



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Inciso XX, art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021)
(DISPENSA – Art. 72, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021)

O presente documento visa analisar a viabilidade da contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, buscando a melhor forma de atender às necessidades da Administração.

1. DOS DADOS DO PROCESSO:

Sd(s) nº (s): 001/2026

Descrição da necessidade: Serviços de buffet completo para evento institucional, incluindo o preparo e fornecimento de alimentos e bebidas, disponibilização de mão de obra especializada (cozinheiros, garçons e equipe de apoio), serviços de organização e decoração temática do ambiente, montagem e desmontagem da estrutura necessária à realização do evento, fornecimento de todos os utensílios e equipamentos indispensáveis, bem como serviços de limpeza do local antes e após o evento, destinados à realização da confraternização de boas-vindas e início dos trabalhos do ano de 2026 da Administração Municipal de Alcinópolis, conforme especificações constantes no Termo de Referência

Secretaria(s) Demandante(s): Secretaria Municipal de Planejamento, Administração e Finanças

2. DO RELATÓRIO:

2.1 EQUIPE TÉCNICA:

O presente estudo técnico foi realizado pelos servidores subscritos.

Clebiane Pereira Narcizo

João Abadio de Oliveira Neto.

2.2 REGIME REGENTE:

A presente contratação será regida pela Lei 14.133/21 e legislações correlatas.

2.3 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA O OBJETO:

(X) A SD não indica e esta equipe não identificou legislação específica para o objeto estudado.

() Esta equipe identificou e considerou a(s) legislação(ões) abaixo no presente estudo:

2.4 LICITAÇÃO ANTERIOR

Processo Administrativo nº: 2915/2025.

Pregão Presencial nº: 018/2025.

Contrato nº: 257/2025

Contratada: MAIRENE TEODORO GOMES 91025591100-ME

VALOR: R\$ 51.800,00 (cinquenta e um mil e oitocentos reais).



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



Vigência: 02/12/2025 a 02/04/2026

Objeto: Contratação de empresa para a prestação de serviços de decoração e buffet.

Consumo

Lote	Item	Descrição/Detalhamento	Consumo 2024	Consumo 2025	Novo processo
01	01	DECORAÇÃO DO AMBIENTE: - 01 LETREIRO DE LED (1 METRO CADA LETRA) NA ENTRADA DO SALÃO COM A FRASE "CONFRATERNIZAÇÃO PREFEITURA DE ALCINÓPOLIS";	0	0	01
02	01	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, CONTEMPLANDO SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO/ MONTAGEM DO ESPAÇO NO DIA DO EVENTO, REALIZAÇÃO DO PREPARO DOS ALIMENTOS, SEGUINDO AS REGRAS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E HIGIENE, CONFORME O CARDÁPIO SOLICITADO, COZINHEIRO, GARÇONS, EQUIPE DE LIMPEZA PARA LAVAR O LOCAL ANTES E APÓS O EVENTO, CHURRASQUEIRO, BEM COMO O FORNECIMENTO DE UTENSÍLIOS P/ BUFFET COMO FORNECIMENTO DE TOALHAS TODAS AS MESAS, ROCHAUD, TRAVESSAS, JARRAS DE VIDRO TRANSPARENTE, COLHERES, PEGADORES, SUPORTES, PRATOS E TALHERES PARA 1.040 CONVIDADOS, ETC. E DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS PARA SERVIR O BUFFET NA QUANTIDADE SUFICIENTE PARA ATENDER A DEMANDA SOLICITADA. OS INSUMOS ALIMENTÍCIOS NECESSÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DOS PRATOS COMO: TEMPEROS, VERDURAS E DEMAIS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS SERÃO FORNECIDOS PELO MUNICÍPIO, ALÉM DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS, GÁS DE COZINHA E ÁGUA. CARDÁPIO DO JANTAR: CARNE ASSADA, LINGUIÇA ASSADA, MANDIOCA COZIDA, ARROZ BRANCO, FAROFA COM BACON,	1	1	01



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



		SALADA TROPICAL, CREME DE MILHO, MOLHO BRANCO, MOLHO ROSÊ.			
02		KIT DE RÉCHAUD, EM METAL, PARA MANTER OS ALIMENTOS QUENTES DURANTE O EVENTO, PARA AS 03 MESAS POSTAS.	0	0	03
03		KIT DE TALHERES PARA JANTAR EM INOX OU AÇO INOXIDÁVEL , SENDO COMPOSTO POR: - FACAS DE MESA (COMPRIMENTO APROXIMADO: 22CM) - GARFOS DE MESA (COMPRIMENTO APROXIMADO: 22CM) - COLHERES DE MESA (COMPRIMENTO APROXIMADO: 22CM)	0	0	1.040
04		PRATOS RASO DE PORCELANA PARA BUFFET, MEDINDO APROXIMADAMENTE 24 CM	0	0	1.040
05		TAÇA DE VIDRO BUFFET – 260 ML - INCOLOR	0	0	1.040
06		GUARDANAPO DE PAPEL FOLHA DUPLA MEDIDA APROXIMADA: 23,5CM X 23,5CM PACOTE COM 50 UNIDADES.	0	0	40
07		JARRA DE VIDRO INCOLOR CAPACIDADE APROXIMADA DE 2.27 LITROS PARA GARÇONS SERVIR OS REFRIGERANTES AO PÚBLICO.	0	0	14
08		MESA RETANGULAR OU REDONDA PARA CONVIDADOS PARA TAMPÃO COM 08 LUGARES - TAMANHO SUGERIDO PARA MESA RETANGULAR: 1,80M X 1,00M. - TAMANHO SUGERIDO PARA MESA REDONDA: 1,40M DE DIÂMETRO PARA 8 A 10 LUGARES.	0	0	130
09		CADEIRA PLÁSTICA REFORÇADA - SUPORTA ATÉ 150KG – BRANCO PARA CONVIDADOS	0	0	1.040
10		TOALHA DE MESA REDONDA, PARA TAMPÃO, DE JACQUARD (CORES A ESCOLHER) PARA MESA DOS CONVIDADOS PARA 08 LUGARES	0	0	130
11		TAMPÃO DE MESA PARA 08 LUGARES	0	0	130
12		MESA PARA SERVIR REFEIÇÕES COM NO MÍNIMO 05 METROS, DEVIDAMENTE MONTADA COM TOALHAS DE MESA.	0	0	03



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



13	EQUIPE I - PARA PREPARO DOS ALIMENTOS (JANTAR): - O SERVIÇO DEVERÁ SER COMPOSTO PELO CHEF(S) OU COZINHEIRO(S), QUE SERÃO RESPONSÁVEIS PELO COMANDO DO CARDÁPIO E AUXILIARES DE COZINHA, PARA EXECUTAR TAREFAS COMO PRÉ-PREPARO, ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA; - COZINHEIRAS(OS) E AJUDANTES DE COZINHA DEVERÃO TER EFICIÊNCIA PARA PREPARO DE ALIMENTOS PARA APROXIMADAMENTE 1.040 PESSOAS, DEVENDO A QUANTIDADE DE PRESTADORES DO SERVIÇO SER DEFINIDA PELA CONTRATADA.	0	0	01
14	EQUIPE II - PARA PREPARO DOS ALIMENTOS (CHURRASCO): - CHURRASQUEIRO E AJUDANTE DE CHURRASQUEIRO PARA PREPARO DO CHURRASCO A SER SERVIDO: - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CHURRASQUEIRO COM FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PARA MANUSEIO DA CARNE, PARA ASSAR EM CHURRASQUEIRA DEVIDAMENTE MONTADA PELA CONTRATANTE, COM CARVÃO FORNECIDO PELA CONTRATADA E RECIPIENTES DE ISOPOR PARA ACONDICIONAR ANTES E DEPOIS DO CHURRASCO, PARA A QUANTIDADE ESTIMADA DE 1.040 PESSOAS; - O SERVIÇO COMPREENDE O PREPARO COMPLETO DO CHURRASCO, DESDE O TEMPERO E CORTE DAS CARNES ATÉ O PREPARO DA CHURRASQUEIRA, ASSIM COMO ASSAR, CORTAR E SERVIR AS CARNES AOS CONVIDADOS DURANTE O JANTAR, MANTENDO A ORGANIZAÇÃO DO LOCAL DE TRABALHO; - PREPARO DAS CARNES: BOVINA. OBSERVAÇÃO: LINGUIÇA SERÃO ENTREGUES PRONTAS E TEMPERADAS A CONTRATADA. - OPERAÇÃO DA CHURRASQUEIRA: MANTER A CHURRASQUEIRA EM FUNCIONAMENTO,	0	0	01



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



		ASSANDO AS CARNES NO PONTO DESEJADO. - SERVIÇO: CORTAR E SERVIR AS CARNES AOS CONVIDADOS, GARANTINDO QUE HAJA SEMPRE COMIDA DISPONÍVEL E QUENTE. - ORGANIZAÇÃO: CUIDAR DA LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO DE TRABALHO DURANTE E APÓS O EVENTO. - EQUIPE DE APOIO: INCLUI AJUDANTES PARA AUXILIAR O CHURRASQUEIRO. - ESTRUTURA: SERÁ OFERECIDA CHURRASQUEIRA JÁ ESTRUTURADA, NECESSITANDO O CHURRASQUEIRO DOS UTENSÍLIOS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS. - CARDÁPIO: CARNE BOVINA E LINGUIÇA.			
	15	SERVIÇO DE GARÇOM E/OU GARÇONETE À FRANCESA/INGLESA, PARA REPOR OS PRATOS E UTENSÍLIOS, SERVIR AS BEBIDAS (REFRIGERANTES) DURANTE O EVENTO AOS CONVIDADOS, AUXILIAR NO SERVIÇO À MESA, MANTER A ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA DO SALÃO.	0	0	07

Verificou-se que parte das contratações anteriores referente a serviços de buffet são para eventos com características distintas, especialmente quanto ao quantitativo de pessoas atendidas, ao tipo de evento e aos itens que compõem o serviço contratado, como cardápios, estrutura, utensílios e logística. Muitas dessas contratações destinavam-se a eventos de menor porte, atendendo quantitativos inferiores aos previstos nesta contratação, o que altera significativamente a composição do serviço. Em razão dessas diferenças, tais contratações não refletem adequadamente a realidade da demanda ora pretendida, motivo pelo qual foram desconsideradas para fins de consumo e composição da média, sendo consideradas apenas aquelas condizentes com a necessidade desta Administração.

2.5 FROTA A SER ATENDIDA (SE FOR O CASO)

() O objeto ora estudado **tem relação com a frota de veículos**, sendo considerada a **relação atualizada** anexa.

() O objeto ora estudado atenderá apenas a demanda em comento, não tendo relação com os demais veículos pertencentes a frota do Município.

(X) O objeto ora estudado **não tem relação com a frota de veículos**.

2.6 ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO



O valor proposto enquadra-se no disposto no art.75, inciso II (no caso de outros serviços e compras), da Lei nº. 14.133/2021, referindo-se à dispensa de licitação para contratação de empresa para prestação de serviços de buffet completo para evento institucional, com pequena relevância econômica, diante da onerosidade de uma licitação.

2.9 NECESSIDADE DE CONSOLIDAÇÃO DA DEMANDA PARA TODA A ESTRUTURA:

- () No presente caso, verificou-se a necessidade de consolidação da demanda para outras unidades da estrutura e constam as SDs respectivas em anexo.
- (X) Após a Solicitação da Demanda, verificou-se que o objeto solicitado é específico da Secretaria demandante e que a aquisição não requer consolidação.

2.10 OUTRAS JUSTIFICATIVAS PERTINENTES AO OBJETO:

Especificação dos serviços a serem prestados:

- Fornecer para acomodação dos convidados: mesas, cadeiras, toalhas e tampões de mesas;
- Fornecer talheres (garfo, faca e colher de mesa em inox), pratos, guardanapos e taças para o número de convidados descritos nesta solicitação;
- Os alimentos deverão ser servidos em rechuard, onde serão distribuídos nas 03 mesas que serão servidos os alimentos. Em momento algum deverá faltar tipos de pratos, talheres e pratos no momento em que será servido o jantar, devendo ser repostos imediatamente;
- Os refrigerantes deverão ser servidos em jarras de vidro transparente, e em bandejas de inox;
- Letreiro de entrada do local;
- Dispor da equipe para atender ao evento, na preparação dos alimentos - cozinheiros, ajudante de cozinha, churrasqueiro, para preparação do jantar; garçons para servir os convidados durante o evento;
- Serviços de limpeza no local do evento antes e após a realização do mesmo, onde o mesmo será entregue lavado e sem lixo;
- Organizar mesas postas para o total de 08 pessoas;

Outras especificações:

A decoração do espaço deverá estar completamente instalada e entregue com 03 horas de antecedência do início da realização do evento, que será realizado no dia 27 de fevereiro de 2026, às 19h00min, com as seguintes peculiaridades:

- a) 130 mesas postas para o buffet de jantar, com tampões, toalhas, louças e taças;
- b) 03 mesas para exposição das refeições, com toalhas, rechaud;
- c) Ornamentação da entrada do evento com letreiro;
- d) Executar todos os serviços contratados com pontualidade, qualidade e conforme especificações, especialmente no que diz respeito à decoração, ambientação, fornecimento de materiais, montagem, desmontagem e limpeza do espaço.
- e) Fornecer e dispor adequadamente todos os itens solicitados para perfeita realização do evento.

Os produtos e os materiais utilizados na limpeza do ambiente serão de responsabilidade da



contratada.

O público estimado para a festa de confraternização é de 1.040 (uma mil e quarenta) pessoas. O tempo estimado para a confraternização é de 06 (seis) horas, a partir das 19 horas do dia 27 de fevereiro de 2026.

Os serviços de Buffet deverão incluir os aluguéis de vasilhames, mesas, cadeiras, pratos, garçons, cozinheiros, administrador e, tudo mais necessário para a realização da confraternização.

A Contratada deverá servir as bebidas e os alimentos que serão servidos nos eventos, assim como todos os materiais e utensílios necessários, além da decoração, em quantidade adequada ao número de participantes estimado, de acordo com esta solicitação.

Os refrigerantes a serem servidos, assim como os alimentos para preparo das refeições, serão de responsabilidade da contratante fornecer.

A alimentação a ser preparada, deverá estar pronta com no mínimo 01 (uma) hora de antecedência ao horário previsto para servir cada tipo de refeição (jantar), e armazenada em local e temperatura apropriada para ser servida e sem perigo de qualquer extravio que impeça o seu consumo imediato, bem acondicionada para evitar moscas e demais insetos, com telas de proteção, e a carne no recipiente de isopor.

A montagem das mesas, cadeiras e demais itens que compõe a decoração do ambiente, deverão estar prontos para o uso com no máximo 03 (três) horas que antecede o início do evento.

Deverá haver um responsável por parte da Contratada, desde a entrega dos produtos e dos materiais a serem utilizados no evento, até o encerramento do mesmo, para fazer o recebimento e coordenar os trabalhos.

A Contratada deverá estar com tudo providenciado e organizado, para iniciar a prestação do serviço contratado, com no mínimo 01 (uma) hora de antecedência ao horário de início do mesmo, devendo a sua equipe estar uniformizada e preparada para a realização do evento.

A equipe disponibilizada pela empresa contratada deverá estar uniformizada, identificada e apta para a prestação dos serviços.

A empresa contratada deverá realizar as seguintes observações:

Transporte, materiais e utensílios e demais peças de apoio serão por conta da Contratada.

3. DA JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO: (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de promover ação institucional voltada à gestão de pessoas, com foco na valorização, integração e motivação dos servidores públicos municipais, por ocasião do início do exercício administrativo de 2026.

O evento de confraternização de boas-vindas tem como finalidade fortalecer o vínculo institucional entre os servidores públicos, promover a integração entre as diversas secretarias e setores da Administração Municipal, bem como reconhecer o empenho coletivo no enfrentamento dos desafios administrativos e na execução das políticas públicas



ao longo do exercício anterior, refletindo positivamente na melhoria da eficiência e da qualidade dos serviços prestados à sociedade.

Como parte da programação oficial do evento, será realizada palestra de cunho institucional e organizacional, com abordagem voltada à relação entre o servidor público e seu núcleo familiar, destacando a importância do equilíbrio entre vida profissional e familiar, do comprometimento com o serviço público, da ética, da responsabilidade e da colaboração no ambiente de trabalho, contribuindo para o fortalecimento do clima organizacional e para o aprimoramento do desempenho funcional.

A inclusão da participação dos familiares que residem com os servidores está diretamente relacionada ao conteúdo da referida palestra, uma vez que o fortalecimento do núcleo familiar é reconhecido como fator relevante para o equilíbrio emocional, o engajamento profissional e a melhoria do ambiente institucional, não se caracterizando como benefício individual dissociado do interesse público, mas como elemento complementar das ações de valorização e desenvolvimento humano promovidas pela Administração Municipal.

Ressalta-se que a iniciativa não possui caráter recreativo isolado, promocional ou pessoal, mas integra estratégia administrativa de gestão de pessoas, alinhada aos princípios da legalidade, eficiência, razoabilidade e interesse público, observando-se critérios de planejamento, economicidade e controle de gastos públicos.

A contratação observará os princípios da legalidade, economicidade, razoabilidade e planejamento, sendo precedida de levantamento de mercado, definição do quantitativo estimado de até 1.040 (mil e quarenta) participantes, com realização prevista para o dia 27 de fevereiro de 2026, das 19h00 às 00h00 do dia 28 de fevereiro de 2026, estando limitada ao estritamente necessário para a adequada execução do evento institucional.

4. DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE E DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Conforme estudo do consumo histórico, bem como, considerando o quantitativo solicitado e eventos que impactam na demanda futura, a especificação técnica e a quantidade para atender a necessidade da Administração seguem abaixo:

Lote	Item	Descrição/Detalhamento	Unidade de medida	Quant.
01	01	DECORAÇÃO DO AMBIENTE: - 01 LETREIRO DE LED (1 METRO CADA LETRA) NA ENTRADA DO SALÃO COM A FRASE "CONFRATERNIZAÇÃO PREFEITURA	Serviço	01



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



		DE ALCINÓPOLIS”;		
02	01	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, CONTEMPLANDO SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO/ MONTAGEM DO ESPAÇO NO DIA DO EVENTO, REALIZAÇÃO DO PREPARO DOS ALIMENTOS, SEGUINDO AS REGRAS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E HIGIENE, CONFORME O CARDÁPIO SOLICITADO, COZINHEIRO, GARÇONS, EQUIPE DE LIMPEZA PARA LAVAR O LOCAL ANTES E APÓS O EVENTO, CHURRASQUEIRO, BEM COMO O FORNECIMENTO DE UTENSÍLIOS P/ BUFFET COMO FORNECIMENTO DE TOALHAS TODAS AS MESAS, ROCHAUD, TRAVESSAS, JARRAS DE VIDRO TRANSPARENTE, COLHERES, PEGADORES, SUPORTES, PRATOS E TALHERES PARA 1.040 CONVIDADOS, ETC. E DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS PARA SERVIR O BUFFET NA QUANTIDADE SUFICIENTE PARA ATENDER A DEMANDA SOLICITADA. OS INSUMOS ALIMENTÍCIOS NECESSÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DOS PRATOS COMO: TEMPEROS, VERDURAS E DEMAIS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS SERÃO FORNECIDOS PELO MUNICÍPIO, ALÉM DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS, GÁS DE COZINHA E ÁGUA. CARDÁPIO DO JANTAR: CARNE ASSADA, LINGUIÇA ASSADA, MANDIOCA COZIDA, ARROZ BRANCO, FAROFA COM BACON, SALADA TROPICAL, CREME DE MILHO, MOLHO BRANCO, MOLHO ROSÊ.	Serviço	01
	02	KIT DE RÉCHAUD, EM METAL, PARA MANTER OS ALIMENTOS QUENTES DURANTE O EVENTO, PARA AS 03 MESAS POSTAS.	Kit	03
	03	KIT DE TALHERES PARA JANTAR EM INOX OU AÇO INOXIDÁVEL , SENDO COMPOSTO POR: - FACAS DE MESA (COMPRIMENTO APROXIMADO: 22CM) - GARFOS DE MESA (COMPRIMENTO APROXIMADO: 22CM) - COLHERES DE MESA (COMPRIMENTO APROXIMADO: 22CM)	Kit	1.040
	04	PRATOS RASO DE PORCELANA PARA BUFFET, MEDINDO APROXIMADAMENTE 24 CM	Unidade	1.040
	05	TAÇA DE VIDRO BUFFET – 260 ML - INCOLOR	Unidade	1.040
	06	GUARDANAPO DE PAPEL FOLHA DUPLA MEDIDA APROXIMADA: 23,5CM X 23,5CM PACOTE COM 50 UNIDADES.	Pacote	40



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



07	JARRA DE VIDRO INCOLOR CAPACIDADE APROXIMADA DE 2.27 LITROS PARA GARÇONS SERVIR OS REFRIGERANTES AO PÚBLICO.	Unidade	14
08	MESA RETANGULAR OU REDONDA PARA CONVIDADOS PARA TAMPÃO COM 08 LUGARES - TAMANHO SUGERIDO PARA MESA RETANGULAR: 1,80M X 1,00M. - TAMANHO SUGERIDO PARA MESA REDONDA: 1,40M DE DIÂMETRO PARA 8 A 10 LUGARES.	Unidade	130
09	CADEIRA PLÁSTICA REFORÇADA - SUPORTA ATÉ 150KG – BRANCO PARA CONVIDADOS	Unidade	1.040
10	TOALHA DE MESA REDONDA, PARA TAMPÃO, DE JACQUARD (CORES A ESCOLHER) PARA MESA DOS CONVIDADOS PARA 08 LUGARES	Unidade	130
11	TAMPÃO DE MESA PARA 08 LUGARES	Unidade	130
12	MESA PARA SERVIR REFEIÇÕES COM NO MÍNIMO 05 METROS, DEVIDAMENTE MONTADA COM TOALHAS DE MESA.	Unidade	03
13	EQUIPE I - PARA PREPARO DOS ALIMENTOS (JANTAR): - O SERVIÇO DEVERÁ SER COMPOSTO PELO CHEF(S) OU COZINHEIRO(S), QUE SERÃO RESPONSÁVEIS PELO COMANDO DO CARDÁPIO E AUXILIARES DE COZINHA, PARA EXECUTAR TAREFAS COMO PRÉ-PREPARO, ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA; - COZINHEIRAS(OS) E AJUDANTES DE COZINHA DEVERÃO TER EFICIÊNCIA PARA PREPARO DE ALIMENTOS PARA APROXIMADAMENTE 1.040 PESSOAS, DEVENDO A QUANTIDADE DE PRESTADORES DO SERVIÇO SER DEFINIDA PELA CONTRATADA.	Serviço	01
14	EQUIPE II - PARA PREPARO DOS ALIMENTOS (CHURRASCO): - CHURRASQUEIRO E AJUDANTE DE CHURRASQUEIRO PARA PREPARO DO CHURRASCO A SER SERVIDO: - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CHURRASQUEIRO COM FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PARA MANUSEIO DA CARNE, PARA ASSAR EM CHURRASQUEIRA DEVIDAMENTE MONTADA PELA CONTRATANTE, COM CARVÃO FORNECIDO PELA CONTRATADA E RECIPIENTES DE ISOPOR PARA ACONDICIONAR ANTES E DEPOIS DO CHURRASCO, PARA A QUANTIDADE ESTIMADA DE 1.040 PESSOAS; - O SERVIÇO COMPREENDE O PREPARO COMPLETO DO		



	CHURRASCO, DESDE O TEMPERO E CORTE DAS CARNES ATÉ O PREPARO DA CHURRASQUEIRA, ASSIM COMO ASSAR, CORTAR E SERVIR AS CARNES AOS CONVIDADOS DURANTE O JANTAR, MANTENDO A ORGANIZAÇÃO DO LOCAL DE TRABALHO; - PREPARO DAS CARNES: BOVINA. OBSERVAÇÃO: LINGUIÇA SERÃO ENTREGUES PRONTAS E TEMPERADAS A CONTRATADA. - OPERAÇÃO DA CHURRASQUEIRA: MANTER A CHURRASQUEIRA EM FUNCIONAMENTO, ASSANDO AS CARNES NO PONTO DESEJADO. • SERVIÇO: CORTAR E SERVIR AS CARNES AOS CONVIDADOS, GARANTINDO QUE HAJA SEMPRE COMIDA DISPONÍVEL E QUENTE. • ORGANIZAÇÃO: CUIDAR DA LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO DE TRABALHO DURANTE E APÓS O EVENTO. • EQUIPE DE APOIO: INCLUI AJUDANTES PARA AUXILIAR O CHURRASQUEIRO. • ESTRUTURA: SERÁ OFERECIDA CHURRASQUEIRA JÁ ESTRUTURADA, NECESSITANDO O CHURRASQUEIRO DOS UTENSÍLIOS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS. • CARDÁPIO: CARNE BOVINA E LINGUIÇA.		
15	SERVIÇO DE GARÇOM E/OU GARÇONETE À FRANCESA/INGLESA, PARA REPOR OS PRATOS E UTENSÍLIOS, SERVIR AS BEBIDAS (REFRIGERANTES) DURANTE O EVENTO AOS CONVIDADOS, AUXILIAR NO SERVIÇO À MESA, MANTER A ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA DO SALÃO.	Serviço	07

5. DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO: (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

5.1 Da forma de solicitação do objeto:

A solicitação para execução do objeto dar-se-á mediante emissão de Ordem de Serviço, expedida pela Secretaria Municipal demandante, após a formalização do instrumento contratual ou equivalente, observadas as condições, prazos e especificações estabelecidas no Termo de Referência e na proposta vencedora. A Ordem de Serviço constituirá o documento autorizativo para início da execução, contendo, no mínimo, a identificação do evento, local, data, horário, quantitativos estimados e demais informações necessárias à perfeita execução dos serviços contratados.



5.2 Do prazo e do cronograma de execução serviços;

Os serviços deverão ser executados com início as 19h00min do dia 27/02/26 e termino as 00h00min do dia 28/02/26.

Horário: As refeições serão servidas nos seguintes horários:

SERVIÇOS	INÍCIO	TÉRMINO
Jantar	Início as 20h00min	Término as 21h30min
Refrigerante	Início as 20h00min	Término as 00h00min

5.3. Do local e horário de entrega/execução:

Local execução dos serviços: Os serviços serão entregues e executados na quadra de esportes vereadora Sirley Aparecida Rulli Teodoro (CACA), localizada na Avenida Averaldo Fernandes Barbosa, nº s/n, próximo ao CRAS e a Polícia Militar, na cidade de Alcinópolis – MS, com início as 19h00min do dia 27/02/26 e termino as 00h00min do dia 28/02/26.

Telefone para Contato: (67) 9 8101-0355 – Camila Silva de Jesus e/ou Gabrielly Azevedo Machado.

A realização dos serviços será única e integral, de acordo com a solicitação da Contratante. Os serviços serão prestados nos dias 27 de fevereiro de 2026, podendo a data ser alterada conforme necessidade, com a devida comunicação prévia à contratada.

Observação: A equipe disponibilizada pela empresa contratada deverá estar uniformizada e devidamente identificada durante a prestação dos serviços ora contratados, garantindo que todos eles possuam os requisitos de urbanidade, moralidade e educação.

Poderá haver demais servidores indicados para acompanhar os serviços a serem executados, sendo indicados pela secretaria demandante.

A Prefeitura Municipal de Alcinópolis, por meio do seu gestor, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe da Contratada que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias.

Os eventos acontecerão no local acima citado, ou outro local definido pela contratante, caso seja necessário a troca do local se houver necessidade de aumento do espaço disponibilizado.

5.4. Condições de recebimento do produto

Observado o disposto no artigo 140 da Lei 14.133/2021, o recebimento do objeto desta contratação será realizado da seguinte forma:



Provisoriamente, mediante termo circunstanciado/recibo, assinado pelas partes em até 3 (três) dias úteis da comunicação escrita à CONTRATADA, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;

Definitivamente, até 15 (quinze) dias corridos contados do recebimento provisório, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo Fornecedor, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela CONTRATANTE durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do material nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução O Contrato.

Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Quando o objeto for de pronto pagamento, de baixa complexidade e de baixa vultuosidade e de fácil conferência de quantidade e de qualidade, devidamente atestado no Termo de Recebimento, o recebimento provisório se dará também de forma definitiva.

6. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

6.1. Das soluções:

A partir de pesquisa junto ao mercado regional e análise de contratações similares realizadas por outros entes públicos, identificaram-se as seguintes **soluções possíveis** para atendimento da demanda:

6.1.1. Contratação de empresa especializada em serviços de buffet completo, responsável



pelo preparo e fornecimento de alimentos e bebidas, mão de obra especializada, organização e decoração temática, montagem e desmontagem da estrutura, fornecimento de utensílios e equipamentos, bem como limpeza do local antes e após o evento;

6.1.2. **Contratação fracionada dos serviços**, mediante a celebração de contratos distintos para fornecimento de alimentos, mão de obra, decoração, estrutura e limpeza;

6.1.3. **Execução direta pela Administração**, com utilização de servidores, equipamentos e insumos próprios.

6.2. Da análise:

Após análise técnica das soluções identificadas, verificou-se que:

6.2.1. a **contratação fracionada** dos serviços aumentaria a complexidade administrativa, exigindo maior esforço de gestão, fiscalização e coordenação entre múltiplos fornecedores, além de elevar o risco de falhas na execução do evento;

6.2.2. a **execução direta pela Administração** mostrou-se inviável, diante da inexistência de estrutura adequada, equipamentos específicos, equipe especializada e logística necessária para atendimento do objeto com a qualidade exigida;

6.2.3. a **contratação de empresa especializada em buffet completo** apresenta-se como a solução mais eficiente, pois centraliza a responsabilidade pela execução integral do objeto, reduz riscos operacionais e assegura melhor padrão de qualidade.

6.3. Das possíveis formas de contratação:

Com base nas soluções identificadas, as seguintes **formas de contratação** foram consideradas:

6.3.1. **Contratação por meio de adesão a Ata de Registro de Preços**, cujo padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido no Termo de Referência, tal forma de contratação permite à Administração usufruir de preços previamente registrados em procedimento licitatório regularmente realizado, assegurando economicidade, celeridade e redução de custos administrativos.

6.3.2. **Contratação direta por dispensa de licitação**, em razão do valor, desde que observado o limite legal previsto no art. 75 da Lei nº 14.133/2021;

6.3.3. **Contratação por meio de Ata de Registro de Preços**, considerando a possibilidade de futuras demandas similares.

6.4. Da análise:

A análise das formas de contratação indicou que:

6.4.1. a **contratação por meio de adesão**, não é viável, visto que não foram encontradas atas de registro para os serviços a serem executados.

6.4.2. a **dispensa de licitação** se mostra a opção mais adequada, tendo em vista que o valor estimado da contratação se enquadra nos limites legais previstos para dispensa, conforme a legislação vigente. Trata-se de itens de consumo comum, com ampla oferta no mercado e fácil obtenção, o que permite a contratação direta sem prejuízo à competitividade ou à vantajosidade para a Administração Pública.;



6.4.3. a **Ata de Registro de Preços** não se apresenta como a solução mais eficiente, tendo em vista tratar-se de evento específico, com data, local e características previamente definidas;

6.5. Da conclusão:

6.5.1. Diante do levantamento de mercado realizado, conclui-se que a contratação de empresa especializada em serviços de buffet completo para evento institucional, por meio de contratação direta na modalidade Dispensa, constitui a solução mais adequada, eficiente e economicamente vantajosa para atendimento da demanda da Administração Municipal.

6.5.2. Tal solução assegura a execução integrada dos serviços, reduz riscos operacionais, facilita a gestão e fiscalização contratual e atende plenamente aos princípios previstos na Lei nº 14.133/2021.

6.6. O valor proposto enquadra-se no disposto no art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, referindo-se à dispensa de licitação para Contratação de empresa especializada em serviços de buffet completo, com pequena relevância econômica, diante da onerosidade de uma licitação.

6.7. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, precedida de procedimento administrativo de dispensa, destinado à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

6.8. A razão da escolha do fornecedor decorre da análise das propostas apresentadas no procedimento administrativo de dispensa, sendo selecionada aquela que atendeu integralmente às exigências técnicas e administrativas estabelecidas no Aviso da Contratação Direta e que apresentou o menor preço por item, assegurando a vantajosidade da contratação.

6.9. Definiu-se pela contratação direta, mediante dispensa de licitação, adotando-se como critério de seleção da proposta o menor preço por item, por se tratar da alternativa mais vantajosa para a Administração Pública.

6.5.3. Justificativa para a condução presencial do procedimento de dispensa de licitação

Embora a Lei nº 14.133/2021 priorize a utilização de meios eletrônicos nas contratações públicas, a presente contratação enquadra-se como contratação direta, mediante dispensa de licitação, nos termos do art. 75, inciso II, da referida lei, sendo precedida de procedimento administrativo simplificado, conforme dispõe o art. 72 do mesmo diploma legal.

No caso concreto, a condução presencial do procedimento de dispensa mostra-se justificada, adequada e proporcional, em razão das peculiaridades da demanda e da necessidade de garantir a celeridade na contratação, considerando que os serviços a serem contratados destinam-se a evento com data certa para sua realização, não sendo recomendável a adoção



de rito que possa comprometer o prazo necessário para a execução dos serviços. Ressalta-se que a opção pela forma presencial não descaracteriza a contratação direta, tampouco implica a realização de procedimento licitatório, tratando-se apenas de meio operacional para obtenção da proposta mais vantajosa, especialmente diante do pequeno valor da contratação, da ampla oferta do objeto no mercado local e da simplicidade do fornecimento.

Destaca-se, ainda, que a adoção da forma presencial não prejudica a competitividade, a publicidade ou a transparência, uma vez que:

- o Aviso da Contratação Direta será devidamente divulgado;
- todas as propostas e atos do procedimento serão formalmente registrados nos autos;
- o extrato da contratação será publicado no sítio eletrônico oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, permitindo o controle social e a fiscalização pelos órgãos competentes.

Assim, a condução presencial do procedimento administrativo de dispensa atende aos princípios da economicidade, eficiência, razoabilidade e interesse público, revelando-se medida adequada para assegurar a contratação tempestiva, vantajosa e compatível com as necessidades da Administração.

6.6 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO: (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

A contratação abrangerá, de forma integrada, o preparo e fornecimento de alimentos e bebidas, a disponibilização de mão de obra especializada (cozinheiros, garçons e equipe de apoio), os serviços de organização e decoração temática do ambiente, a montagem e desmontagem de toda a estrutura necessária, o fornecimento de utensílios, mobiliários e equipamentos indispensáveis, bem como a execução dos serviços de limpeza do local antes e após o evento.

A solução prevê a centralização da responsabilidade contratual em um único fornecedor, garantindo maior eficiência operacional, padronização da qualidade, redução de riscos de execução e facilitação da gestão e fiscalização pela Administração Pública. O início da execução dos serviços dar-se-á mediante Ordem de Serviço, expedida pela Secretaria demandante, observados os prazos, condições e quantitativos estabelecidos.

Considerando o valor estimado da contratação, bem como a natureza comum dos bens a serem adquiridos, a solução mostra-se viável e eficiente por meio de contratação direta na modalidade dispensa de licitação, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, assegurando o atendimento tempestivo da necessidade administrativa, a racionalização de recursos públicos e a observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

Assim, a solução descrita como um todo revela-se tecnicamente adequada, juridicamente segura e plenamente capaz de atender à necessidade administrativa identificada, garantindo



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



a realização do evento institucional com qualidade, organização e conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21)

Conforme pesquisa realizada nos termos abaixo, a ser confirmada pelo setor competente no momento subsequente oportuno, estima-se para a contratação o valor abaixo:

Lote	ITENS	KY Festas Decorações e Balões	Mairene Teodoro Gomes	Cesar Henrique Regis Paes	Elma Kátia dos Reis LTDA
1	1	R\$ 13.000,00	R\$ 5.380,00	R\$ 15.000,00	R\$ 5.850,00
	Valor Total LOTE	R\$ 13.000,00	R\$ 5.380,00	R\$ 15.000,00	R\$ 5.850,00
2	1	R\$ 12.500,00	R\$ 4.240,00	R\$ 17.000,00	R\$ 11.730,00
	2	R\$ 1.350,00	R\$ 2.000,00	R\$ 210,00	R\$ 5.400,00
	3	R\$ 5.200,00	R\$ 3.120,00	R\$ 2.808,00	R\$ 6.240,00
	4	R\$ 3.380,00	R\$ 2.080,00	R\$ 1.040,00	R\$ 2.080,00
	5	R\$ 2.340,00	R\$ 3.000,00	R\$ 832,00	R\$ 2.600,00
	6	R\$ 700,00	R\$ 600,00	R\$ 180,00	R\$ 220,00
	7	R\$ 276,50	R\$ 280,00	R\$ 98,00	R\$ 140,00
	8	R\$ 5.850,00	R\$ 1.950,00	R\$ 780,00	R\$ 1.300,00
	9	R\$ 6.240,00	R\$ 2.600,00	R\$ 3.120,00	R\$ 3.120,00
	10	R\$ 3.315,00	R\$ 1.950,00	R\$ 1.560,00	R\$ 2.600,00
	11	R\$ 2.665,00	R\$ 1.300,00	R\$ 780,00	R\$ 1.300,00
	12	R\$ 525,00	R\$ 2.000,00	R\$ 450,00	R\$ 450,00
	13	R\$ 13.500,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.500,00	R\$ 6.300,00
	14	R\$ 15.500,00	R\$ 8.000,00	R\$ 17.000,00	R\$ 6.300,00
	15	R\$ 12.500,00	R\$ 3.500,00	R\$ 17.500,00	R\$ 3.500,00
	Valor Total Lote	R\$ 85.841,50	R\$ 44.620,00	R\$ 71.858,00	R\$ 53.280,00
	Valor total	R\$ 98.841,50	R\$ 50.000,00	R\$ 86.858,00	R\$ 59.130,00

Verifica-se que não foi apresentada a estimativa real da contratação, constando apenas os orçamentos, com a utilização dos valores totais finais dos itens.



8. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Nos termos do art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, procedeu-se à análise quanto à possibilidade de parcelamento da solução, considerando as características do objeto, o mercado fornecedor, os riscos operacionais e o interesse público.

O objeto da contratação consiste na execução integrada de serviços de buffet completo para evento institucional, abrangendo decoração temática, montagem e desmontagem de estrutura, preparo e fornecimento de serviços de alimentação, disponibilização de mão de obra especializada, fornecimento de utensílios e equipamentos, bem como serviços de limpeza antes e após o evento.

Embora tecnicamente possível a divisão do objeto em contratações distintas (decoração, alimentação, mão de obra, mobiliário e limpeza), tal parcelamento não se mostra vantajoso para a Administração, pelos seguintes motivos:

- a) o parcelamento acarretaria aumento da complexidade administrativa, exigindo maior esforço de planejamento, coordenação e fiscalização de múltiplos contratos simultâneos;
- b) haveria elevação do risco de falhas na execução, especialmente quanto à compatibilização de cronogramas, padrões de qualidade e responsabilidades, comprometendo a realização do evento em data e horário previamente definidos;
- c) a execução fragmentada dificultaria a atribuição de responsabilidades em caso de intercorrências, atrasos ou inconformidades;
- d) a contratação integrada possibilita melhor relação custo-benefício, uma vez que o mercado atua, de forma usual, com fornecedores capazes de prestar o serviço de forma completa, assumindo integral responsabilidade pela execução.

Ademais, o parcelamento do objeto poderia comprometer a economicidade, considerando custos indiretos adicionais, como logística, transporte, montagem e desmontagem, que seriam replicados em contratos distintos.

Ressalte-se que a opção pela contratação em lote não configura restrição indevida à competitividade, uma vez que o levantamento de mercado demonstrou a existência de empresas aptas a fornecer o conjunto dos serviços, inclusive no âmbito regional.

Conclusão

Diante do exposto, justifica-se a não adoção do parcelamento da solução, optando-se pela contratação integrada do objeto, por se tratar da alternativa mais eficiente, segura e vantajosa para a Administração, atendendo plenamente aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da isonomia e do interesse público, conforme dispõe a Lei nº 14.133/2021.

9. DO DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO EM TERMO DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

A contratação pretendida visa alcançar o melhor resultado para a Administração Pública, considerando os princípios da economicidade, eficiência e racionalização do uso dos



recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021.

9.1 Economicidade

A adoção de contratação integrada, mediante licitação na modalidade dispensa, possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa, promovendo ampla competitividade e disputa efetiva de preços entre os licitantes. A centralização dos serviços em um único contrato reduz custos indiretos relacionados à logística, transporte, montagem, desmontagem e coordenação de múltiplos fornecedores, evitando sobreposição de despesas e retrabalho. Além disso, a pesquisa de preços realizada junto ao mercado regional demonstra que a contratação de empresa especializada para execução completa do objeto apresenta melhor custo-benefício em comparação à contratação fracionada ou à execução direta pela Administração.

9.2 Melhor aproveitamento dos recursos humanos

A solução adotada permite que a Administração concentre seus recursos humanos em atividades finalísticas e de fiscalização, sem a necessidade de mobilização de servidores para execução operacional do evento, tais como preparo de alimentos, organização do espaço, atendimento ao público e limpeza.

A responsabilidade pela alocação e gestão da mão de obra especializada (cozinheiros, churrasqueiros, garçons, equipe de apoio e limpeza) será integralmente da contratada, assegurando eficiência na execução e redução de riscos trabalhistas para o Município.

9.3 Melhor aproveitamento dos recursos materiais

A contratação prevê que a empresa contratada forneça todos os equipamentos, utensílios e materiais necessários à execução dos serviços, tais como mesas, cadeiras, toalhas, talheres, louças, réchauds e itens de decoração, evitando a aquisição, armazenamento ou manutenção de bens que seriam utilizados de forma pontual pela Administração.

Tal medida contribui para a racionalização do uso do patrimônio público, evitando investimentos permanentes para atender demanda eventual.

9.4 Melhor aproveitamento dos recursos financeiros

Do ponto de vista financeiro, a solução adotada permite previsibilidade orçamentária, com valor global previamente definido, reduzindo riscos de despesas adicionais não planejadas. A execução integrada do objeto também diminui a probabilidade de aditivos contratuais decorrentes de falhas de planejamento ou incompatibilidade entre fornecedores distintos.

Ademais, a definição clara das responsabilidades da contratada e do Município contribui para a mitigação de riscos financeiros, assegurando maior controle dos gastos públicos.

Conclusão

Diante do exposto, conclui-se que a solução adotada proporciona resultado satisfatório em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, garantindo eficiência administrativa, qualidade na execução do evento institucional e atendimento ao interesse público, em conformidade com o art. 18, §1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021.

10. DAS PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO OU DOCUMENTO EQUIVALENTE (inciso X



do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

(X) O objeto estudado **não requer providências a serem adotadas previamente à assinatura do contrato ou documento equivalente.**

() O objeto estudado **requer providências prévias à assinatura do contrato ou documento equivalente** abaixo descritas para a sua correta e eficiente operacionalização.

11. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS e/ou INTERDEPENDENTES (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

() O objeto ora estudado **não exige contratação correlata** para a sua imediata operacionalização.

(X) O objeto ora estudado **exige contratação correlata** para a viabilizar a sua manutenção, assistência técnica ou instalação, que ocorrerá através de processo em andamento ou a ser formalizado, nos termos abaixo expostos:

No presente caso, identificam-se como **contratações correlatas e interdependentes** as seguintes:

a) **Aquisição de gêneros alimentícios**, tais como carnes, linguiças, verduras, legumes, temperos, bebidas e demais insumos necessários à execução do cardápio, os quais serão **fornecidos diretamente pelo Município**, mediante processos próprios de aquisição ou contratos vigentes;

b) **Fornecimento de bebidas**, incluindo refrigerantes e outros itens, a serem adquiridos ou disponibilizados pela Administração, conforme planejamento interno;

c) **Disponibilização de instalações físicas**, espaço para realização do evento, cozinha, pontos de água e energia elétrica, sob responsabilidade do Município;

d) **Fornecimento de gás de cozinha e água**, necessários ao preparo dos alimentos, os quais serão providos pela Administração Municipal;

e) **Serviços de apoio institucional**, como segurança patrimonial, controle de acesso e apoio logístico, quando aplicável, a serem realizados por equipes próprias do Município ou por meio de contratos administrativos já existentes.

Ressalta-se que tais contratações correlatas **não se confundem com o objeto principal**, estando claramente delimitadas no Termo de Referência, de modo a evitar sobreposição de responsabilidades, duplicidade de custos ou falhas na execução.

12. DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual

<https://www.alcinopolis.ms.gov.br/site/wp-content/uploads/2025/12/Diario-Oficial-Eletronico-Edicao-no-2.018-30-12-25.pdf>

item:24

Página: 5

13. DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

() Os riscos ordinários, comuns a toda contratação, a exemplo da possibilidade de entrega



do objeto fora das especificações técnicas pertinentes ou fora do prazo, não serão pontuados na presente análise de riscos, porquanto se encontram previstos no plano básico de fiscalização e a equipe não identificou outros riscos que mereçam ora ser pontuados.

(X) O presente estudo **identificou os riscos abaixo relacionados**, cujas ações, se pertinentes à execução do contrato, devem ser consideradas no plano de ação dos fiscais de contratos,

13.1 Identificação dos principais riscos

- a) **Risco de atraso na montagem da estrutura e decoração**, comprometendo o início do evento;
- b) **Risco de falhas na execução do cardápio**, incluindo preparo inadequado, quantidade insuficiente de alimentos ou descumprimento das boas práticas de higiene;
- c) **Risco de indisponibilidade ou insuficiência de mão de obra especializada**, como cozinheiros, churrasqueiros, garçons ou equipe de limpeza;
- d) **Risco de inconformidade na prestação dos serviços**, em desacordo com o Termo de Referência e a proposta contratada;
- e) **Risco sanitário**, decorrente do não atendimento às normas de vigilância sanitária;
- f) **Risco de falhas na coordenação entre a contratada e a Administração**, especialmente quanto às contratações correlatas (fornecimento de alimentos, espaço físico, gás e água);
- g) **Risco financeiro**, relacionado à execução inadequada que possa gerar necessidade de correções, retrabalho ou aplicação de penalidades;
- h) **Risco de insatisfação dos participantes**, afetando a imagem institucional da Administração.

13.2 Análise dos riscos

Os riscos identificados são considerados **moderados**, em razão da natureza pontual do evento e da dependência de múltiplas atividades simultâneas. Todavia, tais riscos podem ser significativamente reduzidos por meio de **planejamento prévio, definição clara de responsabilidades e fiscalização efetiva**.

13.3 Medidas de mitigação

Para mitigação dos riscos identificados, serão adotadas as seguintes medidas:

- a) **Elaboração de Termo de Referência detalhado**, com especificações claras, quantitativos definidos e responsabilidades bem delimitadas;
- b) **Exigência de comprovação de capacidade técnica** da contratada, quando aplicável, por meio de atestados compatíveis com o objeto;
- c) **Aprovação prévia do layout, decoração e cronograma de execução**, com antecedência mínima ao evento;
- d) **Designação formal de gestor e fiscal do contrato**, responsáveis pelo acompanhamento da execução;
- e) **Acompanhamento in loco da execução dos serviços**, especialmente nos momentos de



montagem, preparo dos alimentos, atendimento ao público e desmontagem;

f) **Exigência de cumprimento das normas sanitárias**, com apresentação de licenças, alvarás e adoção de boas práticas de manipulação de alimentos;

g) **Definição clara das responsabilidades da Administração e da contratada**, especialmente quanto ao fornecimento de insumos alimentícios, instalações, gás e água;

h) **Previsão contratual de sanções administrativas**, conforme a Lei nº 14.133/2021, em caso de descumprimento contratual.

Somadas as ações dispostas no plano básico de fiscalização:

14. PLANO BÁSICO DE FISCALIZAÇÃO:

O Plano Básico de Fiscalização, devidamente aprovado pela OT nº001/2022, ou o normativo que o substituir.

PLANO BÁSICO DE FISCALIZAÇÃO

Em atenção às ações necessárias ao aprimoramento da fiscalização de contratos, e na intenção de estabelecer um plano de atuação comum a qualquer contratação de bens ou produtos, que deve ser de conhecimento dos servidores que atuem como fiscais e gestores de contratos, esta controladoria recomendou a inserção do presente documento em todos os Estudos Técnicos Preliminares, e requer que até a divulgação de plano básico de fiscalização para contratos de obras, o presente plano seja aplicado também aos objetos de obras e serviços de engenharia, no que couber.

Riscos pontuais ao objeto estudado na contratação deverão ser relatados no gerenciamento de riscos do processo e novas ações poderão ser inseridas no plano de fiscalização.

O fiscal designado para a fiscalização deverá:

1. Atestar no verso das Notas fiscais juntamente com outro servidor, que o produto ou o serviço foi entregue em consonância com o pactuado no Contrato e Edital. O atesto presume o fiel cumprimento do pactuado, em quantidade e qualidade e havendo alguma observação ou ressalva, o fiscal deverá anotar no anverso do respectivo documento, quando da sua assinatura.
2. Se o fiscal não puder estar presente no ato da entrega da mercadoria deverá lançar no seu atesto a observação que atesta o recebimento com base nas informações prestadas pelo outro servidor que recebeu a mercadoria à época.
3. Diante de grande quantidade de itens, havendo necessidade de devolução da mercadoria após o recebimento provisório que se dará no atesto da Nota Fiscal respectiva, o fato deverá ser lançado em relatório e sugerida notificação a empresa, sendo este entregue imediatamente ao gestor de contratos.
4. Diante de entrega fora do prazo pactuado no processo, o fiscal deverá destacar em relatório, informar o preposto através de e-mail que a reincidência ensejará em notificação,



juntando cópia do referido e-mail ao respectivo relatório. Se o atraso for superior a 03 dias úteis ou mesmo inferior, houver ocasionado prejuízos à administração, o fiscal deverá relatar o fato e sugerir ao gestor notificação imediata do contratado.

5. Não havendo nada a pontuar durante a vigência do contrato, o fiscal deverá emitir relatório ao final da vigência contratual informando se o prazo de entrega e a especificação técnica foi atendida de forma constante e se o contratado cumpriu de forma eficiente o pactuado, declarando se entende viável o aditamento contratual, se for o caso.

6. O fiscal deverá anuir na solicitação de prorrogação do contrato, pontuando quando não entender pertinente, cabendo a autoridade máxima a decisão final acerca da formalização do aditivo.

7. Se tratando de prestação de serviços, o fiscal deverá anuir com o relatado no relatório mensal de prestação de serviços e se discordar de disposição lançada pela contratada, deverá destacar de próprio punho no relatório ou formalizar relatório de sua iniciativa.

8. Não havendo no edital validade mínima determinada para os produtos entregues, se o fiscal verificar a habitualidade de entregas de produtos próximos do vencimento do prazo de validade, deve relatar em contrato e solicitar a notificação da empresa.

9. Quando o fiscal sugerir a notificação da empresa, deve relatar no próximo mês se a sua sugestão foi atendida, bem como no relatório final do contrato.

10. Todas as solicitações e orientações repassadas pelo fiscal de contrato ao preposto da empresa devem ser inseridas em relatório do fiscal ao final do mês, com resumo das providências que foram adotadas pelo contratado na solução de problemática posta.

11. No caso de obras, se o fiscal verificar que o responsável técnico pela obra não permanece no local, deixando a obra apenas com encarregado, deve entrar em contato com o preposto da empresa via e-mail e na reiteração da ocorrência, deve relatar o fato para viabilizar a formalização de notificação.

12. No caso de obras mais vultuosas ou de desenvolvimento complexo, havendo dificuldade no desenvolvimento das atribuições de fiscalização, o fiscal deve sugerir à administração a contratação de fiscais de “fora do quadro” para auxiliar no acompanhamento da obra, relatando as dificuldades detectadas em relatório e a complexidade encontrada.

15. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

() Para o objeto estudado **não foram identificados danos passíveis de registro.**

(X) Para o objeto estudado **foram identificados os impactos e as medidas de tratamento abaixo relatados:**

15.1 Possíveis impactos ambientais

a) **Geração de resíduos sólidos**, tais como embalagens, restos de alimentos, guardanapos e materiais descartáveis utilizados durante o evento;

b) **Desperdício de alimentos**, caso não haja adequado planejamento de quantitativos;

c) **Consumo de recursos naturais**, especialmente água e energia elétrica, durante a montagem, execução e limpeza do evento;



- d) **Risco de descarte inadequado de resíduos**, caso não sejam adotados procedimentos de segregação e destinação correta;
- e) **Impacto visual temporário**, decorrente da montagem de estruturas e elementos decorativos.

15.2 Medidas de tratamento e mitigação

Para mitigar os impactos ambientais identificados, serão adotadas as seguintes medidas:

- a) **Planejamento adequado dos quantitativos**, compatível com o número estimado de participantes, visando reduzir o desperdício de alimentos;
- b) **Adoção de boas práticas de gestão de resíduos**, com segregação entre resíduos recicláveis, orgânicos e rejeitos, sempre que possível;
- c) **Destinação ambientalmente adequada dos resíduos**, em conformidade com a legislação municipal e ambiental vigente;
- d) **Utilização racional de água e energia elétrica**, evitando desperdícios durante a execução dos serviços;
- e) **Prioridade ao uso de materiais reutilizáveis**, como louças, talheres e utensílios de vidro ou inox, reduzindo o uso de descartáveis;
- f) **Limpeza completa do local após o evento**, garantindo a restituição do espaço às condições originais;
- g) **Orientação da equipe contratada quanto às práticas ambientais responsáveis**, especialmente no manuseio de resíduos e insumos.

Conclusão

Considerando a natureza temporária do evento e as medidas de mitigação previstas, conclui-se que os impactos ambientais são reduzidos e controláveis, não representando impedimento à contratação. A adoção das medidas propostas assegura a conformidade ambiental da contratação, promovendo o uso consciente dos recursos naturais e o atendimento ao interesse público, nos termos do art. 18, §1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021.

16. DA DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

- (X) Com base no presente estudo técnico **DECLARAMOS A VIABILIDADE** da contratação nos termos solicitados na respectiva SD e ora justificados.
- () Pelas razões abaixo expostas **declara-se a INVIABILIDADE** da presente contratação.
- () Pelas razões abaixo expostas esta equipe entende pela necessidade de **ALTERAÇÃO DA VIABILIDADE**:

17. DA EQUIPE TÉCNICA

Clebiane Pereira Narcizo



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



João Abadio de Oliveira Neto

18. DA AUTORIZAÇÃO DO SECRETÁRIO DEMANDANTE

Duane Mayara Correa Carrijo
Secretária Municipal de
Planejamento, administração e finanças

Alcinópolis-MS, 30 de janeiro de 2026.