



CISREC

PROCEDIMENTO DE INTENÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 004/2026

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE E DE POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO CALCÁRIO – CISREC, inscrito no CNPJ sob o nº. 01.272.081/0001-41, com sede administrativa na Rua Oito de Dezembro, nº 650, Bairro Centro, no Município de Matozinhos /MG, torna público para conhecimento de todos os interessados, que na condição de Órgão Gerenciador, realizará procedimento de Intenção de Registro de Preços – IRP para os MUNICÍPIOS CONSORCIADOS, nos termos do art. 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e disposições abaixo:

1 - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente edital é o procedimento de **Intenção de Registro de Preços - IRP**, a ser operacionalizado pelo CISREC, na condição de Órgão Gerenciador, **visando a futura e eventual contratação de empresa para prestar serviço de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos municípios consorciados ao CISREC**, em atendimento a demanda dos órgãos participantes deste certame, de acordo com as condições e especificações constante no presente edital e seus anexos.

1.2. A previsão da publicação do processo licitatório é para o dia 25 de maio de 2026, com validade da ata de registro de preços de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada conforme os termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e regulamentação própria do CISREC.

1.3. Os itens que serão licitados encontram-se anexos a este edital, ficando **facultado aos municípios consorciados o preenchimento dos quantitativos** que atendam às suas necessidades.

2 – DO PRAZO

2.1. O prazo para apresentação da manifestação de Intenção de Registro de Preços **inicia em 22 de abril de 2026 e encerra em 08 de maio de 2026.**

3 – DO PROCEDIMENTO

3.1. A **manifestação de Interesse do Registro de Preços** deverá ser encaminhada por **documento oficial**, direcionado à Gerência de Licitações, através do e-mail licitacao@cisrec.mg.gov.br.

3.2. O Órgão Gerenciador poderá aceitar ou recusar, justificadamente, os quantitativos considerados ínfimos ou superestimados.



CISREC

3.3. Dúvidas ou esclarecimentos poderão ser solicitados por meio eletrônico (licitacao@cisrec.mg.gov.br) ou através do telefone (31) 3712-1541, de segunda a sexta- feira, das 08h00min às 17h00min.

Matozinhos/MG, 17 de abril de 2026.

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitações



ANEXO I – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.
01	<p>REALIZAR CONSULTORIA PRESENCIAL E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA COM ATÉ 20 RESTAURANTES/BARES SELECIONADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL RESPONSÁVEL, COM CARGA HORÁRIA TOTAL MÍNIMA DE 50 (CINQUENTA HORAS), VISANDO À CAPACITAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS SEGUINDO AS DIRETRIZES E DESCRIÇÕES:</p> <p>A QUALIFICAÇÃO DEVERÁ SEGUIR COMO OBJETIVO PRINCIPAL A CAPACITAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PARA O ATENDIMENTO AO PÚBLICO, A GESTÃO E O MARKETING. INICIALMENTE DEVERÁ SER REALIZADO DIGNÓSTICO DE CADA ESTABELECIMENTO, PARA LEVANTAMENTO DE PONTOS DE MELHORIAS DENTRO DO OBJETIVO GERENCIAL E DAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.</p> <p>APÓS O DIAGNÓSTICO, DEVERÃO SER REALIZADOS CURSOS, WORKSHOPS, TREINAMENTOS E CONSULTORIAS VISANDO À CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS E PROPRIETÁRIOS COM O OBJETIVO DE ADEQUAR A REALIDADE DE CADA ESTABELECIMENTO AOS POTENCIAIS PREVIAMENTE IDENTIFICADOS, E O TREINAMENTO ESPECIALIZADO PARA POSSIBILITAR A PARTICIPAÇÃO DOS RESTAURANTES/BARES NO EVENTO A SER REALIZADO PELA PREFEITURA INTERESSADA. APÓS O EVENTO, DEVERÁ SER REALIZADA CONSULTORIA NOS ESTABELECIMENTOS PARTICIPANTES PARA IDENTIFICAR A EFETIVIDADE DAS AÇÕES E RESPECTIVA APLICAÇÃO. TODAS AS AÇÕES DEVERÃO SER FEITAS POR PROFISSIONAIS QUALIFICADOS CONFORME QUALIFICAÇÃO TÉCNICA AS AÇÕES DEVERÃO ATENDER NO MÍNIMO AS SEGUINTE DESCRITÕES:</p> <p>A. DIAGNÓSTICO (MÍNIMO DE 2 HORAS) REALIZAÇÃO DE WORKSHOP ONLINE, PARA NIVELAMENTO DE TODOS OS 20 RESTAURANTES PARTICIPANTES DO EVENTO, CONFORME DEMANDA, COM PELO MENOS 02 HORAS DE DURAÇÃO. DEVERÃO SER APLICADAS TÉCNICAS, FERRAMENTAS E FORMULÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DO DIAGNOSTICO INICIAL COM FOCO EM ANÁLISE E CONHECIMENTO DA SITUAÇÃO DE CADA RESTAURANTE/BAR A EMPRESA DEVERÁ DISPONIBILIZAR TODO MATERIAL DIDÁTICO AOS PARTICIPANTESE DISPONIBILIZAR TODO MOBILIÁRIO E MECANISMOS (LOCAÇÃO DE LOCAL, PLATAFORMA PARA ACESSO DOS PARTICIPANTES E EQUIPAMENTOS DE TRANSMISSÃO, ÁUDIO E VÍDEO).</p> <p>B. CONSULTORIA PRESENCIAL - DIAGNÓSTICO (MÍNIMO DE 20 HORASTOTAIS). REALIZAÇÃO DE CONSULTORIA PRESENCIAL EM 20 RESTAURANTES DO MUNICÍPIO, INDICADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, TURISMO, ESPORTE E LAZER, COM O OBJETIVO DE CONFIRMAR DIAGNÓSTICO PRÉVIO E APRESENTAR MECANISMOS DE MELHORIA NA GESTÃO, CARDÁPIO, BOAS PRÁTICAS E ATENDIMENTO. A CONSULTORIA TERÁ DURAÇÃO MINÍMA DE UMA (01) HORA POR EMPRESA, ONDEO CONSULTOR DEVERÁ SE CONCENTRAR EM ORIENTAR CADA EMPREENDEDOR PARTICIPANTE</p>	SERVIÇO	



<p>CONFORME AS NECESSIDADES IDENTIFICADAS NO DIAGNÓSTICO INICIAL.</p> <p>SERÃO ABORDADOS OS SEGUINTE TÓPICOS PRÉ-DEFINIDOS: ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS GERENCIAIS. CÁLCULOS DO CMV – PRECIFICAÇÃO. ANÁLISE DE PERFIL DE CLIENTES. ANÁLISE ESTRUTURAL DA EMPRESA. ANÁLISE DOS CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS - ANÁLISE DAS DESPESASFIXAS E VARIÁVEIS. MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO. ANÁLISE DE CARDÁPIO - ADEQUAÇÃO DO PORTFÓLIO DOS PRODUTOS. DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS DO EXERCÍCIO. SEGURANÇA ALIMENTAR E ENGENHARIA DOS ALIMENTOS. MARKETING.</p> <p>C. OFICINA PRESENCIAL – COZINHA MINEIRA, PANC E INSUMOS DE FÁCILACESSO. (MÍNIMO DE 2 HORAS). REALIZAÇÃO DE OFICINA PRESENCIAL COM DURAÇÃO MÍNIMA DE 2 (DUAS) HORAS, COM DEMONSTRAÇÃO DE TÉCNICAS MODERNAS DE COCÇÃO, E UTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS, COM ÊNFASE EM PRATOS TÍPICOS DA COZINHA MINEIRA, UTILIZAÇÃO DE PANC (PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS), EINSUMOS DE FÁCIL ACESSO BUSCANDO A VALORIZAÇÃO DA CULTURA LOCAL, UTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS DE FÁCIL ACESSO E O USO DE RECEITAS COM O APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS PARA OS 20 RESTAURANTES PARTICIPANTES DO EVENTO.</p> <p>D. WORKSHOP QUALIFICAÇÃO E ATENDIMENTO (MÍNIMO 3 HORAS DEDURAÇÃO). REALIZAÇÃO DE WORKSHOP COM NO MÍNIMO 3 (TRÊS HORAS) DE DURAÇÃO, COM FUNCIONÁRIOS DOS 20 RESTAURANTES INDICADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, TURISMO, ESPORTE E LAZER PARA TREINAMENTO DA EQUIPE DE ATENDIMENTO (GARÇONS, METRES, CUMIM), ONDE DEVEM SERTRABALHADOS OS SEGUINTE TÓPICOS: TÉNICAS DE RELACIONAMENTO DOMÍNIO SOBRE O CARDÁPIO AUMENTO DO TICKET MÉDIO OBJEÇÕES NO ATENDIMENTO OPORTUNIDADES DE VENDAS TÉCNICAS DE VENDAS POSTURA PROFISSIONAL ENDOMARKETING GAMIFICAÇÃO</p> <p>E. WORKSHOP PRESENCIAL GERENCIAL (MÍNIMO 3 HORAS). REALIZAÇÃO DE WORKSHOP COM NO MÍNIMO 03 (TRÊS) HORAS PARA GERENTES, ADMINISTRADORES E PROPRIETÁRIOS DOS 20 RESTAURANTES INDICADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, TURISMO, ESPORTE E LAZER SOBRE GESTÃO, EMPREENDEDORISMO, LIDERANÇA, MOTIVAÇÃO E BOAS PRÁTICAS.</p> <p>F. CONSULTORIA PRESENCIAL (MÍNIMO DE 20 HORAS TOTAIS).</p>		
--	--	--



	REALIZAÇÃO DE CONSULTORIA PRESENCIAL EM 20 RESTAURANTES DO MUNICÍPIO, INDICADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, TURISMO, ESPORTE E LAZER, APÓS A REALIZAÇÃO DO EVENTO, COM O OBJETIVO DE AVALIAR SE AS ALTERAÇÕES SUGERIDAS QUE FORAM IMPLEMENTADAS E OS IMPACTOS ADVINDOS DAS MUDANÇAS OCORRIDAS APÓS A QUALIFICAÇÃO E PARTICIPAÇÃO NO EVENTO.		
02	REALIZAR A PRODUÇÃO EXECUTIVA E ARTÍSTICA DO EVENTO DE GASTRONOMIA DO MUNICÍPIO CONTRATANTE, COM A DISPONIBILIZAÇÃO DE MATERIAL E EQUIPE DE APOIO PARA POSTOS DE TRABALHO, DE FORMA A REALIZAR TODA A OPERAÇÃO, ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA DAS ÁREAS COMUNS UTILIZADAS PELOS EXPOSITORES. DISPONIBILIZAR CHEF DE COZINHA PARA CURADORIA DO EVENTO. REALIZAR A MONTAGEM DE COZINHA PARA OS RESTAURANTES EXPOSITORES, COM PIAS, BANCADAS, DIVISÓRIAS, E DEMAIS UTENCÍLIOS PARA BOA EXECUÇÃO DO EVENTO, CONFORME DETERMINAÇÕES TÉCNICAS DO CURADOR. REALIZAR A MONTAGEM DE MOBILIÁRIO PARA COMPOSIÇÃO DA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO COM CADEIRAS, MESAS, FORROS E DEMAIS UTENCÍLIOS CONFORME DETERMINAÇÕES DO CURADOR.	SERVIÇO	
03	REALIZAÇÃO DA GESTÃO DOS STANDS DA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO, DOS BARESE DO RESTAURANTE DO EVENTO, COM A UTILIZAÇÃO DE GESTÃO ÚNICA ELETRÔNICA DOS ITENS, POR MEIO DA DISPONIBILIZAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E MONTAGEM DE NO MÍNIMO 01 (UM) CAIXA FIXO E 03 (TRÊS) CAIXAS MÓVEIS, QUE DEVERÃO FUNCIONAR DURANTE TODO O PERÍODO DO EVENTO.	SERVIÇO	
04	REALIZAÇÃO DE SHOW AO VIVO COM “CHEF” DE RENOME NACIONAL, COM EXPERIÊNCIA NA PARTICIPAÇÃO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS DE COZINHA MINEIRA, PARA APRESENTAÇÃO DE PREPARO AO VIVO DE PRATO COM A UTILIZAÇÃO DE INGREDIENTES TRADICIONAIS DA COZINHA MINEIRA, COM NO MÍNIMO 01 HORA DE DURAÇÃO. JÁ INCLUSO TODA DESPESA DO CHEF E SUA EQUIPE (HOSPEDAGEM, TRANSLADO E ALIMENTAÇÃO) O “CHEF” DEVERÁ CRIAR E ORGANIZAR CARDÁPIO COM PELO MENOS 06 PRATOS DE TIRA GOSTO (PORÇÕES) COM INGREDIENTES TÍPICOS, QUE SERÁ OFERECIDO AOS EXPOSITORES PARA IMPLEMENTAÇÃO NOS SEUS STANDS E RESTAURANTES. A EMPRESA DEVERÁ ARCAR COM TODOS OS CUSTOS DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, VIAGENS, ALIMENTAÇÃO E MOBILIÁRIO PARA A EXECUÇÃO DO SHOW, CONFORME DEMANDAS DO CHEF CONTRATADO	SERVIÇO	
05	ORGANIZAÇÃO E EXECUÇÃO DE CONCURSO CULINÁRIO COM A PARTICIPAÇÃO DOS 20 RESTAURANTES PARTICIPANTES DO FESTIVAL E CLASSIFICAÇÃO POR MEIO DO VOTO POPULAR E DISPONIBILIZAÇÃO DE JURADOS DE RELEVANTE CONHECIMENTO TÉCNICO. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR REGULAMENTO E MODELO DE FUNCIONAMENTO DO CONCURSO BUSCANDO A VALORIZAÇÃO DOS RESTAURANTES PARTICIPANTES E A	SERVIÇO	



	PREMIAÇÃO COM DESCONTOS EM BOLSAS DE QUALIFICAÇÃO EM GASTRONOMIA. O CONCURSO DEVERÁ SEGUIR AS ORIENTAÇÕES DO CURADOR DO EVENTO VISANDO À VALORIZAÇÃO DOS RESTAURANTES PARTICIPANTES, O ENALTECIMENTO DA COZINHA MINEIRA E A APLICAÇÃO DAS TÉCNICAS DESENVOLVIDAS NA CAPACITAÇÃO.		
06	KIT MAQUINÁRIO DE COZINHA PARA EVENTOS 01 FREEZER, 01 REFREGERADOR HORIZONTAL 02 PORTAS, 01 FOGÃO INDUSTRIAL 02 BOCAS, 01 PIA COM NO MÍNIMO 1.20M, 01 BANCADA PARA MANIPULAÇÃO DE NO MÍNIMO 1.20M DE COMPRIMENTO, COM MONTAGEM E DESMONTAGEM, INCLUSIVE HIDRÁULICA E ESGOTO.	DIARIA	
06	DISPONIBILIZAÇÃO DE MATERIAL DE PUBLICIDADE AUDIOVISUAL DESTINADO À DIVULGAÇÃO E PROMOÇÃO DO EVENTO GASTRONÔMICO, BEM COMO À UTILIZAÇÃO NAS AÇÕES RELACIONADAS À PREMIAÇÃO DO CONCURSO, PODENDO CONTEMPLAR A PRODUÇÃO, EDIÇÃO E VEICULAÇÃO DE CONTEÚDOS EM DIFERENTES FORMATOS E CANAIS DE COMUNICAÇÃO.	SERVIÇO	
	APRESENTAÇÕES CULTURAIS		
08	SHOW MUSICAL ACÚSTICO COM ESTILO DE REPERTÓRIO VARIADO, FORMADO POR 01 CANTOR E 01 MÚSICO, AMBOS COM OS RESPECTIVOS INSTRUMENTOS MUSICAIS. DURAÇÃO DO SHOW DE APROXIMADAMENTE 02 (DUAS) HORAS	SERVIÇO	
09	SHOW MUSICAL COM ESTILO DE REPERTÓRIO VARIADO, FORMADO POR NO MÍNIMO 03 MÚSICOS, AMBOS COM OS RESPECTIVOS INSTRUMENTOS MUSICAIS. DURAÇÃO DO SHOW DE APROXIMADAMENTE 02 (DUAS) HORAS	SERVIÇO	
10	SHOW MUSICAL SHOW MUSICAL COM DUPLA SERTANEJA, ESTILO SERTANEJO UNIVERSITÁRIO, MODA DE VIOLA RECONHECIDA REGIONALMENTE, FORMADA POR NO MÍNIMO 06 COMPONENTES, SENDO 02 VOCALISTAS, 01 VIOLONISTA, 01 PERCUSSIONISTA, 01 BAIXISTA E 01 TECLADISTA, 01 BATERISTA, AMBOS COM OS RESPECTIVOS INSTRUMENTOS MUSICAIS. DURAÇÃO DO SHOW DE APROXIMADAMENTE 02 (DUAS) HORAS. TODAS BANDAS TERÃO QUE TER 01 TÉCNICO DE SOM PARA PA, 01 TÉCNICO DE SOM PARA MONITOR E 01 ROAD.	SERVIÇO	
11	SHOWS MUSICAIS SHOW MUSICAL COM BANDAS ESTILO AXE, PAGODE, ARROCHA, RECONHECIDA REGIONALMENTE, FORMADA POR NO MÍNIMO 07 COMPONENTES, SENDO 01 VOCALISTA, 02 PERCUSSIONISTAS, 01 GUITARRISTA, 01 BAIXISTA E 01 TECLADISTA, 01 BATERISTA, AMBOS COM OS RESPECTIVOS INSTRUMENTOS MUSICAIS. DURAÇÃO DO SHOW DE APROXIMADAMENTE 02 (DUAS) HORAS. TODAS BANDAS TERÃO QUE TER 01 TÉCNICO DE SOM PARA PA, 01 TÉCNICO DE SOM PARA MONITOR E 01 ROAD.	SERVIÇO	
12	SHOWS MUSICAIS SHOW MUSICAL COM BANDAS ESTILO FORRO TRADICIONAL, RECONHECIDA REGIONALMENTE, FORMADA POR NO MÍNIMO 05 COMPONENTES, SENDO 01 VOCALISTAS, 01 TECLADISTA, 01 SANFONEIRO, 01 GUITARRISTA, 01 BAIXISTA AMBOS COM OS RESPECTIVOS INSTRUMENTOS MUSICAIS. DURAÇÃO DO SHOW	SERVIÇO	



	DE APROXIMADAMENTE 02 (DUAS) HORAS. TODAS BANDAS TERÃO QUE TER 01 TÉCNICO DE SOM PARA PA, 01 TÉCNICO DE SOM PARA MONITOR E 01 ROAD.		
13	SHOWS MÚSICAIS PARA CARNAVAL SHOW MUSICAL COM BANDAS ESTILO AXE, SAMBA, MARCHINHA, PAGODE TRADICIONAL, RECONHECIDA REGIONALMENTE, FORMADA POR NO MÍNIMO 10 COMPONENTES, SENDO 02 VOCALISTAS, 1 TECLADISTA, 01 GUITARRISTA, 01 BAIXISTA, 01 BATERISTA, 01 PERCUSSIONISTA, 03 METAIS AMBOS COM OS RESPECTIVOS INSTRUMENTOS MÚSICAIS. DURAÇÃO DO SHOW DE APROXIMADAMENTE 03 (TRÊS) HORAS. TODAS BANDAS TERÃO QUE TER 01 TÉCNICO DE SOM PARA PA, 01 TÉCNICO DE SOM PARA MONITOR E 01 ROAD.	SERVIÇO	
14	SHOWS ARTÍSTICOS COM BANDAS, MEDIO PORTE SHOW MUSICAL COM BANDAS ESTILO VARIADOS, TRADICIONAL, RECONHECIDA REGIONALMENTE, FORMADA POR NO MÍNIMO 10 COMPONENTES, SENDO 03 VOCALISTAS, 02 DANÇARINAS, 1 TECLADISTA, 01 GUITARRISTA, 01 BAIXISTA, 01 BATERISTA, 01 PERCUSSIONISTA, AMBOS COM OS RESPECTIVOS INSTRUMENTOS MÚSICAIS. DURAÇÃO DO SHOW DE APROXIMADAMENTE 03 (TRÊS) HORAS. TODAS BANDAS TERÃO QUE TER 01 TÉCNICO DE SOM PARA PA, 01 TÉCNICO DE SOM PARA MONITOR E 01 ROAD.	SERVIÇO	
15	APRESENTAÇÃO DE TEATRO INFANTIL. (IDADE DE 2 A 14 ANOS).	SERVIÇO	