimento emergencial e substituição dos alimentos
Quantidade insuficiente de alimentos	Erro de dimensionamento ou desperdício	Média	Alto	Alto	Contratada	Cálculo com margem de segurança	Fornecimento complementar imediato
Falha no fornecimento de insumos	Problemas com fornecedores	Média	Alto	Alto	Contratada	Estoque mínimo e fornecedores alternativos	Aquisição emergencial de insumos
Pane em equipamentos	Defeito mecânico ou elétrico	Média	Médio	Médio	Contratada	Manutenção preventiva	Substituição por equipamentos reservas
Condições climáticas adversas	Chuva intensa ou ventos fortes	Média	Alto	Alto	Contratada e Fiscalização	Estruturas cobertas e monitoramento climático	Realocação das atividades para áreas protegidas



Filas excessivas e demora no atendimento	Fluxo inadequado de distribuição	Média	Médio	Médio	Contratada	Dimensionamento adequado dos pontos de atendimento	Ampliação emergencial dos postos de distribuição
Acidentes com trabalhadores	Falhas de segurança ocupacional	Baixa	Alto	Médio	Contratada	Uso de EPIs e treinamentos	Atendimento imediato e substituição do colaborador
Acidentes com participantes	Organização inadequada do espaço	Baixa	Alto	Médio	Contratada e Município	Sinalização e controle de fluxo	Isolamento da área e suporte emergencial
Descumprimento contratual	Inexecução parcial ou total do objeto	Baixa	Muito Alto	Alto	Contratada	Fiscalização contínua e cláusulas sancionatórias	Aplicação de penalidades e contratação remanescente
Falhas na fiscalização	Acompanhamento insuficiente	Baixa	Alto	Médio	Fiscal do Contrato	Designação formal e registros de fiscalização	Apoio de equipe técnica complementar
Interrupção de energia elétrica	Falha da rede elétrica	Média	Alto	Alto	Contratada	Geradores e equipamentos de apoio	Acionamento de geradores reservas

Pocrane/MG, 03 de junho de 2026.

\_\_\_\_\_  
Jose Elias Viana Junior  
**Secretário Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo**



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

**1.1.** A presente contratação tem por finalidade viabilizar a prestação de serviços de preparo e distribuição de alimentação em grande escala, compreendendo a execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, destinados ao atendimento de aproximadamente 3.000 (três mil) pessoas durante a realização da XXXIII Festa Virakopos 2026, evento tradicional do Município de Pocrane/MG, promovido pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo.

**1.2.** A Festa Virakopos constitui um dos mais importantes eventos do calendário cultural e turístico municipal, representando relevante instrumento de valorização das tradições locais, fortalecimento da identidade cultural da população, incentivo ao turismo e fomento à economia local. A realização do evento contribui significativamente para a integração social da comunidade, atraindo visitantes de municípios vizinhos e movimentando diversos segmentos econômicos, tais como comércio, hospedagem, alimentação, transporte e prestação de serviços.

**1.3.** Considerando a expectativa de público estimada em aproximadamente 3.000 participantes, torna-se imprescindível a contratação de empresa especializada e com capacidade operacional comprovada para executar os serviços de alimentação, garantindo o adequado planejamento, preparo, armazenamento, distribuição e atendimento aos participantes, observando rigorosamente as normas sanitárias, de segurança alimentar e de qualidade exigidas pelos órgãos competentes.

**1.4.** A execução dos serviços demandará estrutura logística complexa, incluindo fornecimento de mão de obra qualificada, cozinheiros, churrasqueiros, auxiliares, equipe de apoio, equipamentos, utensílios, tendas, bancadas, recipientes térmicos, materiais de apoio e demais estruturas necessárias à perfeita execução do objeto, durante o período compreendido entre 11h00min e 17h00min do dia 12 de julho de 2026.

**1.5.** A Administração Municipal não dispõe, em seu quadro funcional, de profissionais especializados, tampouco de equipamentos, utensílios e estrutura operacional suficientes para atender à demanda prevista, especialmente em razão da magnitude do evento e da necessidade de observância dos padrões técnicos e sanitários aplicáveis. A execução direta dos serviços poderia comprometer a qualidade do atendimento, a segurança alimentar dos participantes e o próprio sucesso do evento.

**1.6.** A contratação de empresa especializada apresenta-se, portanto, como a solução mais adequada, eficiente e economicamente vantajosa para a Administração, uma vez que possibilita a concentração de responsabilidades em único contratado, reduz riscos operacionais, assegura maior controle sobre a execução dos serviços e garante a disponibilização de todos os recursos humanos e materiais necessários ao atendimento da demanda.

**1.7.** Além disso, a oferta de alimentação durante a festividade constitui elemento essencial para a adequada recepção do público participante, contribuindo para a permanência dos visitantes no evento, para o fortalecimento do caráter comunitário da celebração e para a promoção da hospitalidade característica das tradições culturais do Município.



**1.8.** Dessa forma, resta devidamente justificada a necessidade da contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo e distribuição de alimentação em grande escala, compreendendo churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, destinados ao atendimento de aproximadamente 3.000 pessoas durante a XXXIII Festa Virakopos 2026, em atendimento ao interesse público e às necessidades da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo de Pocrane/MG, garantindo a adequada realização do evento, a segurança alimentar dos participantes e a consecução dos objetivos institucionais da Administração Municipal.

## **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 o objetivo de identificar as soluções disponíveis para atendimento da demanda da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo de Pocrane/MG, referente à contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo, distribuição e fornecimento de alimentação em grande escala durante a realização da XXXIII Festa Virakopos 2026, evento tradicional integrante do calendário cultural do Município.

**2.2.** A pesquisa de mercado contemplou consultas a contratações similares realizadas por órgãos e entidades da Administração Pública, análise de editais e atas de registro de preços, consultas a fornecedores especializados no segmento de eventos gastronômicos de grande porte, além da verificação das práticas adotadas em festividades populares, eventos culturais, exposições agropecuárias e comemorações municipais de porte semelhante.

**2.3.** Durante o levantamento, verificou-se a existência de empresas especializadas na prestação de serviços de alimentação para eventos de grande público, aptas a fornecer toda a infraestrutura necessária para execução do objeto, incluindo mão de obra especializada, equipamentos de preparo e conservação dos alimentos, utensílios, estruturas de apoio, logística operacional, transporte, distribuição e atendimento ao público.

**2.4.** A realização do evento mediante utilização de servidores municipais e recursos próprios exigiria a aquisição prévia de insumos alimentícios em grande volume, contratação temporária ou disponibilização de pessoal para preparo e distribuição dos alimentos, disponibilização de equipamentos específicos para cocção, armazenamento e transporte, além da necessidade de observância de rigorosos requisitos sanitários e de segurança alimentar.

**2.5.** Essa alternativa apresenta elevada complexidade operacional, ampliação dos riscos relacionados à manipulação dos alimentos, dificuldades de gerenciamento logístico e significativa mobilização da estrutura administrativa municipal, desviando recursos humanos de suas atividades ordinárias.

**2.6.** Outra possibilidade identificada consistiria na contratação separada dos diversos elementos necessários à execução do evento, tais como aquisição dos gêneros alimentícios, locação de equipamentos, contratação de cozinheiros, churrasqueiros, auxiliares de cozinha, equipe de distribuição, estruturas de apoio e serviços logísticos.

**2.7.** Entretanto, a fragmentação do objeto acarretaria dificuldades de coordenação entre múltiplos fornecedores, aumento dos riscos de incompatibilidade operacional, potenciais

atrasos na execução, maior complexidade na fiscalização contratual e possibilidade de comprometimento da qualidade e da uniformidade dos serviços prestados ao público.

**2.8.** A solução amplamente encontrada no mercado consiste na contratação de empresa especializada responsável pela execução integral dos serviços, abrangendo o fornecimento dos insumos, preparo dos alimentos, disponibilização de mão de obra qualificada, equipamentos, utensílios, estruturas operacionais e distribuição ao público durante todo o período do evento.

**2.9.** Tal modelo apresenta vantagens relevantes para a Administração Pública, dentre as quais se destacam: Centralização da responsabilidade pela execução dos serviços; Maior eficiência operacional e logística; Padronização da qualidade dos alimentos servidos; Redução dos riscos de descontinuidade ou falhas na prestação dos serviços; Facilidade de fiscalização e gestão contratual; Garantia de observância das normas sanitárias e de segurança alimentar; Maior previsibilidade dos custos da contratação.

**2.10.** Verificou-se ainda que o mercado regional e estadual dispõe de número suficiente de empresas aptas a executar serviços de alimentação em larga escala, incluindo cardápios compostos por churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, garantindo competitividade ao certame e ampla participação de potenciais interessados.

**2.11.** Considerando as características do evento, a estimativa de atendimento de aproximadamente 3.000 (três mil) pessoas, a necessidade de fornecimento contínuo de alimentação entre 11h00min e 17h00min, a complexidade logística envolvida e a necessidade de assegurar qualidade, segurança alimentar e eficiência na execução, concluiu-se que a contratação de empresa especializada para prestação integrada dos serviços constitui a solução mais adequada e vantajosa para a Administração Municipal.

**2.12.** Dessa forma, o levantamento de mercado demonstrou a viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida, evidenciando a existência de fornecedores capacitados para atender às especificações do objeto e assegurando condições para a realização de procedimento licitatório competitivo, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e seleção da proposta mais vantajosa.

### **3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**3.1.** A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação para eventos de grande porte, contemplando o planejamento, organização, preparo, distribuição e fornecimento de refeições, mediante a execução de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, destinados ao atendimento de aproximadamente 3.000 (três mil) participantes da XXXIII Festa Virakopos 2026, promovida pelo Município de Pocrane/MG, por intermédio da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo.

**3.3.** A contratação deverá abranger o fornecimento integral de todos os recursos materiais, humanos e operacionais necessários à perfeita execução dos serviços durante o evento, que ocorrerá no dia 12 de julho de 2026, no horário compreendido entre 11h00min e 17h00min.

**3.4.** A solução compreende, de forma integrada, as seguintes atividades: Planejamento logístico e operacional da execução dos serviços; Preparação e cocção dos alimentos no



local do evento, mediante técnicas adequadas para a produção de churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella; Disponibilização de mão de obra qualificada, composta por churrasqueiros, cozinheiros, auxiliares de cozinha, atendentes, garçons, copeiros, auxiliares de limpeza, coordenadores operacionais e demais profissionais necessários à adequada execução dos serviços; Fornecimento de equipamentos, utensílios, ferramentas e estruturas de apoio, incluindo churrasqueiras, espetos, grelhas, fogões industriais, painéis específicos para paella, mesas de apoio, recipientes térmicos, equipamentos de proteção individual e demais itens indispensáveis à preparação e distribuição dos alimentos; Organização dos espaços destinados à produção, manipulação e distribuição das refeições, garantindo fluxos adequados de atendimento e segurança alimentar; Distribuição dos alimentos aos participantes durante todo o período do evento, assegurando quantidade suficiente, qualidade nutricional, padronização e continuidade do serviço; Disponibilização de insumos necessários à execução dos serviços, incluindo temperos, condimentos, carvão, lenha, gás de cozinha, materiais descartáveis, quando exigidos, e demais materiais de consumo; Adoção de procedimentos de higiene, segurança alimentar e controle sanitário, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais legislações aplicáveis; Limpeza e organização das áreas utilizadas durante a execução dos serviços, bem como recolhimento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

**3.5.** A execução do objeto deverá garantir que todos os participantes sejam atendidos de forma eficiente, segura e satisfatória, proporcionando alimentação de qualidade compatível com a relevância cultural, turística e social da XXXIII Festa Virakopos 2026, evento tradicional do Município de Pocrane/MG, que atrai significativo público local e regional.

**3.6.** A adoção da solução integrada mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração, uma vez que concentra em um único contratado a responsabilidade pela coordenação de todas as etapas relacionadas à alimentação do evento, reduzindo riscos de descontinuidade, incompatibilidades operacionais, falhas de comunicação entre fornecedores distintos e dificuldades na fiscalização contratual.

**3.7.** Além disso, a contratação especializada assegura maior eficiência na execução dos serviços, padronização da qualidade dos alimentos ofertados, cumprimento das exigências sanitárias e atendimento adequado ao público estimado, contribuindo para o sucesso da festividade, para a promoção da cultura local e para o fortalecimento do turismo e do desenvolvimento econômico do Município de Pocrane/MG.

**3.8.** Dessa forma, a solução contempla todas as atividades necessárias para a realização dos serviços de alimentação em grande escala, garantindo atendimento integral às necessidades da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo e aos objetivos institucionais relacionados à realização da XXXIII Festa Virakopos 2026.

#### **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	Execução de churrasco fogo de chão, churrasco tradicional e paella, incluindo mão de obra especializada, preparo, manipulação, cocção e finalização dos alimentos, bem como disponibilização de equipamentos e utensílios, execução para no mínimo 3.000 (três mil) pessoas, com equipe mínima de 04 churrasqueiros, 04 chefes e 04 ajudantes para auxílio e atendimento ao público, com as devidas vestimentas e EPIs necessários para o manuseio dos alimentos, bem como os utensílios necessários para essa execução, com fornecimento do carvão necessário para esse fim, o evento será realizado das 11h00min às 17h00min, do dia 12/07, em razão da XXXIII Festa Virakopos 2026, no município de Pocrane/MG.	SERVIÇO	01

## 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 da equipe 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.** O Município disponibilizará a contratada em tempo hábil, todos os gêneros alimentícios necessários, já 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.** 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.

**5.7.** 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.

**5.8.** A contratada deverá assumir integral responsabilidade pela execução dos serviços, cumprimento dos prazos e horários estabelecidos; atendimento pleno das obrigações contratuais.

**5.9.** 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 através de pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, assegurando a compatibilidade dos preços com os praticados no mercado, nos termos do inciso IV 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**

**7.1.** Em observância ao princípio do parcelamento, a Administração optou pela divisão do objeto em itens, com a finalidade de ampliar a competitividade do certame e estimular a participação do maior número possível de fornecedores, considerando que os objetos são autônomos entre si, não havendo interdependência técnica ou operacional que inviabilize sua execução por licitantes distintos.

**7.2.** 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 tem por finalidade assegurar a adequada prestação de serviços de preparo e distribuição de alimentação em grande escala, durante a realização da XXXIII Festa Virakopos 2026, no Município de Pocrane/MG, com a contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

**8.1.1.** 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.

**8.1.2.** 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.

**8.1.3.** 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.

**8.1.4.** 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.

**8.1.5.** Valorização cultural e fortalecimento do evento: Contribuir para o sucesso da XXXIII Festa Virakopos 2026, promovendo a valorização cultural, o lazer e a integração social, aumentando a atratividade do evento e potencializando o turismo local.



**8.1.6.** 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.

**8.1.7.** 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.

**8.2.** 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.** A execução de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em grande escala, envolvendo churrasco estilo fogo de chão, churrasco tradicional e paella, pode gerar impactos ambientais relevantes, os quais deverão ser devidamente prevenidos, mitigados e controlados pela contratada.

**11.2.** A Contratada deverá respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

**11.3.** 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:

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



- 11.3.2. Adotar práticas sustentáveis e socialmente responsáveis no que couber;
- 11.3.3. Causar menor impacto sobre recursos naturais, como flora, fauna, ar, solo e água;
- 11.3.4. 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;
- 11.3.5. Caso sejam gerados resíduos recicláveis decorrentes de embalagens do objeto deste processo, a contratada deverá, ao término das atividades, acondicioná-los e destiná-los de forma e em local adequado, conforme orientações pertinentes.

## 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, 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 (dezesseis) 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.

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

**13.1.** Considerando que o presente certame terá itens com 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**



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**POCRANE**  
ADMINISTRAÇÃO 2025-2028

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.

Pocrane/MG, 03 de junho de 2026.

\_\_\_\_\_  
Jose Elias Viana Junior  
**Secretário Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo**

