Proc. Administrativo 059/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: GLIC - Gerência de Licitações

Data: 17/08/2026 às 08:17:13

Setores (CC):

GLIC

Setores envolvidos:

PRES, SECEX, GCF, GLIC, GRS, PROJUD, GLIC-COMP, GLIC-PREG, CONTROLE, GCF-FIN, GLIC-Apoio, GCONT, GCONT-CONT

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2026 - Desenvolvimento e Qualificação do Setor Gastronômico

DESPACHO INICIAL

Processo nº:	048/2026
Pregão Eletrônico nº:	010/2026
Interessado:	Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário - CISREC
Assunto:	Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.
Memorando nº:	Memorando 180/2026 - Contratação Relacionada ao Desenvolvimento e à Qualificação do Setor Gastronômico

Considerando a necessidade de atender às demandas dos municípios consorciados, e em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as administrações públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

De acordo com o art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021, a modalidade Pregão é cabível para a contratação de bens e serviços comuns, sendo estes definidos como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser

objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

Determino que sejam adotadas as seguintes providências iniciais para a perfeita condução do processo, ficando desde logo partes aqui selecionadas como interessados, cientes da referida instauração e da sua participação dentro daquilo que lhe compete, respeitando sempre os princípios norteadores.

O presente despacho visa assegurar a observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme preceituado na Constituição Federal e na Lei nº 14.133/2021.

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	17/08/2026 08:17:25	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **A2F0-B455-DD66-F973**

Memorando 180/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: SECEX - Secretaria Executiva

Data: 03/08/2026 às 11:00:14

Assunto: Solicitação de autorização para instauração de processo administrativo

Submeto à apreciação dessa Secretaria Executiva o despacho da Gerência de Licitações que apresenta a necessidade administrativa identificada e solicita autorização para instauração de processo destinado ao planejamento de futura contratação relacionada ao desenvolvimento e à qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados.

Para subsidiar a análise e compor a instrução inicial, seguem juntados o Edital do Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, destinado ao levantamento das demandas dos entes consorciados, bem como o respectivo comprovante de publicação.

Juntam-se, ainda, as manifestações formais de interesse apresentadas pelos Municípios de Matozinhos, Prudente de Morais e Vespasiano no âmbito do referido procedimento.

Encaminha-se o expediente para análise e deliberação quanto à autorização para instauração do processo administrativo e ao prosseguimento das providências necessárias à regular instrução de sua fase preparatória.

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Anexos:

00A_Despacho_Solicitacao_03_AGOSTO_2026.pdf
Edital_IRP_n_004_2026_Servico_de_desenvolvimento_e_qualificacao_do_setor_gastronomico.pdf
Manifestacao_Intencao_De_Registro_de_Precos_Prudente_De_Morais_Setor_Gastronomico.pdf
Manifestacao_Intencao_De_Registro_de_Precos_Vespasiano_Setor_Gastronomico.pdf
Oficio_181_Solicitacao_de_interesse_na_qualificacao_do_setor_gastronomico_CISREC_Prudente.pdf
PUBLICACAO_Edital_IRP_n_004_2026_Servico_de_desenvolvimento_e_qualificacao_do_setor_gastronomico_dos_municipios_consorci

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	03/08/2026 11:00:37	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **D76F-41FB-83AE-8E33**

DESPACHO DA GERÊNCIA DE LICITAÇÕES DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE E DE POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO CALCÁRIO - CISREC

Relato de necessidade e solicitação de instauração de processo administrativo

À Secretaria Executiva do CISREC

I – EMENTA

Relato de necessidade de qualificação técnica do setor gastronômico dos Municípios consorciados e de apoio técnico estruturado à realização dos festivais gastronômicos que esses entes já promovem. Solicitação de instauração de processo administrativo. Definição da solução e do objeto reservada ao Estudo Técnico Preliminar.

II – RELATO DOS FATOS E DA NECESSIDADE

O CISREC é associação pública sob a forma de autarquia, constituída na forma da Lei nº 11.107, de 6 de abril de 2005, e do Decreto nº 6.017, de 17 de janeiro de 2007, com fundamento no art. 241 da Constituição da República, e congrega atualmente 24 Municípios da Região do Calcário, com população regional aproximada de 1,5 milhão de habitantes. Entre as finalidades do consórcio está a execução, em regime de gestão associada, de políticas de desenvolvimento de interesse comum, o que abrange a atuação sobre cadeias econômicas locais com capacidade demonstrada de geração de renda e de emprego.

Compete a esta Diretoria Institucional acompanhar as demandas encaminhadas pelos entes consorciados, consolidar as necessidades de interesse comum e submetê-las à Secretaria Executiva para as providências de sua alçada. É nessa condição que se apresenta o presente relato.

Os Municípios consorciados realizam, de forma recorrente e por iniciativa própria, festivais gastronômicos inseridos em seus calendários oficiais. São exemplos, entre os consorciados, o Festival Delícias da Lapa, em São José da Lapa, o Festival de Inverno, em Santa Luzia, e o Festival Sabor de Bar, em Sete Lagoas. A recorrência desses eventos, em Municípios distintos e dentro do mesmo território consorciado, evidencia três circunstâncias relevantes: existe demanda

social e política consolidada pelo formato; a demanda se repete a cada exercício, e não de modo eventual; e cada ente enfrenta isoladamente os mesmos obstáculos de planejamento, de contratação e de execução.

Do quadro descrito decorre o problema concreto que motiva este relato. Sem instrumento consorciado de apoio, cada Município precisa estruturar sozinho o seu processo de contratação, definir sozinho o seu padrão técnico e negociar sozinho com o mercado. O resultado observado é a desigualdade de padrão de qualidade entre Municípios vizinhos, a duplicação do esforço administrativo em cada estrutura, a elevação do preço unitário pela ausência de escala e o risco recorrente de contratação tardia. Esse último risco é agravado por uma característica própria do objeto: a janela de realização do evento é rígida, definida pelo calendário local, e não comporta remarcação.

Há um segundo gargalo, anterior ao próprio evento e igualmente relevante. O ganho econômico que o festival pode produzir depende de que os estabelecimentos locais estejam preparados para aproveitá-lo, em gestão de custos, precificação, atendimento ao público, padronização de cardápio e observância de boas práticas sanitárias. Sem ação de qualificação prévia, o evento gera pico de movimento e não gera melhoria permanente, e o efeito econômico se esgota no período de realização. A necessidade, portanto, não se resume à realização do evento: alcança a capacitação do tecido empresarial que dele participa e a permanência do resultado.

A esse quadro soma-se a perda de cobertura contratual. A Ata de Registro de Preços nº 83/2024, que atendia a objeto equivalente, encontra-se vencida. A ausência de instrumento vigente não constitui, em si, o problema a ser resolvido, mas é o que impede o consórcio de responder de forma coordenada a uma necessidade que permanece existindo. Registre-se que a existência de contratação anterior de objeto equivalente demonstra que se trata de necessidade já mapeada e executada em período pretérito, elemento que reforça sua compatibilidade com o planejamento institucional do consórcio.

A demanda foi formalizada por Municípios consorciados, conforme documentos que acompanham este despacho, entre eles o Ofício nº 181/GAB/05-2026, do Município de Matozinhos, e as manifestações de demanda apresentadas pelos Municípios de Prudente de

Morais e de Vespasiano. Os documentos descrevem necessidades convergentes de qualificação de estabelecimentos e de apoio técnico à realização dos respectivos eventos.

Registra-se, para conhecimento, que consta referência ao Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026. Procedimento este que foi deflagrado para enquanto o prosente estudo era elaborado.

III – JUSTIFICATIVA DO INTERESSE CONSORCIAL

O interesse na atuação do consórcio nesta matéria assenta-se, em primeiro lugar, na cooperação interfederativa. O art. 241 da Constituição da República autoriza os entes federados a disciplinar por consórcio público a gestão associada de serviços, e a Lei nº 11.107/2005 confere ao consórcio os instrumentos para realizá-la. A contratação conduzida de forma conjunta é expressão típica dessa cooperação: concentra em uma única estrutura o esforço de planejamento que hoje se replica em 24 administrações e devolve a cada ente o resultado sem que ele precise reproduzir integralmente o procedimento.

Assenta-se, em segundo lugar, na assimetria de capacidade administrativa entre os consorciados. Parte relevante dos Municípios da região não dispõe de estrutura técnica capaz de instruir, licitar e fiscalizar contratação dessa complexidade dentro da janela de realização do evento. Para esses entes, a alternativa concreta não é contratar de outro modo: é não contratar, ou contratar tardiamente e em condições desvantajosas. A gestão associada foi instituída precisamente para superar esse desequilíbrio, permitindo que o ente de menor porte acesse contratação já planejada coletivamente.

Assenta-se, em terceiro lugar, na economicidade. A agregação da demanda regional amplia o volume submetido ao mercado e tende a atrair propostas mais vantajosas do que as obtidas por cada Município isoladamente. Reduz-se, ainda, o custo administrativo agregado, hoje representado pela repetição, em cada estrutura, das etapas de estudo, pesquisa de preços, julgamento e fiscalização. A economicidade, neste caso, não decorre apenas do preço unitário: decorre também da supressão do custo de transação que a fragmentação impõe.

Assenta-se, em quarto lugar, na padronização técnica. A definição de requisitos, metodologia e entregáveis uniformes para todo o território consorciado permite comparar resultados entre Municípios, aferir a efetividade da política e corrigir o que não funcionar. A contratação fragmentada produz metodologias distintas e resultados incomparáveis, o que inviabiliza qualquer avaliação regional da política de fomento e impede que o consórcio aprenda com a própria execução.

IV – AMPARO LEGAL

O presente relato e a solicitação que o acompanha apoiam-se: na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente no art. 5º, que enuncia os princípios aplicáveis às contratações públicas, e no art. 18, que disciplina a fase preparatória e o Estudo Técnico Preliminar; na Constituição da República, art. 37, quanto aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, e art. 241, quanto à gestão associada de serviços públicos; na Lei nº 11.107/2005 e no Decreto nº 6.017/2007, quanto às competências e aos instrumentos dos consórcios públicos; e no Decreto CISREC nº 043/2023 e seus anexos, como base regulamentar interna.

V – NECESSIDADE A SER ATENDIDA E PARÂMETROS FUNCIONAIS

A necessidade a ser atendida, considerada em termos funcionais e independentemente da solução que venha a ser adotada, compreende dois resultados encadeados. O primeiro é elevar a capacidade técnica e gerencial dos estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar situados nos Municípios consorciados, de modo que a melhoria produzida permaneça após o encerramento de cada evento. O segundo é dotar os Municípios de apoio técnico estruturado para a realização dos seus festivais gastronômicos, com padrão uniforme de qualidade e previsibilidade de execução dentro do calendário local.

São parâmetros funcionais mínimos, a serem detalhados e eventualmente ajustados pelo estudo técnico: capacidade de atendimento simultâneo ou sequencial em mais de um Município, considerada a coincidência de calendários; execução vinculada a datas definidas por cada ente demandante, com prazo de mobilização compatível; produção de evidências auditáveis de execução, aptas a subsidiar a fiscalização e o atesto; aferição de resultado por indicadores

objetivos, e não apenas por realização de atividade; e observância das normas sanitárias, de segurança e de sustentabilidade aplicáveis, inclusive quanto ao gerenciamento dos resíduos gerados.

São, igualmente, parâmetros de desempenho a serem considerados: a permanência da melhoria produzida nos estabelecimentos atendidos, verificável após o encerramento do evento; a continuidade da execução em data improrrogável, sem interrupção atribuível ao prestador; e a comparabilidade dos resultados entre os Municípios atendidos, o que pressupõe metodologia e instrumentos de registro uniformes.

Esta Gerência não define, e não lhe cabe definir, a solução técnica, o arranjo contratual, o regime de execução, a modalidade licitatória, o critério de julgamento ou o agrupamento do objeto. A referência a contratação anterior de objeto equivalente e a descrição das necessidades formalizadas pelos Municípios têm valor de contexto e de ponto de partida da investigação, jamais de escolha realizada. Cabe ao Estudo Técnico Preliminar levantar o mercado, examinar as alternativas cabíveis, confrontá-las quanto à viabilidade técnica e à vantajosidade econômica e, somente ao final desse exame, delimitar o objeto e propor a solução mais vantajosa, na forma do art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

Solicita-se, por isso, que a instrução do processo observe a vedação a que se especifique tecnologia, marca, modelo, metodologia proprietária ou arranjo único como resposta predeterminada à necessidade descrita, bem como a que se adote requisito restritivo da competitividade sem demonstração de pertinência e proporcionalidade com o objeto que vier a ser definido.

VI – RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se, da contratação que vier a resultar do processo cuja instauração se solicita, o alcance dos seguintes resultados, cuja aferição deverá ser disciplinada por indicadores objetivos no estudo técnico e no instrumento que definir o objeto: elevação verificável da capacidade técnica e gerencial dos estabelecimentos atendidos, aferida por comparação entre a situação diagnosticada e a situação posterior à execução; realização das edições contratadas sem

interrupção atribuível ao prestador; uniformidade de padrão técnico entre os Municípios atendidos; e economicidade demonstrável em relação ao valor que vier a ser estimado.

Espera-se, ainda, que os prazos e critérios de aceitação sejam fixados de modo que o pagamento acompanhe a execução efetiva, e não a mera expectativa de execução, e que os resultados sejam consolidados em relatório periódico apto a subsidiar a decisão sobre a continuidade, a alteração ou o encerramento da política.

VII – RISCOS DA NÃO ATUAÇÃO

A ausência de providência produz três riscos concretos, que esta Gerência registra para conhecimento da Secretaria Executiva. O primeiro é a contratação emergencial pelos Municípios, com preço superior ao de mercado e fundamentação frágil, decorrente da proximidade da data do evento. O segundo é a perda de recursos vinculados, quando a janela de aplicação é exígua e o procedimento municipal não se conclui a tempo, convertendo-se o recurso em restos a pagar ou em devolução. O terceiro é a execução em padrão técnico insuficiente, que compromete o resultado da política pública e desperdiça o investimento realizado.

Registra-se, por fim, que a celeridade necessária não autoriza a supressão de etapas. A pressa que suprime planejamento não produz contratação mais rápida: produz contratação impugnável, e o tempo consumido na correção supera o tempo economizado.

VIII – SOLICITAÇÃO E ENCAMINHAMENTO

Ante o exposto, esta Gerência de Licitações SOLICITA à Secretaria Executiva:

1. A instauração de processo administrativo destinado a atender à necessidade descrita na seção V deste despacho, com autuação, numeração e registro nos sistemas do consórcio.

2. Que a instrução observe integralmente as etapas da fase preparatória previstas no art. 18 da Lei nº 14.133/2021, com a definição do objeto decorrendo do estudo técnico, a partir da necessidade, e não o antecedendo.

3. Que sejam juntados aos autos os documentos de demanda apresentados pelos Municípios consorciados, com identificação do ente, da data e do conteúdo de cada manifestação.

4. Que se dê ampla publicidade ao processo, inclusive no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do art. 174 da Lei nº 14.133/2021.

5. Que o processo transcorra com celeridade compatível com o calendário dos eventos, sem prejuízo da estrita observância dos princípios da Administração Pública e da integralidade das etapas de planejamento.

Encaminhe-se à Secretaria Executiva, para deliberação e providências de sua alçada.

IX – LOCAL, DATA E ASSINATURA

Matozinhos/MG, 3 de agosto de 2026.

ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608 Assinado de forma digital por ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608

Ariane Alves Ribeiro

Gerência de Licitações — 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.

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:06116439608 Assinado de forma digital por ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608

Ariane Alves Ribeiro

Gerente de Licitações

CISREC

ANEXO I – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.
01	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: 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. 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 POSSBILITAR 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 SEGUINTES DESCRIÇÕES: 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). 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	SERVIÇO	

	CONFORME AS NECESSIDADES IDENTIFICADAS NO DIAGNÓSTICO INICIAL. SERÃO ABORDADOS OS SEGUINTES 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. 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. 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 SEGUINTES 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 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. F. CONSULTORIA PRESENCIAL (MÍNIMO DE 20 HORAS TOTAIS).		

	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, CONFORMEDEMANDAS 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 FUNCIONAMENTODO 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 VISANDOÀ 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, 01FOGÃOINDUSTRIAL 02 BOCAS, 01 PIA COM NO MÍNIMO 1.20M, 01 BANCADA PARA MANIPULAÇÃO DE NO MÍNIMO 1.20M DE COMPRIMENTO, COM MONTAGEM E DESMOTAGEM, INCLUSIVE HIDRAÚLICA 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 REPERTORIO VARIADO, FORMADO POR 01 CANTOR E 01 MUSICO, AMBOS COM OS RESPECTIVOS INSTRUMENTOS MUSICAIS. DURAÇÃO DO SHOW DE APROXIMADAMENTE 02 (DUAS) HORAS	SERVIÇO	
09	SHOW MUSICAL COM ESTILO DE REPERTORIO 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 UNIVERSITARIO, 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 MUSICAIS 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 MUSICAIS. 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 ARTISTICOS 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 MUSICAIS. 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 INFANITL. (IDADE DE 2 A 14 ANOS).	SERVIÇO	

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRUDENTE DE MORAIS – MG
Rua Prefeito João Dias Jeunnon, nº 56 - Centro - Prudente de Morais/MG
CNPJ: 18.314.625/0001-93
CEP: 35738-000 – contato@prudentedemorais.mg.gov.br
Fone: (31) 2222-0100
www.prudentedemorais.mg.gov.br

OFÍCIO 023/2026

Prudente de Morais/MG, 08 de maio de 2026.

Gerência de Licitações
Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de
Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC
Rua Oito de Dezembro, nº 650, Bairro Centro – Matozinhos/MG
licitacao@cisrec.mg.gov.br

Assunto: Manifestação de interesse de participação como órgão participante. Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026. Desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico.

A Gerente de Licitações,

O Município de Prudente de Morais encaminha a Vossa Senhoria a presente manifestação formal de interesse em participar como órgão participante do Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, conduzido pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário na qualidade de órgão gerenciador, nos termos do art. 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

A adesão a este procedimento atende à política municipal de fomento ao turismo e à economia criativa local. A realização de festival gastronômico com suporte técnico especializado constitui instrumento eficaz para a valorização da cozinha regional, o fortalecimento dos estabelecimentos do setor de alimentação e a geração de oportunidades de renda para empreendedores locais, além de incrementar a oferta cultural e de entretenimento para a comunidade.

Os quantitativos de interesse do Município de Prudente de Morais, levantados com base nas necessidades identificadas pela Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, encontram-se discriminados no quadro ao final deste ofício, correspondendo a todos os itens constantes do Anexo I do edital.

Este Município está ciente da prerrogativa do órgão gerenciador de aceitar ou recusar motivadamente os quantitativos apresentados, conforme previsto no item 3.2 do edital, e declara-se apto a cumprir o inteiro teor das especificações e condições estabelecidas no instrumento convocatório e nos seus anexos.

QUADRO DE DEMANDA – IRP Nº 004/2026 – DESENVOLVIMENTO E QUALIFICAÇÃO DO SETOR GASTRONÔMICO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
01	Realização de consultoria presencial e qualificação técnica com até 20 restaurantes/bares selecionados pela Secretaria Municipal responsável, com carga horária total mínima de 50 horas, compreendendo: diagnóstico online (mínimo 2 horas); consultoria presencial individual (mínimo 20 horas totais); oficina de cozinha mineira, PANC e insumos de fácil acesso (mínimo 2 horas); workshop de qualificação e atendimento (mínimo 3 horas); workshop gerencial (mínimo 3 horas); e consultoria pós-evento para avaliação de impactos (mínimo 20 horas totais).	Serviço	20
02	Realização da produção executiva e artística do evento de gastronomia do município, com disponibilização de material e equipe de apoio para operação, organização e limpeza das áreas comuns, chef de cozinha para curadoria do evento, montagem de cozinha para restaurantes expositores (pias, bancadas e divisórias) e montagem de mobiliário para a praça de alimentação (cadeiras, mesas e forros).	Serviço	20
03	Realização da gestão dos stands da praça de alimentação, bares e restaurante do evento, com utilização de gestão única eletrônica dos itens, por meio da disponibilização de funcionários e	Serviço	20

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
	montagem de no mínimo 01 caixa fixo e 03 caixas móveis, em funcionamento durante todo o período do evento.		
04	Realização de show ao vivo com chef de renome nacional, com experiência em eventos gastronômicos de cozinha mineira, para apresentação de preparo ao vivo de prato típico com duração mínima de 1 hora, incluídas todas as despesas do chef e sua equipe (hospedagem, translado e alimentação). O chef deverá criar cardápio com ao menos 6 pratos de tira-gosto com ingredientes típicos para oferta aos expositores.	Serviço	20
05	Organização e execução de concurso culinário com participação dos 20 restaurantes do festival, classificação por voto popular e jurados técnicos, com regulamento e premiação em bolsas de qualificação em gastronomia, seguindo orientações do curador do evento.	Serviço	20
06	Kit maquinário de cozinha para eventos: 01 freezer, 01 refrigerador 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.	Diária	30
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, contemplando produção, edição e veiculação de conteúdos em diferentes formatos e canais de comunicação.	Serviço	20

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
08	Show musical acústico com estilo de repertório variado, formado por 01 cantor e 01 músico com respectivos instrumentos musicais. Duração aproximada de 02 horas.	Serviço	30
09	Show musical com estilo de repertório variado, formado por no mínimo 03 músicos com respectivos instrumentos musicais. Duração aproximada de 02 horas.	Serviço	42
10	Show musical com dupla sertaneja, estilo sertanejo universitário e moda de viola reconhecida regionalmente, formada por no mínimo 06 componentes (02 vocalistas, 01 violonista, 01 percussionista, 01 baixista, 01 tecladista e 01 baterista), com técnico de som PA, técnico de som monitor e road. Duração aproximada de 02 horas.	Serviço	15
11	Show musical com bandas de estilo axé, pagode ou arrocha, reconhecidas regionalmente, formadas por no mínimo 07 componentes (01 vocalista, 02 percussionistas, 01 guitarrista, 01 baixista, 01 tecladista e 01 baterista), com técnico de som PA, técnico de som monitor e road. Duração aproximada de 02 horas.	Serviço	30
12	Show musical com banda de estilo forró tradicional, reconhecida regionalmente, formada por no mínimo 05 componentes (01 vocalista, 01 tecladista, 01 sanfoneiro, 01 guitarrista e 01 baixista), com técnico de som PA, técnico de som monitor e road. Duração aproximada de 02 horas.	Serviço	25
13	Show musical para carnaval com banda de estilo axé, samba, marchinha e pagode tradicional, reconhecida regionalmente, formada por no mínimo 10 componentes (02 vocalistas, 01 tecladista, 01 guitarrista, 01 baixista, 01 baterista, 01	Serviço	20

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
	percussionista e 03 metais), com técnico de som PA, técnico de som monitor e road. Duração aproximada de 03 horas.		
14	Show artístico com banda de médio porte, estilo variado, reconhecida regionalmente, formada por no mínimo 10 componentes (03 vocalistas, 02 dançarinas, 01 tecladista, 01 guitarrista, 01 baixista, 01 baterista e 01 percussionista), com técnico de som PA, técnico de som monitor e road. Duração aproximada de 03 horas.	Serviço	20
15	Apresentação de teatro infantil para público na faixa etária de 2 a 14 anos.	Serviço	20

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários.

Jocimar Brandão
Prefeito de Prudente de Morais

OFÍCIO Nº 109/2026

VESPASIANO/MG, 06 de maio de 2026.

Ao Sr.

Jocimar César Brandão

Presidente do Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC

REF.: Intenção de Registro de Preços nº 004/2026. Desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico. Manifestação de interesse como órgão participante.

Ilustríssimo senhor,

O Município de Vespasiano, comunica formalmente seu interesse em integrar o Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, instaurado pelo CISREC na condição de órgão gerenciador para futura e eventual contratação de empresa especializada em desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico, em conformidade com o art. 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

Vespasiano é um município de médio porte da Região Metropolitana de Belo Horizonte, com expressivo potencial para a realização de eventos gastronômicos e culturais de alcance regional. A adesão a este procedimento responde à demanda do setor de alimentação local por qualificação técnica e por oportunidades estruturadas de visibilidade, ao mesmo tempo em que fortalece a agenda cultural do município e amplia a oferta de entretenimento à população.

Os quantitativos apresentados neste documento foram apurados com base nas necessidades identificadas por esta Secretaria para o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços, considerando a programação de eventos municipais prevista para os próximos 12 meses. O detalhamento de cada item consta do quadro ao final deste ofício.

Declara este Município estar ciente das condições estabelecidas no instrumento convocatório, reconhecendo a prerrogativa do CISREC de aceitar ou recusar motivadamente os quantitativos informados, conforme o item 3.2 do edital, e comprometendo-se a observar integralmente as especificações técnicas e demais exigências previstas no edital e em seus anexos.

ANEXO I - DEMANDA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
01	Realização de consultoria presencial e qualificação técnica com até 20 restaurantes/bares selecionados pela Secretaria Municipal responsável, com carga horária total mínima de 50 horas, compreendendo: diagnóstico online (mínimo 2 horas); consultoria presencial individual (mínimo 20 horas totais); oficina de cozinha mineira, PANC e insumos de fácil acesso (mínimo 2 horas); workshop de qualificação e atendimento (mínimo 3 horas); workshop gerencial (mínimo 3 horas); e consultoria pós-evento para avaliação de impactos (mínimo 20 horas totais).	Serviço	60
02	Realização da produção executiva e artística do evento de gastronomia do município, com disponibilização de material e equipe de apoio para operação, organização e limpeza das áreas comuns, chef de cozinha para curadoria do evento, montagem de cozinha para restaurantes expositores (pias, bancadas e divisórias) e montagem de mobiliário para a praça de alimentação (cadeiras, mesas e forros).	Serviço	60
03	Realização da gestão dos stands da praça de alimentação, bares e restaurante do evento, com utilização de gestão única eletrônica dos itens, por meio da disponibilização de funcionários e montagem de no mínimo 01 caixa fixo e 03 caixas móveis, em funcionamento durante todo o período do evento.	Serviço	60
04	Realização de show ao vivo com chef de renome nacional, com experiência em eventos gastronômicos de cozinha mineira, para apresentação de preparo ao vivo de prato típico com duração mínima de 1 hora, incluídas todas as despesas do chef e sua equipe (hospedagem, translado e alimentação). O chef deverá criar cardápio com ao menos 6 pratos de tira-gosto com ingredientes típicos para oferta aos expositores.	Serviço	64
05	Organização e execução de concurso culinário com participação dos 20 restaurantes do festival, classificação por voto popular e jurados técnicos, com regulamento e premiação em bolsas de qualificação em gastronomia, seguindo orientações do curador do evento.	Serviço	60

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
06	Kit maquinário de cozinha para eventos: 01 freezer, 01 refrigerador 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.	Diária	95
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, contemplando produção, edição e veiculação de conteúdos em diferentes formatos e canais de comunicação.	Serviço	60
08	Show musical acústico com estilo de repertório variado, formado por 01 cantor e 01 músico com respectivos instrumentos musicais. Duração aproximada de 02 horas.	Serviço	96
09	Show musical com estilo de repertório variado, formado por no mínimo 03 músicos com respectivos instrumentos musicais. Duração aproximada de 02 horas.	Serviço	130
10	Show musical com dupla sertaneja, estilo sertanejo universitário e moda de viola reconhecida regionalmente, formada por no mínimo 06 componentes (02 vocalistas, 01 violonista, 01 percussionista, 01 baixista, 01 tecladista e 01 baterista), com técnico de som PA, técnico de som monitor e road. Duração aproximada de 02 horas.	Serviço	50
11	Show musical com bandas de estilo axé, pagode ou arrocha, reconhecidas regionalmente, formadas por no mínimo 07 componentes (01 vocalista, 02 percussionistas, 01 guitarrista, 01 baixista, 01 tecladista e 01 baterista), com técnico de som PA, técnico de som monitor e road. Duração aproximada de 02 horas.	Serviço	90
12	Show musical com banda de estilo forró tradicional, reconhecida regionalmente, formada por no mínimo 05 componentes (01 vocalista, 01 tecladista, 01 sanfoneiro, 01 guitarrista e 01 baixista), com técnico de som PA, técnico de som monitor e road. Duração aproximada de 02 horas.	Serviço	80

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
13	Show musical para carnaval com banda de estilo axé, samba, marchinha e pagode tradicional, reconhecida regionalmente, formada por no mínimo 10 componentes (02 vocalistas, 01 tecladista, 01 guitarrista, 01 baixista, 01 baterista, 01 percussionista e 03 metais), com técnico de som PA, técnico de som monitor e road. Duração aproximada de 03 horas.	Serviço	60
14	Show artístico com banda de médio porte, estilo variado, reconhecida regionalmente, formada por no mínimo 10 componentes (03 vocalistas, 02 dançarinas, 01 tecladista, 01 guitarrista, 01 baixista, 01 baterista e 01 percussionista), com técnico de som PA, técnico de som monitor e road. Duração aproximada de 03 horas.	Serviço	60
15	Apresentação de teatro infantil para público na faixa etária de 2 a 14 anos.	Serviço	60

Permanecemos à disposição de Vossas Senhorias para quaisquer informações complementares.

JOSE WINSTON DA SILVA

Prefeito de Vespasiano

PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOZINHOS
GABINETE DO PREFEITO
Praça Bom Jesus, 99 – Centro | 35.720-000 – Matozinhos – MG
(31) 2010-8534 | gabinete@matozinhos.mg.gov.br

Ofício nº 181/GAB/05-2026

Matozinhos, data da assinatura eletrônica.

Exmo. Senhor,
Jocimar Brandão
DD. Presidente do CISREC

Assunto: **Manifestação de interesse na IRP 004/2026 visando a futura e eventual contratação de empresa para prestar serviço de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos municípios consorciados ao CISREC**

Senhor Presidente,

O Município de Matozinhos / MG apresenta interesse em aderir ao Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, visando a futura e eventual contratação de empresa para prestar serviço de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos municípios consorciados ao CISREC, considerando o papel fundamental do setor gastronômico na consolidação do turismo e no desenvolvimento sustentável do município.

A proposta atende às necessidades locais ao promover a qualificação profissional, estimular boas práticas de gestão e incentivar a valorização da culinária regional, contribuindo para a melhoria da experiência turística e fortalecimento da identidade cultural.

As ações previstas no edital representam uma estratégia relevante para potencializar o desenvolvimento econômico, ampliar oportunidades e fortalecer os empreendimentos locais.

Na oportunidade, apresento meus votos de estima e consideração.

ITALO MORAES BORGES:12344217630
Assinado de forma digital por ITALO MORAES BORGES:12344217630
Dados: 2026.05.07 19:53:53 -03'00'

ITALO MORAES BORGES
Prefeito Municipal

ANEXO I – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.
01	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: 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. 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 POSSBILITAR 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 SEGUINTES DESCRIÇÕES: 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). 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	SERVIÇO	25

	CONFORME AS NECESSIDADES IDENTIFICADAS NO DIAGNÓSTICO INICIAL. SERÃO ABORDADOS OS SEGUINTES 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. 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. 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 SEGUINTES 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 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. F. CONSULTORIA PRESENCIAL (MÍNIMO DE 20 HORAS TOTAIS).		

	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	20
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	20
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, CONFORMEDEMANDAS DO CHEF CONTRATADO	SERVIÇO	20
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 FUNCIONAMENTODO CONCURSO BUSCANDO A VALORIZAÇÃO DOS RESTAURANTES PARTICIPANTES E A	SERVIÇO	20

	PREMIAÇÃO COM DESCONTOS EM BOLSAS DE QUALIFICAÇÃO EM GASTRONOMIA. O CONCURSO DEVERÁ SEGUIR AS ORIENTAÇÕES DO CURADOR DO EVENTO VISANDOÀ 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, 01FOGÃOINDUSTRIAL 02 BOCAS, 01 PIA COM NO MÍNIMO 1.20M, 01 BANCADA PARA MANIPULAÇÃO DE NO MÍNIMO 1.20M DE COMPRIMENTO, COM MONTAGEM E DESMOTAGEM, INCLUSIVE HIDRAÚLICA E ESGOTO.	DIARIA	30
07	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	30
	APRESENTAÇÕES CULTURAIS		
08	SHOW MUSICAL ACÚSTICO COM ESTILO DE REPERTORIO VARIADO, FORMADO POR 01 CANTOR E 01 MUSICO, AMBOS COM OS RESPECTIVOS INSTRUMENTOS MUSICAIS. DURAÇÃO DO SHOW DE APROXIMADAMENTE 02 (DUAS) HORAS	SERVIÇO	40
09	SHOW MUSICAL COM ESTILO DE REPERTORIO VARIADO, FORMADO POR NO MÍNIMO 03 MÚSICOS, AMBOS COM OS RESPECTIVOS INSTRUMENTOS MUSICAIS. DURAÇÃO DO SHOW DE APROXIMADAMENTE 02 (DUAS) HORAS	SERVIÇO	30
10	SHOW MUSICAL SHOW MUSICAL COM DUPLA SERTANEJA, ESTILO SERTANEJO UNIVERSITARIO, 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	25
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	45
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	25

	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 MUSICAIS 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 MUSICAIS. 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	40
14	SHOWS ARTISTICOS 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 MUSICAIS. 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	20
15	APRESENTAÇÃO DE TEATRO INFANITL. (IDADE DE 2 A 14 ANOS).	SERVIÇO	25

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DA REGIÃO DO CALCÁRIO - CISREC
PROCEDIMENTO DE INTENÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 004/2026

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:

- DO OBJETO

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.

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.

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.

– DO PRAZO

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.**

– DO PROCEDIMENTO

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.

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

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	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: 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. 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 possbilitar 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 seguintes descrições: 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 participantes e disponibilizar todo mobiliário e mecanismos (locação de local, plataforma para acesso dos participantes e equipamentos de transmissão, áudio e vídeo). b. Consultoria presencial - Diagnóstico (mínimo de 20 horas totais). 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, onde o consultor deverá se concentrar em orientar cada empreendedor participante conforme as necessidades identificadas no diagnóstico inicial. Serão abordados os seguintes tópicos pré-definidos: Elaboração de fichas técnicas gerenciais.	SERVIÇO	

	Cálculos do CMV – Precificação. Análise de perfil de clientes. Análise estrutural da empresa. Análise dos custos diretos e indiretos - Análise das despesas fixas 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. c. Oficina presencial – Cozinha mineira, PANC e insumos de fácil acesso. (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), e insumos 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. d. Workshop qualificação e atendimento (mínimo 3 horas de duração). 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 ser trabalhados os seguintes 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 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. f. Consultoria presencial (mínimo de 20 horas totais). 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 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.	SERVIÇO	
06	KIT MAQUINÁRIO DE COZINHA PARA EVENTOS 01 FREEZER, 01 REFREGERADOR HORIZONTAL 02 PORTAS, 01FOGÃO INDUSTRIAL 02 BOCAS, 01 PIA COM NO MÍNIMO 1.20M, 01 BANCADA PARA MANIPULAÇÃO DE NO MÍNIMO 1.20M DE COMPRIMENTO, COM MONTAGEM E DESMOTAGEM, INCLUSIVE HIDRAÚLICA 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 repertorio variado, formado por 01 cantor e 01 musico, ambos com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 02 (duas) horas	SERVIÇO	
09	Show musical com estilo de repertorio 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 UNIVERSITARIO, 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 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	
13	SHOWS MUSICAIS 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 musicais. 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 ARTISTICOS 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 musicais. 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 INFANITL. (IDADE DE 2 A 14 ANOS).	SERVIÇO	

Publicado por:
Hevellen Gabriele da Cruz Cavanholi
Código Identificador:4C021969

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros no dia 20/04/2026. Edição 4257
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/

Memorando 1- 180/2026

De: MAX P. - SECEX

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 03/08/2026 às 11:35:04

DESPACHO DA SECRETARIA EXECUTIVA DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE E DE POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO CALCÁRIO – CISREC

Autorização de instauração de processo licitatório
Em resposta ao Despacho da Gerência de Licitações

I – EMENTA
Autorização de instauração de processo administrativo destinado a atender à necessidade de qualificação técnica do setor gastronômico dos Municípios consorciados e de apoio técnico estruturado à realização dos festivais gastronômicos que esses entes já promovem. Determinação de observância integral da fase preparatória. Definição da solução e do objeto reservada ao Estudo Técnico Preliminar.

II – RELATO SUCINTO DOS FATOS E DA NECESSIDADE
Veio a esta Secretaria Executiva o Despacho da Gerência de Licitações, de 03 de agosto de 2026, que relata necessidade de interesse comum dos Municípios consorciados e solicita a instauração de processo administrativo destinado a atendê-la. O relato descreve duas frentes encadeadas: a qualificação técnica e gerencial dos estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar situados no território consorciado, e o apoio técnico estruturado à realização dos festivais gastronômicos que os Municípios já promovem por iniciativa própria.
O CISREC é associação pública sob a forma de autarquia, constituída na forma da Lei nº 11.107/2005 e do Decreto nº 6.017/2007, com fundamento no art. 241 da Constituição da República, e congrega atualmente 24 Municípios da Região do Calcário, com população regional aproximada de 1,5 milhão de habitantes. A execução de políticas de desenvolvimento de interesse comum, em regime de gestão associada, insere-se entre suas finalidades, o que confere à demanda relatada pertinência com o objeto institucional do consórcio.
O relato demonstra a recorrência da necessidade no território consorciado, apoiando-se em festivais realizados por iniciativa dos próprios Municípios, entre eles o Festival Delícias da Lapa, em São José da Lapa, o Festival de Inverno, em Santa Luzia, e o Festival Sabor de Bar, em Sete Lagoas. Demonstra, igualmente, que a necessidade não é eventual, mas se repete a cada exercício, e que cada ente enfrenta isoladamente os mesmos obstáculos de planejamento, contratação e execução.
A demanda encontra-se formalizada por Municípios consorciados, conforme documentos que acompanham o despacho inaugural, entre eles o Ofício nº 181/GAB/05-2026, do Município de Matozinhos, e as manifestações apresentadas pelos Municípios de Prudente de Morais e de Vespasiano. Registra-se, ainda, que a Ata de Registro de Preços nº 83/2024, que atendia a objeto equivalente, encontra-se vencida, de modo que o consórcio não dispõe, no momento, de instrumento vigente para responder de forma coordenada à necessidade relatada.
Examinado o relato, esta Secretaria Executiva reconhece a necessidade como concreta, atual e de interesse comum dos consorciados, e verifica a pertinência da atuação do consórcio, o que autoriza a abertura do processo. O reconhecimento da necessidade, contudo, não importa reconhecimento de solução: o exame das alternativas cabíveis e a delimitação do objeto são matéria reservada à fase de planejamento.
Consta referência ao Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, procedimento que comprova a existencia da demanda.

III – JUSTIFICATIVA
A instauração justifica-se, em primeiro lugar, pela cooperação interfederativa. O art. 241 da Constituição da República autoriza os entes federados a disciplinar por consórcio público a gestão associada de serviços, e a Lei nº 11.107/2005 confere ao consórcio os instrumentos para realizá-la. A contratação conduzida de forma conjunta concentra em uma única estrutura o esforço de planejamento que hoje se replica em 24 administrações e devolve a cada ente o resultado sem que ele precise reproduzir integralmente o procedimento.
Justifica-se, em segundo lugar, pela assimetria de capacidade administrativa entre os consorciados. Parte relevante dos Municípios não dispõe de estrutura técnica capaz de instruir, licitar e fiscalizar contratação dessa complexidade dentro da janela de realização do evento, que é rígida e não comporta remarcação. Para esses entes, a alternativa concreta não é contratar de outro modo: é não contratar, ou contratar tardiamente e em condições desvantajosas. A gestão associada foi instituída precisamente para superar esse desequilíbrio.
Justifica-se, em terceiro lugar, pela economicidade. A agregação da demanda regional amplia o volume submetido ao mercado e tende a atrair propostas mais vantajosas do que as obtidas por cada Município isoladamente. Reduz-se, ainda, o custo administrativo agregado, hoje representado pela repetição, em cada estrutura, das etapas de estudo, pesquisa de preços, julgamento e fiscalização.

Justifica-se, em quarto lugar, pela padronização técnica e pela possibilidade de avaliação da política. Requisitos, metodologia e entregáveis uniformes permitem comparar resultados entre Municípios, aferir efetividade e corrigir o que não funcionar. A contratação fragmentada produz resultados incomparáveis e impede que o consórcio aprenda com a própria execução.
Justifica-se, por fim, pela mitigação de riscos. A ausência de instrumento vigente expõe os Municípios à contratação emergencial, com preço superior e fundamentação frágil; à perda de recursos vinculados, quando a janela de aplicação é exígua; e à execução em padrão técnico insuficiente. A instauração tempestiva deste processo é a medida que afasta os três riscos, desde que acompanhada da observância integral das etapas de planejamento.

IV – AMPARO LEGAL
A instauração e a tramitação observarão: a Lei nº 14.133/2021, com destaque para o art. 5º, quanto aos princípios, e para o art. 18, quanto à fase preparatória e ao Estudo Técnico Preliminar; a Constituição da República, art. 37 e art. 241; a Lei nº 11.107/2005 e o Decreto nº 6.017/2007, quanto às competências e aos instrumentos dos consórcios públicos; o Decreto CISREC nº 043/2023 e seus anexos, como base regulamentar interna, notadamente quanto à metodologia de pesquisa de preços; o art. 53 da Lei nº 14.133/2021, quanto ao controle prévio de legalidade; e o art. 174 da mesma Lei, quanto à divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas.

V – NECESSIDADE A SER ATENDIDA E PARMETROS FUNCIONAIS
Acolhe-se a delimitação funcional apresentada pela Diretoria Institucional. A necessidade compreende dois resultados encadeados: elevar a capacidade técnica e gerencial dos estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar situados nos Municípios consorciados, de modo que a melhoria permaneça após o encerramento de cada evento; e dotar os Municípios de apoio técnico estruturado para a realização dos seus festivais, com padrão uniforme de qualidade e previsibilidade de execução dentro do calendário local.
São parâmetros funcionais mínimos, a serem detalhados e eventualmente ajustados pelo estudo técnico: capacidade de atendimento simultâneo ou sequencial em mais de um Município; execução vinculada a datas definidas por cada ente demandante, com prazo de mobilização compatível; produção de evidências auditáveis de execução, aptas a subsidiar a fiscalização e o atesto; aferição de resultado por indicadores objetivos, e não apenas por realização de atividade; e observância das normas sanitárias, de segurança e de sustentabilidade aplicáveis, inclusive quanto ao gerenciamento dos resíduos gerados.
São parâmetros de desempenho a considerar: a permanência da melhoria produzida nos estabelecimentos atendidos, verificável após o evento; a continuidade da execução em data improrrogável, sem interrupção atribuível ao prestador; e a comparabilidade dos resultados entre os Municípios atendidos, o que pressupõe metodologia e instrumentos de registro uniformes.
Este despacho não define, e não pode definir, a solução técnica, o arranjo contratual, o regime de execução, a modalidade licitatória, o critério de julgamento ou o agrupamento do objeto. A referência a contratação anterior de objeto equivalente tem valor de contexto e de ponto de partida da investigação, jamais de decisão tomada. Cabe ao Estudo Técnico Preliminar levantar o mercado, examinar as alternativas cabíveis, confrontá-las quanto à viabilidade técnica e à vantajosidade econômica e, somente ao final desse exame, delimitar o objeto e propor a solução mais vantajosa, na forma do art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.
Fica expressamente vedada, na instrução deste processo, a especificação de tecnologia, marca, modelo, metodologia proprietária ou arranjo único como resposta predeterminada à necessidade descrita, bem como a adoção de requisito que restrinja a competitividade sem demonstração de pertinência e proporcionalidade com o objeto que vier a ser definido.

VI – PROVIDÊNCIAS DE PLANEJAMENTO (ART. 18 DA LEI Nº 14.133/2021)
Determino a observância integral das etapas da fase preparatória, cabendo à unidade responsável documentar cada uma delas nos autos:
a) elaboração do Estudo Técnico Preliminar, com levantamento de mercado, exame comparativo das alternativas cabíveis e definição da solução mais vantajosa, da qual decorrerá a delimitação do objeto;
b) definição das condições de execução, dos prazos e do modelo de gestão e fiscalização, com segregação entre as funções de gestão e de fiscalização;
c) definição das condições de recebimento do objeto e dos critérios de medição, aceite e pagamento, vinculados a entregáveis verificáveis;
d) elaboração do orçamento estimado, na forma da seção VII;
e) elaboração do termo de referência, do instrumento convocatório e, quando necessária, da minuta contratual;
f) definição do regime de execução, da modalidade licitatória, do critério de julgamento e do modo de disputa, todos decorrentes do estudo técnico e não a ele anteriores;
g) demonstração de que a combinação dos parâmetros da alínea anterior é a que melhor conduz à proposta mais vantajosa, considerado o ciclo de vida do objeto;
h) elaboração de matriz de riscos, com identificação, graduação, alocação e medidas de tratamento;
i) submissão das minutas ao controle prévio de legalidade pela Procuradoria Jurídica, na forma do art. 53 da Lei nº 14.133/2021.

VII – PESQUISA DE PREÇOS E VANTAJOSIDADE
Concluída a definição da solução e delimitado o objeto, e somente então, deverá ser elaborada a pesquisa de preços destinada a fixar o valor estimado da contratação, observado o Anexo V do Decreto CISREC nº 043/2023, com aplicação subsidiária da norma federal pertinente, e adotados os seguintes cuidados metodológicos.

Primeiro, pluralidade e independência das fontes. Serão priorizadas as contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública e os sistemas oficiais de preços, evitando-se a formação de cesta apoiada exclusivamente em orçamentos fornecidos por potenciais interessados. Fonte não independente reduz o valor probatório da estimativa e fragiliza a demonstração de vantajosidade perante os órgãos de controle.
Segundo, comparabilidade por unidade de medida, com registro do escopo efetivamente abrangido por cada cotação. Terceiro, memória de cálculo explícita e cálculo por média aritmética, com identificação de cada fonte, da data da consulta e do documento de origem, e análise crítica da dispersão, com registro fundamentado de eventual descarte. Quarto, consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas, com registro das identificações utilizadas, de modo a permitir a verificação por terceiros.
É vedada a inserção de valores sem indicação de fonte, bem como a transposição de preços de contratação pretérita do próprio consórcio como parâmetro de mercado sem confronto com fontes independentes e sem consideração da variação de custos ocorrida no período. A análise de vantajosidade considerará o ciclo de vida do objeto e não

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
MAX VINICIUS REIS PEREIRA	05/08/2026 11:39:51	ICP-Brasil	MAX VINICIUS REIS PEREIRA CPF 089.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **8C8F-F223-6118-52F0**

Administração, inclusive aos Municípios demandantes.

VIII – RESULTADOS ESPERADOS
Espera-se, da contratação que vier a resultar deste processo, o alcance dos seguintes resultados, cuja aferição deverá ser disciplinada por indicadores objetivos no estudo técnico e no instrumento que definir o objeto: elevação verificável da capacidade técnica e gerencial dos estabelecimentos atendidos, aferida por comparação entre a situação diagnosticada e a situação posterior à execução; realização das edições contratadas sem interrupção atribuível ao prestador; uniformidade de padrão técnico entre os Municípios atendidos; e economicidade demonstrável em relação ao valor estimado.

IX – TRANSPARÊNCIA, PUBLICIDADE E CONTROLE SOCIAL
Todos os atos deste processo serão divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do art. 174 da Lei nº 14.133/2021, e nos canais oficiais do consórcio, assegurando-se o acompanhamento pelos Municípios consorciados, pelos interessados do mercado e pela sociedade. O orçamento estimado será público desde a divulgação do instrumento convocatório, salvo decisão fundamentada em sentido diverso, adotada nas hipóteses legalmente admitidas.

X – DETERMINAÇÕES E ENCAMINHAMENTOS
Ante o exposto, acolho o relato da Gerência de Licitações, reconheço a necessidade como concreta, atual e de interesse comum dos consorciados, AUTORIZO a instauração do processo e DETERMINO:
1. A autuação e a instauração de processo administrativo destinado a atender à necessidade descrita na seção V, com numeração e registro nos sistemas do consórcio, observadas integralmente as etapas do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.
2. Que a Gerência de Licitações conduza a elaboração do Estudo Técnico Preliminar, com levantamento de mercado e exame comparativo das alternativas cabíveis, definindo a solução mais vantajosa e, somente a partir dela, delimitando o objeto. Fica vedada a predefinição da solução por este despacho.
3. Que, definida a solução, sejam adotadas as providências para a abertura do certame na modalidade indicada pelo estudo técnico, observados a Lei nº 14.133/2021, o Decreto CISREC nº 043/2023, a Lei nº 11.107/2005 e o Decreto nº 6.017/2007.
4. Que a pesquisa de preços seja elaborada após a definição da solução, na forma da seção VII, com pluralidade de fontes independentes, memória de cálculo explícita e consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas.
5. Que a Procuradoria Jurídica seja oportunamente instada a exercer o controle prévio de legalidade sobre as minutas, na forma do art. 53 da Lei nº 14.133/2021.
6. Que se dê ampla publicidade ao processo, inclusive no Portal Nacional de Contratações Públicas, assegurando-se a competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa.
7. Que o processo transcorra com celeridade compatível com o calendário dos eventos, sem prejuízo da estrita observância dos princípios da Administração Pública e da integralidade das etapas de planejamento.

XI – CONCLUSÃO
A necessidade está descrita, é recorrente no território consorciado, encontra-se formalizada por Municípios consorciados e não conta, no momento, com instrumento contratual vigente que permita atendê-la de forma coordenada. A atuação do consórcio encontra amparo na gestão associada de serviços e produz ganho de escala, padronização técnica e redução do custo administrativo agregado, além de amparar os entes de menor capacidade operacional.
Este despacho autoriza a abertura do processo e delimita a necessidade. Não define a solução, não delimita o objeto e não predetermina modalidade, regime de execução ou critério de julgamento, matérias reservadas ao Estudo Técnico Preliminar. Determino, por fim, que qualquer proposta de solução apresentada no curso da instrução seja tratada como hipótese submetida a exame, e não como decisão previamente adotada.

_

Max Pereira

Secretário Executivo

Memorando 2- 180/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 03/08/2026 às 15:21:41

DESPACHO DE JUNTADA

Em atendimento às determinações constantes do despacho da Secretaria Executiva, promova-se a juntada do Estudo Técnico Preliminar – ETP aos autos, para fins de instrução da fase preparatória do processo.

Após, prossiga-se com a elaboração dos demais documentos e a adoção das providências necessárias ao regular andamento do feito.

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Anexos:

01_ETP_Revisado_CISREC_2026.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	03/08/2026 15:22:31	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **2C83-3345-1FC0-64B1**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR — ETP

SERVIÇO DE DESENVOLVIMENTO E QUALIFICAÇÃO DO SETOR GASTRONÔMICO DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO CISREC

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E DO PROBLEMA (art. 18, § 1º, I)

1.1 Situação atual

O CISREC é consórcio público multifinalitário, atualmente composto por 24 (vinte e quatro) Municípios da Região do Calcário, com população regional aproximada de 1,5 milhão de habitantes. A região reúne dinamismo econômico, diversidade cultural e potencial turístico, e nela o setor gastronômico opera como vetor de geração de renda, de emprego e de valorização da identidade local.

1.2 Problema a ser resolvido

O problema não é pontual nem novo. Os Municípios consorciados já realizam festivais gastronômicos de forma recorrente, por conta própria e sem apoio técnico estruturado. São exemplos o Festival Delícias da Lapa, em São José da Lapa, o Festival de Inverno, em Santa Luzia, e o Festival Sabor de Bar, em Sete Lagoas, todos realizados em Municípios consorciados.

Esses eventos demonstram três coisas. Existe demanda social e política consolidada na região pelo formato "festival gastronômico" como instrumento de fomento econômico. A demanda é recorrente, e não eventual: repete-se a cada ano, em Municípios distintos, dentro do mesmo território consorciado. E cada Município enfrenta hoje, isoladamente, os mesmos obstáculos de planejamento, contratação e execução.

Daí decorre o problema concreto. Sem instrumento consorciado de apoio, cada Município monta sozinho o seu processo de contratação, define sozinho o seu padrão técnico e negocia

sozinho com o mercado. O resultado é previsível: padrões de qualidade desiguais entre Municípios vizinhos, esforço administrativo duplicado, preços unitários mais altos por ausência de escala e risco recorrente de contratação tardia, já que a janela de realização do evento é rígida e definida pelo calendário local.

Há um segundo gargalo, anterior ao evento. O ganho econômico do festival depende de que os estabelecimentos locais estejam preparados para aproveitá-lo, em custo, precificação, atendimento, padronização de cardápio e boas práticas sanitárias. Sem ação de qualificação prévia, o festival gera pico de movimento e não gera melhoria permanente; o efeito se esgota no fim de semana do evento.

A esse quadro soma-se a perda do instrumento contratual: a Ata de Registro de Preços nº 83/2024 encontra-se vencida. A ausência de cobertura contratual não é, em si, o problema; é o que impede o consórcio de responder a um problema que continua existindo.

Em síntese, o problema a ser enfrentado é a ausência de solução regional estruturada para qualificar o setor gastronômico e apoiar tecnicamente a realização dos festivais que os Municípios consorciados já promovem, com padrão técnico uniforme, escala de contratação e previsibilidade de execução.

1.3 Interesse público envolvido

- Estímulo à economia local e regional, com impacto sobre restaurantes, bares, meios de hospedagem, produtores e prestadores da cadeia gastronômica.
- Geração e manutenção de empregos diretos e indiretos no setor.
- Fortalecimento do turismo regional por meio de eventos e experiências gastronômicas qualificadas.
- Valorização da identidade cultural dos Municípios consorciados.
- Profissionalização do setor, por consultoria, capacitação e estruturação técnica dos eventos.

2. ALINHAMENTO COM O PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (art. 18, § 1º, II)

O art. 12, VII, da Lei nº 14.133/2021 faculta a elaboração do plano de contratações anual. O art. 18, § 1º, II, exige a demonstração da previsão da contratação no PCA sempre que este houver sido elaborado.

O CISREC não possui PCA publicado. Não há, portanto, como indicar número de ação ou item específico. Registra-se expressamente essa circunstância nos autos, na forma do art. 50, caput e § 1º, da Lei nº 9.784/1999.

Ainda assim, a contratação é materialmente compatível com o planejamento do consórcio, o que se evidencia por três elementos: o histórico de contratação de objeto equivalente, formalizada na ARP nº 83/2024, hoje vencida; as manifestações formais de interesse apresentadas pelos Municípios consorciados na IRP nº 004/2026; e a adequação do Sistema de Registro de Preços a demanda variável entre entes e de execução futura e eventual.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, III)

3.1 Requisitos de negócio

- Execução nos territórios dos Municípios consorciados participantes, conforme contratação.
- Datas definidas por cada Município demandante na respectiva ordem de serviço, observado o prazo mínimo de mobilização.
- Capacidade de execução simultânea ou sequencial em mais de um Município.
- Fornecimento, pela contratada, de todos os insumos, materiais, mão de obra, transporte, deslocamento e hospedagem, sem custo adicional ao contratante além dos preços registrados.
- Vigência da ata de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, mediante demonstração de vantajosidade.

3.2 Requisitos funcionais

- Consultoria e qualificação de estabelecimentos do setor gastronômico local, com referência de atendimento a até 20 restaurantes ou bares por edição.
- Estruturação, produção e execução do evento gastronômico, com organização da praça de alimentação e gestão de stands.
- Atividades de atração e engajamento de público: show culinário com chef convidado e concurso culinário.
- Disponibilização de kit de maquinário de cozinha por diária, quando contratado.
- Programação artística e cultural, nos formatos e quantitativos contratados.
- Produção, impressão e distribuição do material de publicidade e divulgação do evento, quando contratado.

3.3 Requisitos técnicos

- Equipe técnica compatível com o porte do evento, contendo, no mínimo, 1 (um) profissional responsável pela coordenação gastronômica por evento, com formação ou experiência comprovada em gestão de bares e restaurantes.
- Metodologia estruturada de diagnóstico, plano de capacitação e avaliação de resultados, com instrumentos de registro auditáveis.
- Capacidade logística e operacional para atuação em múltiplos Municípios sem perda de qualidade.
- Plano de execução por Município demandante, com etapas, responsabilidades, recursos, prazos e pontos de controle, entregue antes do início da execução.

3.4 Requisitos de gestão de vendas da praça de alimentação

- Sistema eletrônico único de gestão de vendas, com registro por expositor ou stand, consolidação por período e emissão de relatórios gerenciais e de relatório consolidado do evento.

- Disponibilização dos relatórios ao Município demandante, em formato eletrônico, diariamente durante o evento e em relatório final ao término.
- Operação de, no mínimo, 1 (um) caixa fixo e 3 (três) caixas móveis durante todo o período do evento.

3.5 Requisitos legais, sanitários e de segurança

- Atendimento às normas sanitárias e de segurança aplicáveis, incluindo boas práticas de manipulação de alimentos.
- Obtenção, pela contratada, dos alvarás, licenças e autorizações necessários à execução das atividades sob sua responsabilidade, sem ônus adicional ao contratante.
- Responsabilidade integral da contratada pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias e securitárias da mão de obra empregada.

3.6 Requisitos de sustentabilidade (arts. 5º e 11, IV)

- Plano de gerenciamento de resíduos sólidos por edição, com segregação e destinação ambientalmente adequada, entregue antes do evento.
- Priorização de fornecedores e produtores locais no abastecimento das atividades gastronômicas.
- Observância dos limites de emissão sonora fixados na legislação municipal e no alvará do evento.

3.7 Requisitos não funcionais e evidências de execução

- Cumprimento dos prazos de mobilização, montagem, execução e desmontagem do cronograma aprovado.
- Reunião de alinhamento com o Município demandante antes da execução.
- Entrega de checklists, listas de presença, relatórios do sistema de vendas e registro fotográfico, como lastro do atesto.

3.8 Requisitos de habilitação: Qualificação técnica

A qualificação técnica limita-se à comprovação de aptidão para o desempenho de atividade compatível com as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo do objeto, na forma do art. 67, II, da Lei nº 14.133/2021.

Exigência. Comprovação de aptidão mediante um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem a execução anterior, pela licitante, de:

- serviço de consultoria, capacitação ou qualificação técnica dirigido a estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar (restaurantes, bares ou similares); e
- produção executiva de evento gastronômico, festival gastronômico ou evento com praça de alimentação e expositores.

É admitido o somatório de atestados para o atendimento de cada uma das duas alíneas, na forma do art. 67, § 10, da Lei nº 14.133/2021. Os atestados devem identificar o contratante emitente, o objeto executado, o período de execução e, no caso da alínea "b", o evento a que se referem, elementos que constituem, em conjunto, o histórico de produção deste tipo de evento que a Administração pretende aferir.

3.9 Rito procedimental: inversão das fases de habilitação e julgamento

Regra e exceção. O art. 17 da Lei nº 14.133/2021 fixa a sequência ordinária das fases do processo licitatório, na qual a habilitação (inciso V) sucede a apresentação de propostas (inciso III) e o julgamento (inciso IV). O § 1º do mesmo artigo autoriza que a fase de habilitação anteceda aquelas duas, desde que atendidos dois requisitos cumulativos: ato motivado com explicitação dos benefícios decorrentes, e previsão expressa no edital.

Este subitem constitui o ato motivado exigido pelo dispositivo. A previsão editalícia será reproduzida no Termo de Referência e no edital.

Benefícios da inversão neste objeto. São quatro, todos decorrentes de características concretas desta contratação, e não de conveniência genérica:

a) Eliminação do risco de retomada da sessão por inabilitação do primeiro colocado. No rito ordinário, a habilitação só é examinada após o julgamento. Verificada a inabilitação do licitante mais bem classificado, a sessão retorna para a convocação sucessiva dos remanescentes. Em objeto de execução vinculada a data de evento improrrogável, esse retorno consome prazo que o calendário do festival não devolve. Examinada a habilitação antes, o julgamento recai apenas sobre licitantes cuja aptidão já foi confirmada, e a adjudicação se torna imediata.

b) Prevenção da proposta temerária de licitante sem lastro. Sob o rito ordinário, licitante que não reúne condições de habilitação pode apresentar proposta agressiva sem risco relevante, distorcer a formação do preço na disputa e, ao ser posteriormente inabilitado, deixar a Administração diante de remanescente em patamar superior. A verificação prévia retira do certame, antes da disputa, quem não poderia contratar, e o preço final passa a refletir a competição entre proponentes efetivamente aptos.

c) Aferição prévia da experiência técnica em objeto de resultado não reprogramável. A execução ocorre em janela temporal rígida, em espaço físico compartilhado e com frentes simultâneas. A Administração tem interesse direto e demonstrável em conhecer, antes de julgar preços, a aptidão técnica e o histórico de produção de eventos de cada proponente. A inversão desloca essa aferição para momento em que ainda é possível saneá-la sem comprometer o cronograma.

d) Compatibilidade com a adjudicação por lote integrado. A opção pelo lote único, motivada no Campo 8, concentra em um único contratado a responsabilidade por todas as frentes. Quanto maior essa concentração, maior o interesse público em verificar a habilitação antes, e não depois, da definição do vencedor.

Ônus assumido e sua proporção. A inversão impõe à Administração o exame da documentação de todos os licitantes, e não apenas do primeiro colocado, com acréscimo de tempo na fase de julgamento. Esse ônus é assumido conscientemente e é proporcional por três razões: a documentação exigida foi reduzida ao mínimo indispensável (subitem 3.8), o

que limita o volume a analisar; a fase recursal permanece única, na forma do art. 165, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, sem multiplicação de incidentes; e o tempo eventualmente acrescido na fase de julgamento é inferior ao tempo consumido pela retomada da sessão na hipótese de inabilitação do primeiro colocado, que é o risco que se pretende afastar.

Demonstrados os benefícios e verificada a proporcionalidade do ônus, adota-se, para este certame, o rito com inversão das fases de habilitação e julgamento, na forma do art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, com previsão expressa a ser inserida no edital.

3.10 Enquadramento do objeto como serviço comum e adequação do pregão

O art. 29 da Lei nº 14.133/2021 admite o pregão para bens e serviços comuns, assim entendidos, na definição do art. 6º, XIII, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado. O parágrafo único do art. 29 afasta a modalidade das contratações de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, categoria que o art. 6º, XVIII, delimita arrolando, entre outras atividades, as assessorias e consultorias técnicas e o treinamento e aperfeiçoamento de pessoal.

Como o item 01 deste objeto consiste em consultoria e qualificação técnica, a Administração enfrenta a questão de forma expressa, e não por pressuposição.

Primeiro: o critério legal é funcional, e não temático. A lei não classifica o serviço pela área do conhecimento em que se insere, mas pela possibilidade de descrevê-lo objetivamente. Por isso o Tribunal de Contas da União admite o pregão até em campo de forte densidade técnica, como registra a Súmula TCU nº 257, segundo a qual o uso do pregão nas contratações de serviços comuns de engenharia encontra amparo legal. O que decide não é a natureza da atividade, mas a padronização daquilo que se contrata. A súmula foi editada sob a legislação anterior, mas o critério que ela traduz foi preservado pelo art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021.

Segundo: o teste prático é a existência de critério objetivo de julgamento. Ao delimitar a fronteira entre o que se licita e o que se contrata diretamente, o Tribunal de Contas da União

firmou que a inexigibilidade decorre da impossibilidade de se fixar critérios objetivos de julgamento, e que a singularidade não se confunde com unicidade, exclusividade, ineditismo ou raridade (Acórdão 1.397/2022-TCU-Plenário). Em sentido convergente, registrou que a singularidade traduz situação diferenciada e sofisticada, a exigir acentuado nível de segurança e cuidado, e não a simples presença de conteúdo técnico (Acórdão 2.993/2018-TCU-Plenário). Aplicado o teste a este objeto, o resultado é direto: existe critério objetivo de julgamento, porque a prestação está inteiramente descrita no Termo de Referência.

Terceiro: a prestação do item 01 está descrita de forma exaustiva. O Termo de Referência fixa o número de estabelecimentos atendidos, a carga horária mínima total e a de cada módulo, os conteúdos programáticos obrigatórios de cada ação formativa, os entregáveis de cada etapa e os critérios de aceite e de medição. Não se contrata a criação de uma metodologia, nem o juízo profissional de um consultor determinado. Contrata-se a execução de um programa de qualificação já formatado pela Administração, replicável em qualquer dos Municípios consorciados. Onde a Administração define o conteúdo, a carga horária e o produto, resta ao mercado competir por preço.

Quarto: os capacitados não integram o quadro da Administração. A alínea "f" do art. 6º, XVIII, trata de treinamento e aperfeiçoamento de pessoal, hipótese que pressupõe a formação de agentes do próprio contratante. Aqui, os capacitados são empresários e trabalhadores de bares e restaurantes privados, destinatários de política pública de fomento econômico. O serviço é instrumento de execução dessa política, e não formação de pessoal do consórcio ou dos Municípios.

Quinto: há especificação usual de mercado, comprovada por contratações públicas homologadas. O levantamento registrado no Campo 5 identificou entes de porte comparável que contrataram objeto equivalente pela via do pregão, o que demonstra que o mercado precifica esse serviço a partir de especificações padronizadas.

Sexto: a parcela intelectual não é predominante no conjunto. O objeto é integrado e se realiza na edição do festival. A qualificação prévia é meio para que os estabelecimentos participem

em condições adequadas; a produção executiva, a operação da praça de alimentação, o fornecimento de maquinário e a programação artística são atividades de natureza operacional e logística. Considerado o conjunto, prevalece a execução material sobre a elaboração intelectual.

Registra-se, por dever de transparência, o argumento em sentido contrário: consultar e capacitar são atividades de conteúdo intelectual, e o item 01 responde por parcela expressiva do valor estimado. A Administração o considerou e o afasta pelas razões acima, das quais a terceira e a quarta são as decisivas.

Conclui-se que o objeto se enquadra como serviço comum, na forma do art. 6º, XIII, e que o pregão é a modalidade adequada, não incidindo a vedação do parágrafo único do art. 29 da Lei nº 14.133/2021. Em coerência com esse enquadramento, o prazo mínimo de divulgação do edital é o do art. 55, II, "a", da mesma Lei.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO (art. 18, § 1º, V)

4.1 Critério adotado

O quantitativo total a registrar compõe-se de duas parcelas, que se somam para formar o objeto do registro:

- a demanda dos Municípios participantes, apurada a partir das manifestações formais apresentadas na Intenção de Registro de Preços nº 004/2026 e juntadas aos autos; e
- o quantitativo do CISREC, estimado pelo consórcio, na condição de órgão gerenciador, para atender os Municípios consorciados que não participaram do IRP e que venham a demandar o serviço durante a vigência da ata.

Nenhuma das parcelas decorre de projeção populacional ou de índice financeiro. A primeira decorre de declaração formal de necessidade firmada por cada Município participante. A segunda decorre do exercício da competência do consórcio de licitar em favor de seus

consorciados, no âmbito da gestão associada de serviços, com fundamento no art. 241 da Constituição, na Lei nº 11.107/2005 e no Decreto nº 6.017/2007.

4.2 Fontes documentais

MUNICÍPIO	DOCUMENTO
Matozinhos	Ofício nº 181/GAB/05-2026
Prudente de Morais	Manifestação de Intenção de Registro de Preços
Vespasiano	Manifestação de Intenção de Registro de Preços

4.3 Composição do quantitativo registrado

A demanda dos participantes é a soma aritmética simples dos quantitativos declarados pelos três Municípios que apresentaram manifestação no prazo do IRP: Matozinhos, Prudente de Morais e Vespasiano.

O quantitativo do CISREC é estimado em montante equivalente ao dos participantes e destina-se a Municípios que não participaram do IRP. Sua fixação apoia-se em dois elementos objetivos: a recorrência documentada de festivais gastronômicos no território consorciado, registrada no subitem 1.2, e a finalidade institucional do consórcio, que é permitir ao ente de menor estrutura acessar contratação já planejada e formalizada coletivamente. Sem essa parcela, o consorciado que não pôde instruir sua demanda no prazo do IRP ficaria sem instrument, resultado contrário à razão de ser da gestão associada.

Adesão por terceiros. A adesão de órgão ou entidade estranho ao consórcio permanece regida pelo art. 86, §§ 2º a 8º, da Lei nº 14.133/2021, com os limites legais ali fixados, calculados sobre o quantitativo total registrado, sem restrição adicional imposta por este Estudo.

4.4 Memória de cálculo

Fórmula aplicada a cada item:

$$\textit{Demanda dos participantes} = \textit{Matozinhos} + \textit{Prudente de Morais} + \textit{Vespasiano}$$

$$\textit{Quantitativo do CISREC} = \textit{Demanda dos participantes}$$

$$\textit{Quantitativo total registrado} = \textit{Demanda dos participantes} + \textit{Quantitativo do CISREC}$$

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	MATOZ.	PRUD. MORAIS	VESPAS.	PARTICIPANTES	CISREC	TOTAL REGISTRADO
01	Consultoria e qualificação técnica	serviço	25	20	60	105	105	210
02	Produção executiva e artística	serviço	20	20	60	100	100	200
03	Gestão de stands e gestão eletrônica	serviço	20	20	60	100	100	200
04	Show culinário com chef	serviço	20	20	64	104	104	208
05	Concurso culinário	serviço	20	20	60	100	100	200
06	Kit maquinário de cozinha	diária	30	30	95	155	155	310
07	Material de publicidade e divulgação	serviço	30	20	60	110	110	220
08	Show musical — acústico	serviço	40	30	96	166	166	332
09	Show musical — repertório variado	serviço	30	42	130	202	202	404
10	Show musical — dupla sertaneja	serviço	25	15	50	90	90	180
11	Show musical — axé, pagode e arrocha	serviço	45	30	90	165	165	330
12	Show musical — forró tradicional	serviço	25	25	80	130	130	260
13	Show musical — carnaval	serviço	40	20	60	120	120	240
14	Shows artísticos com bandas de médio porte	serviço	20	20	60	100	100	200
15	Apresentação de teatro infantil	serviço	25	20	60	105	105	210
—	Totais	—	415	352	1085	1852	1852	3704

Resultado consolidado: 1.852 (mil, oitocentas e cinquenta e duas) unidades de demanda dos Municípios participantes, somadas a 1.852 (mil, oitocentas e cinquenta e duas) unidades de quantitativo do CISREC, perfazendo 3.704 (três mil, setecentas e quatro) unidades de quantitativo total registrado.

4.5 Motivação do quantitativo do CISREC

Dos 24 Municípios consorciados, três apresentaram manifestação no prazo do IRP. Os 21 restantes não participaram do procedimento, o que não significa ausência de necessidade. A realização de festivais gastronômicos é prática consolidada na região, como registrado no subitem 1.2, e a demanda tende a se materializar ao longo da vigência da ata, conforme o calendário e o planejamento de cada ente. Em termos aritméticos, o quantitativo do CISREC equivale à demanda de três Municípios de porte médio comparável ao dos participantes, o que representa expectativa de utilização por cerca de 14% dos 21 Municípios que não participaram do IRP. É patamar conservador diante do universo de consorciados e compatível com a finalidade da gestão associada.

Registra-se que o quantitativo constitui estimativa do órgão gerenciador, própria da natureza do Sistema de Registro de Preços, que se destina a demanda futura e eventual e não gera obrigação de contratar.

4.6 Requisição mínima e máxima

Cada ordem de serviço observará requisição mínima de 1 (uma) unidade por item. O quantitativo máximo por Município participante é o consolidado na respectiva manifestação do IRP. Para o Município consorciado que não participou do IRP, o limite é o saldo disponível do quantitativo do CISREC. É vedado o fornecimento acima do total registrado.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DE ALTERNATIVAS (art. 18, § 1º, IV)

5.1 Levantamento de mercado

O objeto é composto por serviços comumente ofertados por empresas especializadas em eventos e em consultoria gastronômica, com parcelas separáveis e precificáveis por unidade, serviço ou diária. O histórico de eventos realizados na região e a contratação anterior do próprio consórcio confirmam a existência de mercado fornecedor. O levantamento no Portal Nacional de Contratações Públicas identificou contratações homologadas de objeto

equivalente por entes de porte comparável, o que reforça a existência de oferta, a possibilidade de especificação objetiva e a viabilidade de disputa por pregão.

ENTE / OBJETO	IDENTIFICAÇÃO	REFERÊNCIA PNCP	SITUAÇÃO
Município de Nova Era/MG — consultoria e capacitação gastronômica do Festival Gastronômico	Contratação direta nº 59/2026	16819831000120-1-000054/2026	Homologado
Município de Quirinópolis/GO — Festival Gastronômico da Chica Doida, edição 2026	Pregão Eletrônico nº 26/2026	02056737000151-1-000099/2026	Divulgada

5.2 Alternativas avaliadas

Foram examinadas quatro alternativas. As três primeiras dizem respeito ao modelo de contratação; a quarta, ao critério de adjudicação dentro do modelo escolhido.

Alternativa A: entidade do Sistema S para consultoria e capacitação, com contratações separadas para evento e atrações. Cobre bem apenas um dos eixos da necessidade. Não resolve produção executiva, operação da praça de alimentação nem programação, o que exigiria dois ou três processos paralelos por Município. Descartada como solução única.

Alternativa B: licitação isolada por cada Município. Reproduz exatamente o cenário descrito no subitem 1.2, que é a origem do problema. Duplica em cada estrutura o esforço de ETP, termo de referência, pesquisa de preços, julgamento e fiscalização, elimina o ganho de escala e expõe os Municípios de menor capacidade ao risco de não concluir o processo dentro da janela do evento. Descartada.

Alternativa C: registro de preços gerenciado pelo CISREC, com adjudicação por lote integrado. Atende integralmente a necessidade, fixa requisitos uniformes para todo o território consorciado e preserva a autonomia de cada Município quanto a datas, itens e volume. Alternativa adotada.

Alternativa D — registro de preços gerenciado pelo CISREC, com adjudicação por item ou por lotes homogêneos. Tecnicamente viável e com maior potencial de ampliação do universo de licitantes. Não adotada pelas razões de eficiência de gestão e de responsabilização

expostas no Campo 8. Permanece como opção de revisão caso o certame revele restrição efetiva de competitividade.

5.3 Quadro comparativo

CRITÉRIO	A	B	C (ADOTADA)	D
Cobertura da necessidade	Parcial	Total, se cada ente licitar tudo	Total	Total
Padronização técnica regional	Parcial	Baixa	Alta	Alta
Ganho de escala	Não	Não	Sim	Sim
Competitividade esperada	Restrita	Fragmentada	Menor	Maior
Custo administrativo agregado	Alto	Muito alto	Baixo	Médio
Frentes de fiscalização por edição	3 ou mais	3 ou mais	1	4 ou mais
Responsabilização por resultado	Diluída	Diluída	Única	Diluída
Risco de falha de interface em data fixa	Alto	Alto	Baixo	Médio a alto
Adequação a Município de estrutura reduzida	Baixa	Muito baixa	Alta	Média
Resultado	Descartada	Descartada	Adotada	Viável; reserva de revisão

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, VI)

6.1 Confronto com a contratação anterior; referência histórica

O total preliminar de R$ 164.381.688,46 (cento e sessenta e quatro milhões, trezentos e oitenta e um mil, seiscentos e oitenta e oito reais e quarenta e seis centavos) decorre da multiplicação de quantitativos elevados por unitários históricos não confrontados com o mercado atual. Registra-se expressamente que esse montante não pode ser transposto para o edital sem a pesquisa definitiva prevista no subitem 6.1.

ITEM	DESCRIÇÃO	DEMANDA	UNITÁRIO ARP 83/2024 (R$)	TOTAL DE REFERÊNCIA (R$)
1	Consultoria aos restaurantes	210	386.090,87	81.079.082,70
2	Evento de gastronomia	200	110.300,25	22.060.050,00
3	Gestão dos stands da praça de alimentação	200	55.000,12	11.000.024,00
4	Show ao vivo com chef	208	55.150,12	11.471.224,96
5	Concurso culinário	200	77.200,91	15.440.182,00
6	Kit maquinário de cozinha para eventos	310	2.080,94	645.091,40
7	Material de publicidade e divulgação	220	3.000,00	660.000,00
8	Show musical — acústico	332	5.515,00	1.830.980,00
9	Show musical — repertório variado	404	6.618,00	2.673.672,00

10	Show musical — dupla sertaneja	180	8.820,10	1.587.618,00
11	Show musical — axé, pagode e arrocha	330	11.020,00	3.636.600,00
12	Show musical — forró tradicional	260	7.700,00	2.002.000,00
13	Show musical — carnaval	240	22.062,00	5.294.880,00
14	Shows artísticos com bandas de médio porte	200	22.060,85	4.412.170,00
15	Apresentação de teatro infantil	210	2.800,54	588.113,40
—	TOTAL DE REFERÊNCIA HISTÓRICA	—	—	164.381.688,46

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 18, § 1º, VII)

A solução consiste na contratação, sob demanda, de empresa especializada para executar conjunto integrado de ações de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados, reunindo consultoria e capacitação, produção executiva do evento gastronômico e programação cultural, por meio de registro de preços gerenciado pelo CISREC.

7.1 Eixo de qualificação (item 01)

Diagnóstico dos estabelecimentos, workshop de nivelamento, consultoria presencial individualizada, oficinas técnicas e gerenciais e consultoria de verificação pós-evento, com carga horária mínima total de 50 (cinquenta) horas para até 20 estabelecimentos por edição, cobrindo atendimento ao público, gestão do negócio, marketing, boas práticas e segurança alimentar, padronização de cardápio e cálculo de custos e precificação.

7.2 Eixo de produção (itens 02 a 07)

Produção executiva e artística da edição, curadoria gastronômica, montagem das cozinhas dos expositores e do mobiliário da praça de alimentação, gestão eletrônica única das vendas, show culinário com chef convidado, concurso culinário, disponibilização de kit de maquinário de cozinha por diária e produção e distribuição do material de publicidade e divulgação do evento, cuja especificação analítica consta do subitem 3.7 do Termo de Referência.

7.3 Eixo de programação cultural (itens 08 a 15)

Atrações musicais de diferentes formações e portes e apresentação de teatro infantil, dimensionadas por dia de evento.

7.4 Encadeamento das frentes

O ciclo de execução em cada Município é sequencial: qualificação dos estabelecimentos, realização da edição do festival com os estabelecimentos qualificados como expositores e consultoria de verificação de resultados. Essa sequência é o elemento que confere unidade ao objeto e fundamenta a opção pelo lote integrado (Campo 8).

8. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO (art. 18, § 1º, VIII, e art. 47, II)

8.1 Distinção preliminar

O termo "parcelamento" comporta dois sentidos. O parcelamento do objeto é a divisão da solução em itens ou lotes autônomos, adjudicados a fornecedores diversos; é a regra do art. 47, II, da Lei nº 14.133/2021 e o que exige justificativa expressa neste Campo. O parcelamento da execução é a fragmentação cronológica e financeira da prestação em etapas, com medição, aceite e pagamento próprios.

A solução adotada mantém objeto agrupado em lote único e execução parcelada em seis etapas.

8.2 Parcelamento da execução em seis etapas

ETAPA	OBJETO DA ETAPA	ENTREGÁVEL PARA ACEITE
1	Planejamento e diagnóstico	Plano de execução e diagnóstico dos estabelecimentos
2	Consultoria e capacitação	Registro das ações formativas e relatório de consultoria
3	Mobilização e montagem	Comprovação de estrutura instalada e sistema de vendas testado
4	Execução do evento	Registros de execução e relatórios do sistema de vendas
5	Desmobilização	Comprovação de desmontagem e destinação de resíduos
6	Avaliação pós-evento	Relatório final com indicadores e verificação das melhorias adotadas

O parcelamento da execução atende a três finalidades: o desembolso acompanha a entrega, e não a expectativa de entrega; a Administração verifica o andamento em cada fase, sem depender de aferição única ao final; e a falha em etapa intermediária pode ser corrigida antes de comprometer o resultado, permanecendo condicionado o pagamento das etapas seguintes.

8.3 Regime legal

O art. 47, II, impõe o parcelamento quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. A regra é condicionada à presença cumulativa desses dois requisitos. O art. 40, § 3º, aplicável subsidiariamente, enumera as hipóteses em que o parcelamento não será adotado, entre elas a economia de escala e a redução de custos de gestão de contratos (inciso I) e a configuração de sistema único e integrado com risco ao conjunto do objeto (inciso II).

A Súmula TCU nº 247 fixa a obrigatoriedade da adjudicação por item quando o objeto for divisível, ressalvados o prejuízo ao conjunto e a perda de economia de escala. A jurisprudência é firme quanto a um ponto: a decisão de não parcelar deve ser precedida de estudo técnico que demonstre a maior vantagem do agrupamento; não basta alegá-la. Este Estudo cumpre essa exigência por meio da análise comparativa do Campo 5, que examinou expressamente a adjudicação por item (Alternativa D) e a rejeitou de forma motivada.

8.4 Teste de parcelamento

PERGUNTA	RESPOSTA	FUNDAMENTO
A divisão do objeto é materialmente possível?	Sim	O objeto comporta separação em blocos de mercado distintos
A divisão é tecnicamente recomendável?	Não	Os componentes são funcionalmente encadeados e se realizam em janela temporal rígida; a divisão transfere à Administração a integração de frentes interdependentes, sem responsável único pelo resultado
A divisão é economicamente vantajosa?	Não demonstrado	Pode reduzir o preço unitário na disputa e elevar o custo total pela multiplicação de contratos, medições e frentes de fiscalização por edição e por Município
Há preservação da economia de escala?	Não	O ganho de escala decorre da agregação da demanda regional; a fragmentação por item a dissolve em disputas menores
Haverá ampliação efetiva da competitividade?	Não demonstrado	Ampliaria o número de licitantes por bloco, mas o efeito líquido sobre a vantajosidade não é demonstrável a priori

O art. 47, II, exige viabilidade técnica e vantagem econômica. Ausente a primeira e não demonstrada a segunda, não se configura o dever de parcelar.

8.5 Enquadramento nas hipóteses do art. 40, § 3º

Inciso II — sistema único e integrado, com risco ao conjunto. É o fundamento principal. O objeto se realiza em espaço físico único, em data fixa e improrrogável, com frentes simultâneas funcionalmente encadeadas: a consultoria prepara os expositores que operarão nos stands montados pela produção, com o maquinário instalado no mesmo cronograma e as vendas registradas pelo mesmo sistema. Falha em qualquer frente compromete o conjunto, e o evento não é remarcável.

Inciso I — redução de custos de gestão e economia de escala. É fundamento complementar. O agrupamento reduz de quatro ou mais para um o número de contratos, medições e frentes de fiscalização por edição, em contratação destinada a Municípios de estrutura desigual.

Inciso III — padronização com fornecedor exclusivo. Não se aplica, e este Estudo não invoca tal hipótese.

8.6 Medidas de mitigação da restrição à competitividade

O agrupamento restringe o universo de licitantes. A restrição é reconhecida e será mitigada pelas seguintes exigências, de observância obrigatória no Termo de Referência e no edital:

- preço unitário máximo por item dentro do lote, com descrição analítica de cada parcela, de modo que o valor global seja decomponível e verificável;
- desclassificação da proposta que apresente preço unitário superior ao máximo fixado, ainda que o valor global seja aceitável, após oportunizada a correção;
- qualificação técnica proporcional, limitada às parcelas de maior relevância, na forma do subitem 3.8, vedada a exigência de comprovação simultânea em todas as especialidades;

- admissão expressa de subcontratação de até 30% do valor do contrato, limitada às parcelas não principais do objeto, notadamente as atrações artísticas dos itens 08 a 15, com responsabilidade integral do contratado perante a Administração (art. 122 da Lei nº 14.133/2021). Registra-se que a subcontratação das parcelas de maior relevância, itens 01 e 02, é vedada, justamente por serem aquelas cuja execução direta a qualificação técnica pretende assegurar;
- admissão de participação de consórcio de empresas, na forma do art. 15 da Lei nº 14.133/2021;
- segregação das atrações artísticas de grande porte, que deverão ser objeto de procedimento próprio, evitando que itens de alta variabilidade de preço distorçam o valor de referência e restrinjam a competição;
- tratamento diferenciado a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da legislação aplicável.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, § 1º, IX)

RESULTADO	INDICADOR	META
Qualificação dos estabelecimentos	Percentual de estabelecimentos que concluem a carga horária mínima	Mínimo de 80% dos inscritos por edição
Implementação das recomendações técnicas	Percentual de recomendações do diagnóstico implementadas, aferido na consultoria pós-evento	Mínimo de 60%
Realização das edições	Edições realizadas sem interrupção por falha da contratada	100%
Economicidade da contratação centralizada	Preço homologado por item confrontado com o valor estimado	Redução mínima de 5% sobre o estimado
Transparência	Atos obrigatórios publicados no PNCP dentro do prazo legal	100%
Efetividade do rito adotado	Certames concluídos sem retomada de sessão por inabilitação do primeiro colocado	100%

Os indicadores serão aferidos pelo fiscal do contrato em cada edição e consolidados em relatório anual, que subsidiará a decisão sobre a prorrogação da ata.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (art. 18, § 1º, X)

- Consolidar as manifestações da IRP nº 004/2026 e juntar aos autos os documentos de demanda de cada Município participante.
- Transpor, sem divergência, os preços unitários máximos do Mapa de Preços para o Termo de Referência, para o edital e para a ata.
- Inserir no edital a previsão expressa da inversão das fases de habilitação e julgamento, requisito de validade exigido pelo art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.
- Designados o agente de contratação e a equipe de apoio e, para a fase contratual, o gestor e o fiscal da ata, vedado o acúmulo das funções de gestão e de fiscalização pela mesma pessoa (arts. 7º, 8º e 117 da Lei nº 14.133/2021).
- Obter parecer jurídico sobre as minutas de edital, de ata de registro de preços e de contrato (art. 53 da Lei nº 14.133/2021).

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES (art. 18, § 1º, XI)

São correlatas, mas não integram este objeto, devendo ser contratadas em procedimentos próprios por cada Município: locação de palco, sonorização, iluminação e painéis de LED; locação de tendas, banheiros químicos, geradores e fechamentos; segurança patrimonial e brigada de incêndio; publicidade paga e mídia.

É expressamente interdependente a existência, no Município participante, de estrutura de palco e sonorização compatível com o rider técnico das atrações registradas. A ausência dessa estrutura inviabiliza a execução dos itens 08 a 15, razão pela qual o Termo de Referência atribui ao contratante a obrigação de disponibilizá-la.

A contratação de artista consagrado, se pretendida por algum Município, não se enquadra neste objeto e deverá observar procedimento próprio, com fundamento no art. 74, II, da Lei nº 14.133/2021.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS (art. 18, § 1º, XII)

IMPACTO	MEDIDA MITIGADORA

Geração concentrada de resíduos sólidos na praça de alimentação	Plano de gerenciamento de resíduos por edição; coleta seletiva; destinação a cooperativa de catadores quando existente no Município
Consumo de água e energia na operação das cozinhas	Especificação de equipamentos eficientes; desligamento programado fora do horário de operação
Poluição sonora das apresentações musicais	Observância dos limites da legislação municipal e do horário autorizado no alvará
Emissões por deslocamento de equipes e equipamentos	Priorização de fornecedores e prestadores da região consorciada

13. MATRIZ DE RISCOS

#	RISCO	PROB.	IMP.	MEDIDA PREVENTIVA	RESPONSÁVEL / CONTINGÊNCIA
R1	Sobrepreço por transposição dos unitários históricos da ARP nº 83/2024	Alta	Alto	Pesquisa definitiva com pluralidade de fontes e média aritmética; publicidade do orçamento estimado	CISREC — reabertura da pesquisa se a menor proposta superar o estimado
R2	Certame deserto ou fracassado em razão do lote integrado	Média	Médio	Subcontratação até 30%; consórcio de empresas; ampla divulgação no PNCP	CISREC — republicação com lotes homogêneos (Alternativa D)
R3	Jogo de planilha na composição do lote	Média	Alto	Preço unitário máximo por item; desclassificação de unitário acima do teto	Agente de contratação — desclassificação após negociação infrutífera
R4	Atraso do certame por ônus da análise prévia de habilitação	Média	Médio	Documentação reduzida ao mínimo indispensável; fase recursal única	Agente de contratação — saneamento por diligência (art. 64)
R5	Inexecução de edição por indisponibilidade de atração	Média	Alto	Confirmação da atração com 30 dias de antecedência; substituição por atração de porte equivalente	Contratada — glosa integral do item e multa
R6	Execução de qualificação sem resultado aferível	Alta	Médio	Indicadores e metas do Campo 9; pagamento vinculado a relatório com evidências	Fiscal — glosa proporcional
R7	Fiscalização deficiente no Município participante	Alta	Alto	Indicação nominal de fiscal na adesão; capacitação prévia; termo de recebimento padronizado	CISREC — suspensão de novas ordens ao ente sem fiscal designado
R8	Incidente sanitário na manipulação de alimentos	Baixa	Alto	Comprovação de treinamento em boas práticas; responsabilidade da contratada pelos alvarás de sua competência	Contratada — responsabilidade integral e suspensão imediata da atividade
R9	Descontinuidade por ausência de dotação no Município	Média	Médio	Indicação de dotação na ordem de serviço; ata não gera obrigação de contratar	Município — cancelamento da ordem sem ônus

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE (art. 18, § 1º, XIII)

A contratação é tecnicamente viável. O objeto é passível de especificação objetiva, há mercado fornecedor comprovado por contratações homologadas de entes equivalentes, e o modelo de execução e de fiscalização está definido no Termo de Referência.

É juridicamente adequada. A licitação compartilhada por consórcio público encontra amparo no art. 241 da Constituição, na Lei nº 11.107/2005, no Decreto nº 6.017/2007 e no art. 181 da Lei nº 14.133/2021. O Sistema de Registro de Preços é o regime apropriado a demanda de quantitativo incerto e execução parcelada. A inversão das fases de habilitação e julgamento está motivada no subitem 3.9, na forma exigida pelo art. 17, § 1º, e será expressamente prevista no edital. O enquadramento do objeto como serviço comum, que autoriza o pregão, está fundamentado no subitem 3.10.

É economicamente vantajosa em seu desenho. A centralização no consórcio suprime a duplicação do custo administrativo nas estruturas municipais e agrega demanda regional em disputa única.

CONCLUSÃO: a contratação é viável e recomendada, na forma e nos limites deste Estudo Técnico Preliminar.

15. REFERÊNCIAS

- *Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, art. 241.*
- *Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em especial os arts. 6º, XIII e XVIII; 17, § 1º; 18, § 1º; 23; 24; 29, parágrafo único; 40, § 3º; 47, II; 55, II; 67; 84; 85; 86; e 122.*
- *Lei nº 11.107, de 6 de abril de 2005, e Decreto nº 6.017, de 17 de janeiro de 2007.*
- *Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, art. 50.*
- *Decreto CISREC nº 043/2023, em especial o Anexo V (pesquisa de preços).*
- *Súmula TCU nº 247 e Súmula TCU nº 257.*
- *Acórdãos 1.397/2022 e 2.993/2018, ambos do Plenário do TCU.*
- *Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP, conforme identificações do Campo 5.*
- *Processo Administrativo CISREC nº 029/2024 — Pregão Eletrônico nº 012/2024 e Ata de Registro de Preços nº 83/2024.*
- *Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026.*

Matozinhos/MG, 03 de agosto de 2026.

ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608
Assinado de forma digital por ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608

Ariane Alves Ribeiro

Gerente de Licitações do CISREC

Memorando 3- 180/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 12/08/2026 às 15:30:09

DESPACHO DE JUNTADA

Em prosseguimento à instrução do presente expediente, e em atendimento às determinações constantes do Despacho da Secretaria Executiva que estabeleceu as diretrizes para o desenvolvimento da fase preparatória, junta-se aos autos o Termo de Referência, elaborado para a futura contratação.

O documento consolida a definição do objeto, as especificações e quantitativos, as condições de execução, os critérios de recebimento, gestão e fiscalização, os requisitos de participação e habilitação, as obrigações das partes e as demais condições necessárias à contratação.

Diante do exposto, submete-se o Termo de Referência à análise e deliberação da Autoridade Competente e, em caso de aprovação, ao prosseguimento dos trâmites necessários à regular instrução do processo licitatório.

Encaminhe-se para análise e providências cabíveis.

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Anexos:

TERMO_DE_REFERENCIA.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	12/08/2026 15:30:50	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **ED24-4F1D-967D-56A0**

TERMO DE REFERÊNCIA – TR

1 – OBJETO

1.1. Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	QNT.	UND.
01	**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 abaixo. **A qualificação deverá ter como objetivo principal a capacitação dos estabelecimentos para o atendimento ao público, a gestão e o marketing.** Inicialmente deverá ser realizado diagnóstico de cada estabelecimento, para levantamento de pontos de melhoria dentro do objetivo gerencial e das normas técnicas vigentes. 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 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 realizadas por profissionais qualificados, conforme qualificação técnica. **A. DIAGNÓSTICO – mínimo de 2 horas:** realização de workshop online para nivelamento dos 20 restaurantes participantes do evento, conforme demanda, com pelo menos 2 horas de duração. Deverão ser aplicadas técnicas, ferramentas e formulários para realização do diagnóstico inicial, com foco em análise e conhecimento da situação de cada restaurante/bar. A empresa deverá disponibilizar todo o material didático aos participantes e todo o mobiliário e mecanismos necessários, incluindo locação de local, plataforma para acesso dos participantes e equipamentos de transmissão, áudio e vídeo. **B. CONSULTORIA PRESENCIAL – DIAGNÓSTICO – mínimo de 20 horas totais:** realização de consultoria presencial em 20 restaurantes do Município, indicados pela Secretaria Municipal responsável, com o objetivo de confirmar diagnóstico prévio e apresentar mecanismos de melhoria na gestão, cardápio, boas práticas e atendimento. A consultoria terá duração mínima de 1 hora por empresa. Serão abordados, no mínimo: elaboração de fichas técnicas gerenciais; cálculos do CMV e precificação; análise de perfil de clientes; análise estrutural da empresa; análise dos custos diretos e indiretos e das despesas fixas e variáveis; margem de contribuição; análise de cardápio e adequação do portfólio de produtos; demonstrativo de resultados do exercício; segurança alimentar e engenharia dos alimentos; e marketing. **C. OFICINA PRESENCIAL – COZINHA MINEIRA, PANC E INSUMOS DE FÁCIL ACESSO – mínimo de 2 horas:** realização de oficina presencial com demonstração de técnicas modernas de cocção e utilização de alimentos, com ênfase em pratos típicos da cozinha mineira, PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais – e insumos de fácil acesso, buscando a valorização da cultura local e o aproveitamento de alimentos, para os 20 restaurantes participantes do evento. **D. WORKSHOP QUALIFICAÇÃO E ATENDIMENTO – mínimo de 3 horas:**	**605**	SERVIÇO

	realização de workshop com funcionários dos 20 restaurantes indicados pela Secretaria Municipal responsável, para treinamento da equipe de atendimento, abordando técnicas de relacionamento; domínio sobre o cardápio; aumento do ticket médio; objeções no atendimento; oportunidades de vendas; técnicas de vendas; postura profissional; endomarketing; e gamificação. **E. WORKSHOP PRESENCIAL GERENCIAL – mínimo de 3 horas:** realização de workshop para gerentes, administradores e proprietários dos 20 restaurantes indicados pela Secretaria Municipal responsável, sobre gestão, empreendedorismo, liderança, motivação e boas práticas. **F. CONSULTORIA PRESENCIAL – mínimo de 20 horas totais:** realização de consultoria presencial em 20 restaurantes do Município, após o evento, com o objetivo de avaliar as alterações sugeridas que foram implementadas e os impactos decorrentes 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 utensílios 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 utensílios conforme determinações do curador.	**600**	SERVIÇO
03	Realização da gestão dos stands da praça de alimentação, dos bares e do restaurante do evento, com a utilização de gestão única eletrônica dos itens, por meio da disponibilização de funcionários e montagem de, no mínimo, 1 (um) caixa fixo e 3 (três) caixas móveis, que deverão funcionar durante todo o período do evento.	**600**	SERVIÇO
04	Realização de show ao vivo com chef de renome nacional, com experiência na participação em 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 1 (uma) hora de duração. Já inclusas todas as despesas do chef e sua equipe, inclusive hospedagem, translado e alimentação. O chef deverá criar e organizar cardápio com pelo menos 6 (seis) 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 necessários à execução do show, conforme demandas do chef contratado.	**639**	SERVIÇO
05	Organização e execução de concurso culinário com a participação dos 20 restaurantes participantes do festival e classificação por meio de 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 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, ao enaltecimento da cozinha mineira e à aplicação das técnicas desenvolvidas na capacitação.	**600**	SERVIÇO
06	Kit maquinário de cozinha para eventos: 1 freezer; 1 refrigerador horizontal de 2 portas; 1 fogão industrial de 2 bocas; 1 pia com, no mínimo, 1,20 m; 1 bancada para manipulação com, no mínimo, 1,20 m de comprimento, com montagem e desmontagem, inclusive hidráulica e esgoto.	**949**	DIÁRIA
07	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.	**610**	SERVIÇO
08	Show musical acústico com estilo de repertório variado, formado por 1 cantor e 1 músico, ambos com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas.	**966**	SERVIÇO
09	Show musical com estilo de repertório variado, formado por, no mínimo, 3 músicos, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas.	**1.288**	SERVIÇO

10	Show musical com dupla sertaneja, estilo sertanejo universitário e moda de viola, reconhecida regionalmente, formada por componentes com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**504**	SERVIÇO
11	Show musical com bandas estilo axé, pagode e arrocha, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 7 componentes, sendo 1 vocalista, 2 percussionistas, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 tecladista e 1 baterista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**915**	SERVIÇO
12	Show musical com bandas estilo forró tradicional, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 5 componentes, sendo 1 vocalista, 1 tecladista, 1 sanfoneiro, 1 guitarrista e 1 baixista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**795**	SERVIÇO
13	Show musical com bandas para carnaval, nos estilos axé, samba, marchinha e pagode tradicional, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 10 componentes, sendo 2 vocalistas, 1 tecladista, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 baterista, 1 percussionista e 3 metais, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 3 (três) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**620**	SERVIÇO
14	Shows artísticos com bandas de médio porte, estilos variados, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 10 componentes, sendo 3 vocalistas, 2 dançarinas, 1 tecladista, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 baterista e 1 percussionista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 3 (três) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**600**	SERVIÇO
15	Apresentação de teatro infantil, destinada à faixa etária de 2 a 14 anos.	**605**	SERVIÇO

2 – DESCRIÇÃO DETALHADA

2.1. A solução consiste no registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para execução, sob demanda, de serviços destinados ao desenvolvimento e à qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao CISREC, abrangendo ações de consultoria, capacitação, produção e execução de eventos gastronômicos e programação artística e cultural.

2.2. Os serviços compreendem, conforme a necessidade de cada Município demandante, a qualificação técnica de estabelecimentos do setor gastronômico, a produção executiva e artística dos eventos, a gestão dos stands e da praça de alimentação, a realização de show culinário e concurso gastronômico, a disponibilização de maquinário de cozinha, a produção de material de divulgação e a realização de apresentações culturais e artísticas, nos termos das especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

2.3. A contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, permitindo que os serviços sejam requisitados de acordo com o planejamento, o

calendário e a necessidade efetiva dos Municípios consorciados, sem obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados.

2.4. Não integram o objeto desta contratação os serviços de locação de palco, sonorização, iluminação, painéis de LED, tendas, banheiros químicos, geradores e fechamentos, bem como os serviços de segurança patrimonial, brigada de incêndio e publicidade paga ou mídia, os quais, quando necessários, deverão ser providenciados pelo respectivo Município contratante por meios próprios ou mediante contratação específica.

2.5. Não integram o objeto desta contratação as atrações artísticas de grande porte nem a contratação de artista consagrado, quando enquadrada em hipótese de contratação específica, as quais deverão ser objeto de procedimento próprio.

3 – JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

O Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, como instrumento de cooperação interfederativa, atua na consecução de objetivos de interesse comum dos Municípios consorciados, inclusive mediante a realização de licitações compartilhadas destinadas ao atendimento de demandas de caráter regional.

O CISREC congrega atualmente 24 (vinte e quatro) Municípios e atua em região que reúne população aproximada de 1,5 milhão de habitantes, constituindo território marcado por diversidade cultural, potencial turístico e relevante atividade econômica.

A contratação justifica-se pela necessidade de qualificação e fortalecimento do setor gastronômico dos Municípios consorciados, bem como pela necessidade de apoio técnico estruturado à realização dos festivais gastronômicos promovidos pelos próprios entes. Trata-se de demanda recorrente no território consorciado, relacionada à promoção do desenvolvimento econômico, geração de emprego e renda, fortalecimento do turismo e valorização da identidade e da cultura locais.

Essa realidade já pode ser observada em eventos realizados por Municípios integrantes do CISREC, como o Festival Delícias da Lapa, em São José da Lapa, o

Festival de Inverno, em Santa Luzia, e o Festival Sabor de Bar, em Sete Lagoas, demonstrando que a realização de festivais gastronômicos não constitui necessidade hipotética ou eventual, mas prática já incorporada ao calendário e às políticas locais de diferentes Municípios da região.

Eventos gastronômicos realizados em diferentes regiões do País, a exemplo do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, do Comida di Buteco e da Restaurant Week, também evidenciam a utilização da gastronomia como instrumento de promoção turística, valorização cultural, movimentação econômica e estímulo aos empreendimentos do setor.

Os Municípios consorciados, entretanto, enfrentam isoladamente necessidades semelhantes de planejamento, contratação e execução. A realização individual dos procedimentos implica repetição de esforços administrativos, padrões técnicos distintos e menor aproveitamento da escala proporcionada pela atuação conjunta. A contratação consorciada permite racionalizar procedimentos, estabelecer parâmetros comuns de execução e disponibilizar instrumento apto ao atendimento das demandas que se apresentarem durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

A solução contempla não apenas a realização dos eventos, mas também a qualificação prévia dos estabelecimentos do setor gastronômico. As ações de diagnóstico, capacitação e consultoria abrangem aspectos relacionados à gestão, custos e precificação, atendimento, estruturação de cardápio, marketing e boas práticas sanitárias, buscando fazer com que os resultados da iniciativa ultrapassem o período de realização do festival e contribuam para o desenvolvimento permanente dos empreendimentos atendidos.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada possibilitará, entre outras ações:
a) promover a qualificação técnica e gerencial dos estabelecimentos do setor gastronômico;
b) apoiar a estruturação e execução dos eventos gastronômicos realizados pelos Municípios;
c) valorizar a culinária e a identidade cultural locais;
d) fomentar o turismo e a atividade econômica relacionada à gastronomia;

e) contribuir para a profissionalização dos empreendimentos e para a geração e manutenção de emprego e renda.

Registra-se, ainda, que a Ata de Registro de Preços nº 83/2024, anteriormente utilizada para atendimento de objeto equivalente, encontra-se vencida, tornando necessária a constituição de novo instrumento para atendimento da demanda que permanece existente.

No âmbito do Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, apresentaram manifestação formal de interesse os Municípios de Matozinhos, Prudente de Morais e Vespasiano, tendo o Município de Matozinhos formalizado sua demanda por meio do Ofício nº 181/GAB/05-2026.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza futura e eventual das contratações, uma vez que a utilização dos serviços dependerá do planejamento, do calendário e da efetiva necessidade de cada Município consorciado, sem obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados.

Considerando a abrangência territorial da contratação e a atuação consorciada do CISREC, registra-se, para fins de contextualização da demanda e dimensionamento regional da solução, a relação dos Municípios atualmente consorciados e suas respectivas populações:

Nº	MUNICÍPIO	POPULAÇÃO
1	BALDIM	7.614
2	CAETANÓPOLIS	11.906
3	CAPIM BRANCO	11.105
4	CONFINS	7.676
5	CORDISBURGO	7.592
6	FUNILÂNDIA	4.886
7	INHAÚMA	6.465
8	JABOTICATUBAS	21.214
9	JEQUITIBÁ	6.098
10	LAGOA SANTA	79.981
11	MATOZINHOS	39.291
12	MORRO DO PILAR	3.174
13	PEDRO LEOPOLDO	64.910
14	POMPÉU	32.441
15	PRUDENTE DE MORAIS	11.940
16	RAPOSOS	16.735

17	RIBEIRÃO DAS NEVES	344.828
18	SANTA LUZIA	229.483
19	SANTANA DE PIRAPAMA	7.079
20	SANTANA DO RIACHO	5.579
21	SÃO JOSÉ DA LAPA	27.710
22	SETE LAGOAS	237.931
23	TAQUARAÇU DE MINAS	4.368
24	VESPASIANO	136.826

A abrangência territorial acima demonstrada evidencia a dimensão regional da contratação e reforça a pertinência da adoção de solução consorciada, capaz de atender Municípios de diferentes portes e realidades administrativas, de forma padronizada e sob demanda.

4 – FORMA, PRAZO E LOCAL

4.1. Os serviços serão executados nos Municípios consorciados ao CISREC, conforme as respectivas demandas e Ordens de Serviço, observadas as especificações constantes da Seção 1 deste Termo de Referência.

4.1.1. Cada Ordem de Serviço observará requisição mínima de 01 (uma) unidade por item.

4.1.2. As Ordens de Serviço deverão observar os quantitativos e saldos disponíveis para contratação, sendo vedada a execução acima do quantitativo total registrado na Ata de Registro de Preços.

4.2. Consultoria e Qualificação Técnica

4.2.1. A execução dos serviços de consultoria e qualificação técnica compreenderá as etapas de diagnóstico, consultoria presencial, oficinas e workshops de capacitação e consultoria pós-evento, conforme detalhamento do item 01 deste Termo de Referência.

4.2.2. As atividades deverão ser planejadas de acordo com as características e necessidades dos estabelecimentos participantes, respeitados os conteúdos, cargas horárias e demais requisitos mínimos estabelecidos para o item.

4.2.3. A consultoria pós-evento deverá avaliar as alterações implementadas pelos estabelecimentos e os resultados decorrentes das ações de qualificação e da participação no evento.

4.3. Produção Executiva e Artística do Evento

4.3.1. A Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e equipe necessários à execução das atividades contratadas, incluindo a operação, organização e limpeza das áreas comuns utilizadas pelos expositores, quando integrantes do serviço demandado.

4.3.2. A produção compreenderá a curadoria gastronômica e a montagem das cozinhas destinadas aos restaurantes expositores e do mobiliário da praça de alimentação, conforme as especificações do item 02 e as necessidades do evento.

4.4. Gestão dos Stands e da Praça de Alimentação

4.4.1. Quando contratado o item correspondente, deverá ser disponibilizado sistema eletrônico único de gestão das vendas dos stands, bares e restaurante do evento, com registro individualizado por expositor ou stand.

4.4.2. A Contratada deverá disponibilizar funcionários para operação do sistema e manter, durante todo o período do evento, no mínimo, 1 (um) caixa fixo e 3 (três) caixas móveis.

4.4.3. Os registros das vendas deverão permitir a consolidação das informações e a emissão dos respectivos relatórios de acompanhamento e fechamento do evento.

4.5. Show Culinário e Concurso Culinário

4.5.1. O show culinário com chef e o concurso culinário serão executados conforme as especificações dos itens 04 e 05 deste Termo de Referência, cabendo à Contratada fornecer os profissionais, materiais e recursos necessários à respectiva execução.

4.5.2. O concurso deverá observar regulamento previamente apresentado ao Município demandante e as orientações da curadoria gastronômica do evento.

4.6. Kit de Maquinário de Cozinha

4.6.1. O kit de maquinário será disponibilizado por diária, conforme especificações do item 06, compreendendo transporte, montagem, instalação e desmontagem dos equipamentos, inclusive as instalações hidráulicas e de esgoto necessárias ao seu funcionamento.

4.7. Material de Publicidade e Divulgação

4.7.1. Quando contratado, o material de publicidade audiovisual deverá ser produzido e disponibilizado de acordo com as necessidades do evento, observadas as especificações do item 07 deste Termo de Referência.

4.8. Apresentações Artísticas e Culturais

4.8.1. As apresentações artísticas e culturais serão executadas conforme as características, composição mínima, duração e demais especificações estabelecidas nos itens 08 a 15 deste Termo de Referência.

4.8.2. Caberá à Contratada assegurar a disponibilidade dos profissionais e integrantes necessários à execução do item contratado, bem como os respectivos instrumentos e demais recursos cuja responsabilidade lhe seja atribuída neste Termo de Referência.

4.8.3. A Contratada deverá confirmar a disponibilidade da atração artística com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data prevista para sua apresentação.

4.8.4. Na hipótese de indisponibilidade da atração confirmada, a Contratada deverá providenciar sua substituição por atração de porte equivalente, sem prejuízo das providências cabíveis em caso de inexecução do item.

4.9. Cronograma de Execução

4.9.1. As datas, horários e locais de realização dos serviços serão definidos pelo Município demandante, de acordo com seu calendário e planejamento, e constarão da respectiva Ordem de Serviço ou documento equivalente.

4.9.2. Antes do início da execução, a Contratada deverá realizar reunião de alinhamento com o Município demandante e apresentar plano de execução contendo, no mínimo, as etapas, responsabilidades, recursos necessários, prazos e pontos de controle aplicáveis à demanda.

4.9.3. A Contratada deverá observar os prazos de mobilização, montagem, execução e desmontagem estabelecidos no cronograma aprovado, de modo a assegurar a realização das atividades nas datas definidas pelo Município.

4.10. Equipe Técnica

4.10.1. A Contratada deverá dispor de equipe técnica em quantidade e qualificação compatíveis com os serviços contratados, observados os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

4.10.2. Para cada evento, deverá ser disponibilizado profissional responsável pela coordenação gastronômica, com formação ou experiência comprovada em gestão de bares e restaurantes.

4.11. Relatórios e Evidências da Execução

4.11.1. A Contratada deverá apresentar os relatórios relativos aos serviços executados e, quando aplicável, listas de presença, checklists, relatórios do sistema de vendas, registros fotográficos e demais documentos necessários à comprovação da execução.

4.11.2. Nos serviços de gestão eletrônica da praça de alimentação, os relatórios deverão ser disponibilizados ao Município demandante, em formato eletrônico, diariamente durante a realização do evento e consolidados em relatório final após seu encerramento.

4.12. Condições Gerais de Execução

4.12.1. A Contratada deverá fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, insumos, mão de obra, transporte, deslocamento, hospedagem e demais recursos necessários à perfeita execução dos serviços contratados, sem custos adicionais além dos preços registrados.

4.12.2. A Contratada deverá obter os alvarás, licenças e autorizações necessários às atividades que estiverem sob sua responsabilidade e observar as normas sanitárias e de segurança aplicáveis à execução do objeto.

4.12.3. A Contratada deverá comprovar o treinamento em boas práticas dos profissionais sob sua responsabilidade que atuarem na manipulação de alimentos durante a execução dos serviços.

4.12.4. A Contratada deverá possuir capacidade logística e operacional para atender, simultânea ou sequencialmente, demandas de mais de um Município consorciado, inclusive na hipótese de coincidência de calendários, sem prejuízo da qualidade e do cumprimento dos prazos estabelecidos para cada contratação.

4.13. Sustentabilidade Ambiental

4.13.1. Na execução dos serviços, deverão ser observadas as medidas de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, especialmente:

a) adequada segregação, acondicionamento e destinação dos resíduos gerados durante os eventos;

b) adoção de medidas destinadas à redução do desperdício de materiais, água e energia;

c) observância dos limites de emissão sonora estabelecidos na legislação municipal e nas autorizações do evento;

d) priorização, quando possível e compatível com a execução contratual, de fornecedores e produtores locais.

4.13.2. Para cada edição do evento, deverá ser apresentado plano de gerenciamento dos resíduos sólidos gerados durante sua realização, com previsão de segregação e destinação ambientalmente adequada.

5 – CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1. Os serviços serão recebidos de acordo com as etapas efetivamente executadas e previstas na respectiva Ordem de Serviço, mediante verificação de sua conformidade com as especificações deste Termo de Referência e com os respectivos documentos comprobatórios da execução.

5.2. Para fins de medição e aceite, serão considerados, conforme a natureza dos serviços executados, os seguintes entregáveis:

a) planejamento e diagnóstico: plano de execução e diagnóstico dos estabelecimentos;

b) consultoria e capacitação: registros das ações formativas e relatório de consultoria;

c) mobilização e montagem: comprovação da estrutura instalada e, quando aplicável, do sistema de vendas devidamente testado;

d) execução do evento: registros de execução e relatórios do sistema de vendas, quando aplicáveis;

e) desmobilização: comprovação da desmontagem e da destinação adequada dos resíduos;

f) avaliação pós-evento: relatório final com os resultados apurados e verificação das melhorias adotadas.

5.3. O recebimento provisório será realizado pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, após a verificação do cumprimento das exigências técnicas pertinentes à etapa executada.

5.4. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação do atendimento das exigências contratuais e da regularidade dos respectivos entregáveis, mediante termo de recebimento definitivo ou documento equivalente.

5.5. Havendo rejeição dos serviços, no todo ou em parte, a Contratada deverá promover sua correção, complementação ou refazimento no prazo estabelecido pelo Contratante, observadas as condições da execução e, especialmente, o calendário do evento.

5.6. Na impossibilidade de correção ou refazimento dos serviços rejeitados, ou na hipótese de inexecução, o valor correspondente será glosado ou descontado do pagamento devido à Contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.7. Em caso de irregularidade não sanada pela Contratada, os fatos serão registrados e encaminhados à autoridade competente para adoção das providências cabíveis.

6 – PROCEDIMENTOS DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato ou instrumento equivalente oriundo desta contratação terá como responsáveis:

6.1.1. GESTOR DO CONTRATO: No caso do CISREC, será a servidora Rayanny Castro dos Santos e, no caso dos Municípios consorciados, estes indicarão, no ato da solicitação ou da respectiva contratualização, o responsável.

6.1.2. FISCAL DO CONTRATO: No caso do CISREC, será a servidora Darla Cristina Marinho da Silva Andrade e, no caso dos Municípios consorciados, estes indicarão, no ato da solicitação ou da respectiva contratualização, o responsável.

6.1.3. As funções de gestão e fiscalização não poderão ser exercidas pela mesma pessoa.

6.1.4. A emissão de Ordem de Serviço em favor de Município consorciado dependerá da indicação do respectivo fiscal da contratação, ficando suspensa a

emissão de novas Ordens de Serviço enquanto não houver fiscal devidamente designado.

6.2. Compete ao Gestor do Contrato acima identificado exercer a administração do contrato, com atribuições voltadas ao controle das questões documentais da contratação, incluindo verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência, verificar a necessidade e possibilidade de renovação ou prorrogação, bem como analisar a necessidade de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, quando cabíveis.

6.3. Compete ao Fiscal do Contrato acima identificado exercer a verificação concreta do objeto, devendo verificar a qualidade e a regularidade da prestação dos serviços, encaminhar informações ao Gestor do Contrato, atestar os documentos fiscais, manter o relacionamento necessário com a Contratada e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual.

6.3.1. Compete também ao Fiscal do Contrato aferir, em cada edição, os indicadores relacionados à execução dos serviços, especialmente:

a) percentual de estabelecimentos inscritos que concluíram a carga horária mínima de qualificação, cuja meta será de, no mínimo, 80% (oitenta por cento);

b) percentual de recomendações decorrentes do diagnóstico efetivamente implementadas e verificadas na consultoria pós-evento, cuja meta será de, no mínimo, 60% (sessenta por cento);

c) realização das edições sem interrupção decorrente de falha imputável à Contratada.

6.3.2. Os resultados da execução deverão ser consolidados em relatório anual, destinado a subsidiar, entre outros elementos, a avaliação quanto à eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços.

6.4. O Fiscal do Contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à

regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

6.5. A fiscalização de que trata esta seção não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto, não implicando corresponsabilidade do CISREC, dos Municípios contratantes ou de seus agentes e prepostos.

7 – AMOSTRA

7.1. Não se aplica.

8 – REALIZAÇÃO DE VISTORIA

8.1. Não se aplica.

9 – GARANTIA DOS SERVIÇOS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

9.1. Não se aplica ao objeto a exigência de garantia de produto ou de assistência técnica, por se tratar de contratação de prestação de serviços.

9.2. O disposto no item anterior não afasta a responsabilidade da Contratada pela adequada execução dos serviços, inclusive pela correção, complementação ou refazimento daqueles executados em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, RITO PROCEDIMENTAL E DOCUMENTAÇÃO

10.1. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

10.1.1. Será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, observadas as condições estabelecidas no Edital e na legislação aplicável.

10.1.2. Às microempresas e empresas de pequeno porte será assegurado o tratamento diferenciado e favorecido previsto na legislação aplicável.

10.2. RITO PROCEDIMENTAL

10.2.1. Será adotada a inversão das fases de habilitação e julgamento, de modo que a fase de habilitação antecederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, conforme condições e procedimentos estabelecidos no Edital.

10.3. DOCUMENTAÇÃO

10.3.1. A habilitação jurídica, a regularidade fiscal e trabalhista e a qualificação econômico-financeira serão exigidas conforme estabelecido no Edital e na legislação aplicável.

10.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.4.1. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, bem como indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal adequados e disponíveis para a realização do objeto e indicação e qualificação dos membros da equipe de trabalho que se responsabilizará pelos serviços.

10.4.2. A licitante deverá comprovar possuir equipe técnica apta à execução dos serviços de consultoria, cursos, workshops e demais ações de qualificação previstas neste Termo de Referência, composta, no mínimo, pelos seguintes profissionais:

10.4.2.1. Um consultor com formação de Chef de Cozinha, com experiência em pratos típicos da cozinha mineira e especialização na área de gestão para bares e restaurantes, com experiência comprovada por atestado de capacidade técnica de, no mínimo, 02 (dois) anos.

10.4.2.2. Um consultor com publicações nacionais ou internacionais, com registro no ISBN, sobre gastronomia e gestão de bares e restaurantes.

10.4.2.3. Um consultor com formação em Nutrição e especialização na área de gestão de bares e restaurantes, com experiência comprovada por atestado de capacidade técnica de, no mínimo, 02 (dois) anos.

10.4.2.4. Um consultor especialista em PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais e insumos de fácil acesso, cuja qualificação poderá ser comprovada mediante atestado de capacidade técnica, diplomas ou certificados de cursos.

10.4.2.5. Um consultor especialista em Marketing, com especialização na área de gestão para bares e restaurantes, com experiência comprovada por atestado de capacidade técnica de, no mínimo, 02 (dois) anos.

10.4.3. O currículo da equipe técnica deverá ser apresentado com as respectivas comprovações de formação, especialização e experiência exigidas neste Termo de Referência.

10.4.4. A empresa vencedora deverá informar os profissionais responsáveis pela execução do projeto e apresentar os respectivos documentos comprobatórios de qualificação técnica.

10.5. CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL

10.5.1. A comprovação da aptidão técnico-operacional será realizada mediante um ou mais atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem a execução anterior, pela licitante, de:

a) serviço de consultoria, capacitação ou qualificação técnica dirigido a estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar, tais como restaurantes, bares ou similares; e

b) produção executiva de evento gastronômico, festival gastronômico ou evento com praça de alimentação e expositores.

10.5.2. Será admitido o somatório de atestados para atendimento de cada uma das exigências previstas nas alíneas “a” e “b” do item anterior.

10.5.3. Os atestados deverão conter elementos suficientes para identificação do contratante emitente, do objeto executado e do período de execução e, no caso da alínea “b” do item 10.5.1, deverão permitir a identificação do evento a que se referem.

10.6. A licitante deverá indicar as instalações, o aparelhamento e o pessoal adequados e disponíveis para a realização do objeto, mediante apresentação de relação explícita e declaração formal de disponibilidade, vedadas exigências de propriedade ou de localização prévia.

11 – OBRIGAÇÃO DAS PARTES

11.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1.1. Executar os serviços conforme as especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas.

11.1.2. Reparar, corrigir, complementar, refazer ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, no prazo estabelecido pela fiscalização, considerada a natureza e o calendário do evento.

11.1.3. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, insumos, mão de obra e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência.

11.1.4. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais ou morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos, representantes ou subcontratados ao CISREC, aos Municípios contratantes ou a terceiros.

11.1.5. Utilizar profissionais habilitados e qualificados para a execução dos serviços, em conformidade com as exigências deste Termo de Referência e com as normas aplicáveis.

11.1.6. Apresentar, quando solicitado, a relação dos profissionais envolvidos na execução dos serviços, mantendo-os devidamente identificados durante a realização das atividades e dos eventos.

11.1.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, securitárias e demais obrigações previstas na legislação aplicável, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CISREC ou ao Município contratante.

11.1.8. Instruir seus empregados, prepostos e demais profissionais envolvidos na execução quanto ao cumprimento das orientações expedidas pelo CISREC e pelo Município contratante, no âmbito de suas respectivas competências.

11.1.9. Comunicar ao CISREC e ao Município contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

11.1.10. Observar a legislação aplicável relativa ao trabalho de menores.

11.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.1.12. Não transferir a terceiros as obrigações assumidas nem subcontratar parcelas do objeto, salvo nas hipóteses e nos limites expressamente autorizados neste Termo de Referência.

11.1.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos e custos de sua proposta, devendo assegurar os recursos necessários ao integral cumprimento do objeto nos preços contratados.

11.1.14. Obter e manter, sob sua responsabilidade, os alvarás, licenças e autorizações necessários à execução das atividades que lhe competirem, observadas as normas sanitárias, de segurança e demais disposições aplicáveis.

11.2. OBRIGAÇÕES DO CISREC E DOS MUNICÍPIOS CONTRATANTES

11.2.1. Proporcionar, no âmbito de suas respectivas atribuições, as condições necessárias para que a Contratada possa executar os serviços de acordo com este Termo de Referência, o Edital e os instrumentos decorrentes da contratação.

11.2.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e em sua proposta.

11.2.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços por meio dos responsáveis designados, registrando as ocorrências verificadas e adotando as providências cabíveis.

11.2.4. Notificar a Contratada acerca de eventuais falhas, irregularidades ou imperfeições verificadas na execução, fixando prazo para sua correção, quando cabível.

11.2.5. Efetuar o pagamento pelos serviços efetivamente executados e regularmente recebidos, na forma estabelecida no instrumento contratual.

11.2.6. Zelar para que, durante a vigência da contratação, sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas da Contratada.

11.2.7. Compete ao Município contratante definir as datas, horários e locais de realização dos serviços e fornecer as informações necessárias à emissão da respectiva ordem de serviço.

11.2.8. Para a execução dos itens 08 a 15, compete ao Município contratante disponibilizar estrutura de palco e sonorização compatível com o rider técnico das atrações contratadas.

12 – CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

12.1. O critério de julgamento será o menor preço global do lote.

12.2. A proposta deverá observar os preços unitários máximos estabelecidos para cada item integrante do lote, não sendo admitido preço unitário superior ao respectivo valor máximo fixado.

12.3. Será desclassificada a proposta que, após oportunizada a correção ou negociação, mantiver preço unitário superior ao máximo estabelecido para qualquer dos itens integrantes do lote, ainda que o valor global da proposta seja aceitável.

13 – DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. A Contratada poderá subcontratar parcialmente o objeto, até o limite de 30% (trinta por cento) do valor total da contratação, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

13.2. A subcontratação ficará limitada às parcelas não principais do objeto, notadamente às atrações artísticas correspondentes aos itens 08 a 15.

13.3. Fica vedada a subcontratação dos itens 01 – Consultoria e Qualificação Técnica e 02 – Produção Executiva e Artística, por constituírem parcelas de maior relevância técnica do objeto.

13.4. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanecerá integralmente com a Contratada a responsabilidade pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe supervisionar e coordenar as atividades da subcontratada e responder perante o CISREC e o Município contratante pelo cumprimento das obrigações correspondentes ao objeto subcontratado.

13.5. As empresas e/ou pessoas físicas a serem subcontratadas deverão ser previamente indicadas e qualificadas pela Contratada, com a descrição dos bens ou serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores.

13.6. A subcontratação dependerá de prévia anuência do CISREC ou do Município contratante, conforme o caso, e somente será autorizada mediante apresentação, pela empresa ou pessoa física subcontratada, da documentação de habilitação exigida no Edital, no que couber à natureza da parcela subcontratada.

13.7. A Contratada responderá pelos danos causados pela subcontratada ao CISREC, ao Município contratante ou a terceiros durante a execução do objeto.

13.8. A extinção ou substituição da subcontratação não afastará a responsabilidade da Contratada pela continuidade e adequada execução dos serviços, devendo esta promover, quando necessário, a substituição da empresa e/ou pessoa física subcontratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

13.9. Aplicam-se às subcontratadas, no que couber, as regras previstas no Edital, neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

13.10. Para fins de comprovação da regularidade da subcontratação e dos pagamentos correspondentes, a Contratada deverá apresentar, quando solicitado:

I – quando se tratar de pessoa jurídica:

a) documentação comprobatória da regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista;

b) nota fiscal emitida em nome da Contratada.

II – quando se tratar de pessoa física:

a) CPF, documento fiscal correspondente e comprovação da regularidade previdenciária, quando cabível;

b) não sendo possível a comprovação direta da regularidade previdenciária, comprovação do respectivo recolhimento pela Contratada, quando legalmente exigível.

14 – CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em conta bancária indicada pela Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento definitivo da respectiva etapa ou serviço executado, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, devidamente conferida e aprovada pelo Contratante.

14.1.1. A execução será objeto de medição, aceite e pagamento de acordo com as etapas e os serviços efetivamente executados, observados os critérios de recebimento estabelecidos neste Termo de Referência.

14.1.2. O pagamento da Nota Fiscal ficará condicionado à prévia conferência e ao atesto do fiscal responsável pela contratação.

14.1.3. As Notas Fiscais ou documentos que as acompanharem para fins de pagamento que apresentarem incorreções serão devolvidos à Contratada, passando o prazo para pagamento a contar da data da reapresentação dos documentos devidamente corrigidos.

14.1.4. As Notas Fiscais deverão conter os dados bancários completos da Contratada e as demais informações necessárias à identificação da contratação e dos serviços executados.

14.2. Para fins de pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal correspondente:

I – documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista;

II – Termo de Medição ou Relatório de Prestação de Serviços, devidamente atestado e aprovado pelo fiscal responsável;

III – registros e demais evidências de execução exigidos neste Termo de Referência, inclusive registro fotográfico, quando aplicável;

IV – documentos comprobatórios dos recolhimentos trabalhistas, previdenciários e do FGTS relacionados à execução, quando legalmente exigíveis.

14.3. O pagamento ficará condicionado à comprovação da execução da respectiva etapa ou serviço e à apresentação dos entregáveis e evidências correspondentes.

14.4. Sobre os valores devidos à Contratada serão efetuadas as retenções tributárias legalmente cabíveis.

14.5. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN, será observada a Lei Complementar nº 116/2003 e a legislação municipal aplicável.

14.6. É vedado à Contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes da contratação, salvo nas hipóteses legalmente admitidas.

15 – DO REAJUSTE

15.1. Os preços inicialmente registrados serão fixos e irreajustáveis pelo prazo de 01 (um) ano, contado da data-base do orçamento estimado.

15.2. Após o interregno de 01 (um) ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços inicialmente registrados serão reajustados mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

15.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 01 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

15.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, será utilizada a última variação conhecida, procedendo-se ao ajuste correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

15.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

15.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento seja extinto ou, por qualquer motivo, não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o índice que vier a ser determinado pela legislação vigente.

15.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, será adotado novo índice oficial que reflita a variação dos custos relacionados ao objeto, mediante formalização própria.

15.8. O reajuste será formalizado por apostilamento.

16 – PRAZO DE VIGÊNCIA

16.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 01 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, desde que demonstrada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

16.2. Os contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata de Registro de Preços observarão os prazos estabelecidos nos respectivos instrumentos, de acordo com a demanda e o período necessário à execução dos serviços contratados.

17 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. Por se tratar de contratação realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária será efetuada por ocasião de cada contratação, devendo constar do respectivo contrato, nota de empenho, ordem de serviço ou outro instrumento equivalente.

17.2. A emissão da ordem de serviço ficará condicionada à existência de dotação orçamentária suficiente pelo ente contratante.

Matozinhos, 12 de agosto de 2026.

ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608
Assinado de forma digital por ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitações
Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário - CISREC

Memorando 4- 180/2026

De: MAX P. - SECEX

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 14/08/2026 às 09:32:09

Prezada Ariane Alves Ribeiro - GLIC

Favor proceder com a instauração do processo licitatório.

_

Max Pereira

Secretário Executivo

Proc. Administrativo 1- 059/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 17/08/2026 às 08:18:17

Juntada de Portaria de Delegação de Competência

Considerando a necessidade de regularização e conformidade dos atos processuais no presente processo, especialmente quanto à formalização da autoridade competente para condução dos atos administrativos;

Considerando que o Decreto nº 088, de 08 de janeiro de 2025 delega à pessoa do Sr. MAX VINICIUS REIS PEREIRA - SECEX, Secretário Executivo, as competências originalmente atribuídas à Presidência do CISREC para a prática dos atos relacionados ao presente processo licitatório;

Segue para juntada do referido Decreto aos autos, a fim de que produza os efeitos legais pertinentes e respalde formalmente a atuação do Secretário Executivo como autoridade competente no âmbito deste procedimento.

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Anexos:

088_2025_Decreto_Delegacao_de_competencia_Assinado.pdf

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	17/08/2026 08:18:29	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **114E-12D0-73E5-54A5**

CISREC

DECRETO Nº 088, DE 08 DE JANEIRO DE 2025

DISPÕE SOBRE DELEGAÇÃO DE COMPETÊNCIA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, o Sr. **Jocimar Cesar Brandão**, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, **CONSIDERANDO**:

CONSIDERANDO os princípios constitucionais aplicáveis à Administração Pública, conforme art. 37 da Constituição da República;

CONSIDERANDO a responsabilidade fiscal que pressupõe ação planejada e transparente, conforme art. 1º da Lei Complementar Federal nº 101/2000;

CONSIDERANDO a exigência de "autoridade competente" para validade dos atos administrativos conforme previsão da Lei Federal nº 4.717/1965, e, especificamente os artigos 58 e 64 da Lei Federal nº 4.320/1964;

CONSIDERANDO que a delegação de competência é instrumento de descentralização administrativa que tem como objetivo assegurar maior rapidez e objetividade às decisões, situando-as na proximidade dos fatos, pessoas ou problemas a atender, conforme art. 11 do Decreto-Lei nº 200/1967;

CONSIDERANDO a necessidade, pelo princípio de registro, da formalização do ato de delegação que evidencie a autoridade delegante, a autoridade delegada e as atribuições objeto de delegação, conforme art. 12, parágrafo único, do Decreto-Lei nº 200/1967;

CONSIDERANDO o controle que deve estar presente nos atos da Administração Pública, nos termos do art. 74 da Constituição da República e do art. 13 do Decreto-Lei nº 200/1967.

DECRETA:

CAPÍTULO I

Rua Dito de Dezembro, 650 | Centro | Matozinhos | MG | CEP 35.720-000
31 3712.1541 | www.cisrec.mg.gov.br | cisrec@cisrec.mg.gov.br

DA FINALIDADE DO DECRETO

Art. 1° Este Decreto disciplina delegação de competência sobre:

I. autorização, liquidação e pagamento de empenho, conforme artigos 58, 63 e 64 da Lei Federal nº 4.320/1964;

II. representação junto a instituições bancárias;

III. prestação de contas em convênios e similares;

IV. subscrição e emissão de relatórios de gestão fiscal;

V. atos administrativos que nomina.

CAPÍTULO II

DAS EXPRESSÕES

Art. 2º Para fins deste Decreto entende-se por:

I. autoridade delegante: o Chefe do CISREC, quando por lei competir a ele a competência do ato;

II. autoridade delegada: o servidor nominado enquanto durar o vínculo com a Administração Pública;

III. objeto da delegação: a ação ou o ato especificamente mencionado neste Decreto;

IV. autorização para abertura de processo administrativo: a que é referida no art. 7º da Lei Federal nº 14.133/2021;

V. autoridade substituída: aquela que foi alvo de substituição;

VI. autoridade substituta: aquela que assume a competência de outra.

Parágrafo único. Ao subscrever o ato a autoridade substituta deverá fazer constar que o faz por delegação com remissão ao presente Decreto.

Art. 3º Para os fins deste Decreto e nos termos da Lei de Responsabilidade, considera-se:

I. adequada com a lei orçamentária anual, a despesa objeto de dotação específica e suficiente, ou que esteja abrangida por crédito genérico, de forma que somadas todas as despesas da mesma espécie, realizadas e a realizar, previstas no programa de trabalho, não sejam ultrapassados os limites estabelecidos para o exercício;

Rua Dito de Dezembro, 650 | Centro | Matozinhos | MG | CEP 35.720-000
31 3712.1541 | www.cisrec.mg.gov.br | cisrec@cisrec.mg.gov.br

II. compatível com o plano plurianual e a lei de diretrizes orçamentárias, a despesa que se conforme com as diretrizes, objetivos, prioridades e metas previstos nesses instrumentos e não infrinja qualquer de suas disposições.

CAPÍTULO III

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 4º Todo procedimento de licitação deverá conter inicialmente processo administrativo devidamente autuado, protocolado e numerado, com a autorização respectiva.

Art. 5º Ao Secretário Executivo é delegada competência para subscrever autorização de abertura de processo administrativo previsto no caput do art. 7 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Art. 6º Ao Secretário Executivo no âmbito de suas respectivas competências fica delegada as competências para:

I. os atos de homologação, adjudicação, anulação ou revogação, indicados na Lei Federal nº 14.133/2021;

II. assinar os contratos advindos de processos administrativos e licitatórios que contenham autorização do Executivo para realização da despesa, bem como respectivos termos aditivos.

CAPÍTULO IV

DA ORDENAÇÃO E LIQUIDAÇÃO DE DESPESAS

Art. 7º A competência de ordenação e de liquidação da despesa, prevista nos artigos 58 e 62 da Lei Federal nº 4.320/1964, é delegada ao Secretário Executivo e ao Procurador-Jurídico, dentre as atribuições previstas para os respectivos órgãos.

§ 1º Na hipótese de férias, ausências, impedimentos ou vacância a substituição das autoridades delegadas, para fins previstos neste Decreto, dar-se-á na seguinte ordem:

Autoridade Substituída	Autoridade Substituta
Secretário Executivo	Procurador Jurídico
Procurador Jurídico	Gerente de Contabilidade e Financeiro

§ 2º O substituto, ao subscrever o ato, em decorrência do §1º deste artigo, colocará a expressão "em substituição", mencionando o número do presente Decreto.

Rua Otto de Dezembro, 650 | Centro | Matozinhos | MG | CEP 35.720-000
31 3712.1641 | www.cisrec.mg.gov.br | cisrec@cisrec.mg.gov.br

§ 3º Na hipótese de férias, ausência, impedimento ou vacância da autoridade substituída e substituta, concomitantemente, conforme previsto no § 1º, caberá ao Secretário Executivo a substituição da autoridade delegada.

CAPÍTULO V

DOS FUNDOS

Art. 8º Quando o ato competir ao Chefe do Executivo, em se tratando de fundos específicos, este será representado pelo Secretário Executivo em conjunto com o Gerente de Contabilidade e Financeiro.

CAPÍTULO VI

DA AUTORIZAÇÃO DE PAGAMENTO

Art. 9º. Observado o disposto no artigo 4º deste Decreto, é delegada competência para autorizar pagamento da despesa, conforme o art. 64 da Lei Federal nº 4.320/1964, nos seguintes termos:

I. Ao Secretário Executivo, a partir de 07 de janeiro de 2025, quanto a toda estrutura do CISREC.

Parágrafo único. A competência de que trata o inciso I deste artigo poderá, a critério do Secretário Executivo, ser internamente delegada, mediante ato próprio.

CAPÍTULO VIII

DAS CERTIDÕES, CONTRATOS, CONVÊNIOS, APOSTILAMENTOS, RELATÓRIOS

Art. 10. Delega-se ao Secretário Executivo a competência para subscrever:

I. certidões de contagem de tempo expedidas pela Superintendência de Recursos Humanos;

II. notificações inerentes ao cumprimento contratual;

III. termos de apostilamento, em processos administrativos, para adequação de dotação orçamentária.

Art. 11. Delega-se ao Secretário Executivo, em conjunto com o Gerente de Contabilidade e Financeiro, competência para subscrever relatórios, contábeis, fiscais, os da Lei de Responsabilidade Fiscal e do Tribunal de Contas.

Rua Dia de Dezembro, 650 | Centro | Matozinhos | MG | CEP: 35.720-000
31 3712.1541 | www.cisrec.mg.gov.br | cisrec@cisrec.mg.gov.br

CAPÍTULO IX

REPRESENTAÇÃO BANCÁRIA

Art. 12. A representação perante os Bancos do BRASIL, CAIXA ECONÔMICA FEDERAL, BRADESCO e BANCO ITAÚ, excetuados as disposições em legislação especifica, dar-se-á sempre em conjunto pelo Gerente de Contabilidade e Financeiro.

CAPÍTULO X

DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

Art. 13. Fica delegada competência para atos de prestação de contas de convênios e similares a:

I. Secretaria Executivo, quanto a convênios e repasses relacionados e oriundos de consórcios de saúde, Ministério, Secretarias de Estado, relativos à saúde, vigilância sanitária, e temas correlatos, e ainda, quanto a convênios e repasses tocantes a infraestrutura urbana, assentamentos, oriundos do Ministério das Cidades, Caixa Econômica Federal, relativos ao Programa de Aceleração ao Crescimento, COPASA, CEMIG, ou seja, que tenham como finalidade infraestrutura, e ainda, quanto aos demais convênios e repasses não citados;

II. Procuradoria-Jurídica do CISREC, sobre convênios e ajustes relativos ao Judiciário, Defensoria Pública, Ministério Público, Justiça Eleitoral e temas pertinentes à Procuradoria-Geral do CISREC;

Parágrafo único. A Secretaria Executiva manterá registro dos convênios e similares, devendo os demais departamentos enviarem cópia e informações dos instrumentos existentes, inclusive quanto à prestação de contas realizada.

CAPÍTULO XI

DA EXTINÇÃO DA DELEGAÇÃO

Art. 14. A delegação de competência cessará:

I. por revogação da autoridade delegante;

II. pela exoneração ou demissão da autoridade delegada.

Rua Otto de Decussatro, 950 | Centro | Matozinhos | MG | CEP 35.720-000
31 3712.1541 | www.cisrec.mg.gov.br | cisrec@cisrec.mg.gov.br

Parágrafo único. A autoridade delegada deverá elaborar relatório sobre eventuais atos pendentes para a autoridade delegante, sob pena de abertura de processo administrativo disciplinar para apuração de infração disciplinar.

CAPÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 15. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos retroativos a 07 de janeiro de 2025.

Art. 16. Revogam-se as disposições em contrário.

Matozinhos, 08 de janeiro de 2025

Presidente do CISREC
Jocimar Cesar Brandão

Proc. Administrativo 2- 059/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 17/08/2026 às 08:19:02

DESPACHO DE CIÊNCIA E ACESSO AO CONTROLE INTERNO

Considerando a necessidade de assegurar o acompanhamento preventivo e orientador dos atos praticados no âmbito do presente processo;

Considerando a inclusão formal da unidade de Controle Interno no fluxo dos processos administrativos do CISREC;

Determino que seja dada ciência e disponibilizado acesso aos autos à Sra. Bruna Luiza Figueiredo - CONTROLE, representante do Controle Interno, para fins de acompanhamento, orientação e eventual manifestação no exercício de suas atribuições institucionais.

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	17/08/2026 08:19:13	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **E35E-1BB6-9FF4-4178**

Proc. Administrativo 3- 059/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 17/08/2026 às 08:23:24

JUNTADA DE PORTARIA E DESIGNAÇÃO DE PREGOEIRO

Considerando a necessidade de regularização e conformidade dos atos processuais no presente processo, especialmente no que tange à condução do procedimento licitatório na modalidade Pregão;

Considerando que a Portaria nº 096/2026, de 11 de março de 2026, que dispõe sobre a designação dos agentes públicos responsáveis pelas contratações, foi publicada e deve integrar o presente processo;

Considerando o disposto na Lei nº 14.133/2021, quanto à atuação do Pregoeiro na condução do certame;

Determino a juntada da referida Portaria aos autos, para que produza os efeitos legais pertinentes, bem como a designação da Pregoeiro Sr. Thalles Ferreira da Silva - GLIC-PREGcondução do presente procedimento.

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Anexos:

Portaria_096_2026_NOVA_COMISSAO_DE_CONTRATACAO_11_03_2026_revoga_092_2026.pdf

---

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	17/08/2026 08:23:38	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **5A33-13E0-A48D-6601**

PORTARIA Nº 097, DE 11 DE MARÇO DE 2026

"DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO, DO PREGOEIRO, DA EQUIPE DE APOIO E DA COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO NO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE E DE POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO CALCÁRIO – CISREC E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

CONSIDERANDO o que dispõe a Lei Federal nº 14.133/2021, e a edição do Decreto nº 043 de 13 de dezembro de 2023, que estabelecem as atribuições e demais disposições das funções do agente de contratação, pregoeiro, equipe de apoio e comissão de contratação;

RESOLVE:

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Ficam nomeados os servidores abaixo especificados para executarem as atribuições descritas no Decreto Municipal nº 043 de 13 de dezembro de 2023.

DA NOMEAÇÃO DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO

Art. 2º Fica(m) nomeado(s) para atuar(em) como Agente de Contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021 o(s) seguinte(s) servidor(es):

Agente de Contratação:

a) Ariane Alves Ribeiro
b) Thalles Ferreira da Silva
c) Aline Marçal de Oliveira
d) Hevellen Gabriele da Cruz Cavanholi

Parágrafo único. Em licitação na modalidade pregão, os agentes responsáveis pela condução do certame serão os servidores **Thalles Ferreira da Silva**, **Aline Marçal de Oliveira** e **Hevellen Gabriele da Cruz Cavanholi** designados como Pregoeiros, e, em caso de substituição, observar-se-á a nomeação prevista em cada pregão eletrônico.

DA NOMEAÇÃO DOS MEMBROS DA EQUIPE DE APOIO

Art. 3º Ficam nomeados para comporem a Equipe de Apoio nos termos da Lei nº 14.133/2021 os seguintes servidores:

a) Rafaelle Rocha de Oliveira Paiva
b) Rayanny Castro dos Santos
c) Pedro Antônio Mateus Ignácio Rosa

DA NOMEAÇÃO DOS MEMBROS DA COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

Art. 4º Ficam nomeados para comporem a Comissão de Contratação nos termos da Lei nº 14.133/2021 os seguintes servidores:

a) Ariane Alves Ribeiro
b) Thalles Ferreira da Silva
c) Hevellen Gabriele da Cruz Cavanholi
d) Aline Marçal de Oliveira
e) Rayanny Castro dos Santos
f) Rafaelle Rocha de Oliveira Paiva
g) Pedro Antônio Mateus Ignácio Rosa

Art. 5º Em suas ausências, impedimentos ou outro motivo justificável, o Presidente da Comissão de Contratação será substituído pelos demais membros, mediante nomeação prevista em cada processo licitatório.

Art. 6º As atribuições dos servidores acima nomeados e demais disposições inerentes às funções, são as estabelecidas no Decreto nº 043 de 13 de dezembro de 2023.

Art. 7º A designação de comissão de contratação em caráter permanente não impede eventual designação de comissão de contratação em caráter especial, quando as circunstâncias de contratação específica assim exigirem.

Art. 8º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial a Portaria 092/2026.

Matozinhos, 11 de março de 2026.

JOCIMAR CESAR BRANDAO:01243620609

Assinado digitalmente por JOCIMAR CESAR BRANDAO:01243620609
ND: C=BR, CN=JOCIMAR CESAR BRANDAO:01243620609, O=ICP-Brasil, OU=videoconferencia
Razão: Eu sou o autor deste documento

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE E DE POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO CALCÁRIO – CISREC

Jocimar César Brandão

Presidente do CISREC

Proc. Administrativo 4- 059/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 17/08/2026 às 08:25:19

Designação de Gestor e Fiscal do Contrato

Considerando a necessidade de regularização e conformidade dos atos processuais no presente processo, especialmente no que tange à gestão e fiscalização contratual;

Considerando que o Termo de Referência estabelece expressamente a indicação dos responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato;

Dá-se ciência de que atuarão no presente caso os servidores RAYANNY CASTRO DOS SANTOS - GRS como Gestora do Contrato e Darla Cristina Marinho da Silva Andrade - GRS como Fiscal do Contrato, para fins de acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Anexos:

Portaria_097_2026_gestor_e_fiscais_de_contratos_11_03_2026.pdf

---

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	17/08/2026 08:25:32	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **9972-085C-7B03-2A8A**

PORTARIA Nº 097, DE 11 DE MARÇO DE 2026

Dispõe sobre a designação de Gestor e Fiscais de Contratos no âmbito do Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE E DE POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO CALCÁRIO – CISREC, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Contrato de Consórcio Público e pelo Estatuto do Consórcio,

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitações e contratos administrativos;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto nº 043, de 13 de dezembro de 2023, que regulamenta a Lei nº 14.133/2021 no âmbito do CISREC e estabelece diretrizes para a governança, gestão e fiscalização das contratações públicas;

CONSIDERANDO que a execução dos contratos administrativos deve ser acompanhada e fiscalizada por agentes públicos especialmente designados, observando-se o princípio da segregação de funções e os mecanismos de controle administrativo;

CONSIDERANDO a necessidade de assegurar maior eficiência, transparência, regularidade e controle na execução dos contratos administrativos celebrados pelo CISREC;

RESOLVE:

Art. 1º- Designar a servidora **Rayanny Castro dos Santos** para exercer a função de Gestora de Contratos no âmbito do Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

Art. 2º- Compete à Gestora de Contratos, no exercício de suas atribuições:

I – acompanhar a execução global dos contratos administrativos celebrados pelo CISREC;

II – coordenar as atividades de fiscalização contratual realizadas pelos fiscais designados;

III – promover a interlocução entre a Administração e a contratada, garantindo o fiel cumprimento das obrigações pactuadas;

IV – analisar os relatórios de fiscalização apresentados pelos fiscais de contrato;

V – adotar providências administrativas diante de irregularidades verificadas na execução contratual;

VI – promover a formalização de ordens de serviço, ordens de fornecimento ou demais instrumentos necessários ao início da execução contratual, quando aplicável;

VII – instruir processos relativos a alterações contratuais, prorrogações, reajustes, repactuações ou revisões contratuais;

VIII – manifestar-se quanto ao recebimento definitivo do objeto contratual, quando cabível;

IX – encaminhar os processos para fins de liquidação e pagamento, após verificação da regular execução do objeto;

X – registrar e documentar ocorrências relacionadas à execução contratual.

Art. 3º- Ficam designados os seguintes servidores para exercerem a função de **Fiscal de Contrato**, de acordo com a área de atuação correspondente:

I – Fiscal de Contratos da Área da Saúde: Rafaelle Rocha de Oliveira Paiva

II – Fiscal de Contratos da Área de Serviços: Darla Cristina Marinho da Silva Andrade

III – Fiscal de Contratos da Área de Bens Comuns: Ariane Alves Ribeiro

IV – Fiscal de Contratos da Área de Engenharia: Dimar de Souza

V – Fiscal de Contratos da Área de Medicina Veterinária: Samila Dias da Silva Cruz

Art. 4º- Compete aos Fiscais de Contrato, no âmbito de suas respectivas áreas:

I – acompanhar diretamente a execução do objeto contratual;

II – verificar a conformidade da execução com as especificações técnicas, cláusulas contratuais e condições estabelecidas no instrumento convocatório;

III – registrar, em relatório ou sistema próprio, as ocorrências verificadas durante a execução contratual;

IV – comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer irregularidades, atrasos, descumprimentos contratuais ou situações que possam comprometer a execução do objeto;

V – atestar a execução dos serviços ou o recebimento de bens, quando constatada sua regularidade;

VI – subsidiar o gestor do contrato com informações técnicas necessárias à tomada de decisões administrativas;

VII – acompanhar a medição de serviços, quando aplicável;

VIII – colaborar na formalização do recebimento provisório do objeto contratual.

Art. 5º- O recebimento provisório do objeto será realizado pelos fiscais de contrato, mediante relatório ou termo circunstanciado, contendo o registro das condições de execução e eventual indicação de pendências ou irregularidades.

Art. 6º- O recebimento definitivo do objeto será realizado pelo gestor do contrato, após análise dos relatórios de fiscalização e verificação do cumprimento das obrigações contratuais.

Art. 7º- A atuação do gestor e dos fiscais de contratos deverá observar:

I – as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

II – o Decreto nº 043, de 13 de dezembro de 2023, do CISREC;

III – os princípios da legalidade, eficiência, transparência e controle da administração

pública;

IV – o princípio da segregação de funções.

Art. 8º - O gestor e os fiscais de contratos poderão solicitar apoio técnico, jurídico ou administrativo das unidades competentes do CISREC, sempre que necessário ao adequado desempenho de suas atribuições.

Art. 9º - As designações previstas nesta Portaria não afastam a responsabilidade da autoridade competente pela supervisão geral das contratações realizadas pelo CISREC.

Art. 10- Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Matozinhos, 11 de março de 2026.

JOCIMAR CESAR BRANDAO:01243620609

Assinado digitalmente por JOCIMAR CESAR BRANDAO:01243620609
ND: C=BR, CN=JOCIMAR CESAR BRANDAO:01243620609, O=ICP-Brasil, OU=videoconferencia
Razão: Eu sou o autor deste documento

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE E DE POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO CALCÁRIO – CISREC

Jocimar César Brandão

Presidente do CISREC

Proc. Administrativo 5- 059/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: GLIC-COMP - Setor de Compras

Data: 17/08/2026 às 08:27:06

Ao Setor de Compras,

Prezados Sr. Pedro Antônio Mateus Ignácio Rosa - GLIC-COMPe Nicole Magalhães Berton - GLIC-COMP

Encaminho o presente processo, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, para que seja realizada a cotação referente ao objeto "Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.".

O documento em anexo apresenta detalhadamente os requisitos técnicos, quantidades e demais especificações necessárias para a cotação, atendendo aos princípios e normas estabelecidos pela legislação vigente.

Solicito, portanto, que sejam tomadas as providências cabíveis para viabilizar a cotação, assegurando o cumprimento dos princípios de eficiência, transparência, isonomia e demais disposições legais aplicáveis ao processo.

Permaneço à disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários.

–

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Anexos:

TERMO_DE_REFERENCIA.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	17/08/2026 08:27:45	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **D5C5-60E9-6D54-5FAE**

TERMO DE REFERÊNCIA – TR

1 – OBJETO

1.1. Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	QNT.	UND.
01	**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 abaixo. **A qualificação deverá ter como objetivo principal a capacitação dos estabelecimentos para o atendimento ao público, a gestão e o marketing.** Inicialmente deverá ser realizado diagnóstico de cada estabelecimento, para levantamento de pontos de melhoria dentro do objetivo gerencial e das normas técnicas vigentes. 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 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 realizadas por profissionais qualificados, conforme qualificação técnica. **A. DIAGNÓSTICO – mínimo de 2 horas:** realização de workshop online para nivelamento dos 20 restaurantes participantes do evento, conforme demanda, com pelo menos 2 horas de duração. Deverão ser aplicadas técnicas, ferramentas e formulários para realização do diagnóstico inicial, com foco em análise e conhecimento da situação de cada restaurante/bar. A empresa deverá disponibilizar todo o material didático aos participantes e todo o mobiliário e mecanismos necessários, incluindo locação de local, plataforma para acesso dos participantes e equipamentos de transmissão, áudio e vídeo. **B. CONSULTORIA PRESENCIAL – DIAGNÓSTICO – mínimo de 20 horas totais:** realização de consultoria presencial em 20 restaurantes do Município, indicados pela Secretaria Municipal responsável, com o objetivo de confirmar diagnóstico prévio e apresentar mecanismos de melhoria na gestão, cardápio, boas práticas e atendimento. A consultoria terá duração mínima de 1 hora por empresa. Serão abordados, no mínimo: elaboração de fichas técnicas gerenciais; cálculos do CMV e precificação; análise de perfil de clientes; análise estrutural da empresa; análise dos custos diretos e indiretos e das despesas fixas e variáveis; margem de contribuição; análise de cardápio e adequação do portfólio de produtos; demonstrativo de resultados do exercício; segurança alimentar e engenharia dos alimentos; e marketing. **C. OFICINA PRESENCIAL – COZINHA MINEIRA, PANC E INSUMOS DE FÁCIL ACESSO – mínimo de 2 horas:** realização de oficina presencial com demonstração de técnicas modernas de cocção e utilização de alimentos, com ênfase em pratos típicos da cozinha mineira, PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais – e insumos de fácil acesso, buscando a valorização da cultura local e o aproveitamento de alimentos, para os 20 restaurantes participantes do evento. **D. WORKSHOP QUALIFICAÇÃO E ATENDIMENTO – mínimo de 3 horas:**	**605**	SERVIÇO

	realização de workshop com funcionários dos 20 restaurantes indicados pela Secretaria Municipal responsável, para treinamento da equipe de atendimento, abordando técnicas de relacionamento; domínio sobre o cardápio; aumento do ticket médio; objeções no atendimento; oportunidades de vendas; técnicas de vendas; postura profissional; endomarketing; e gamificação. **E. WORKSHOP PRESENCIAL GERENCIAL – mínimo de 3 horas:** realização de workshop para gerentes, administradores e proprietários dos 20 restaurantes indicados pela Secretaria Municipal responsável, sobre gestão, empreendedorismo, liderança, motivação e boas práticas. **F. CONSULTORIA PRESENCIAL – mínimo de 20 horas totais:** realização de consultoria presencial em 20 restaurantes do Município, após o evento, com o objetivo de avaliar as alterações sugeridas que foram implementadas e os impactos decorrentes 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 utensílios 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 utensílios conforme determinações do curador.	**600**	SERVIÇO
03	Realização da gestão dos stands da praça de alimentação, dos bares e do restaurante do evento, com a utilização de gestão única eletrônica dos itens, por meio da disponibilização de funcionários e montagem de, no mínimo, 1 (um) caixa fixo e 3 (três) caixas móveis, que deverão funcionar durante todo o período do evento.	**600**	SERVIÇO
04	Realização de show ao vivo com chef de renome nacional, com experiência na participação em 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 1 (uma) hora de duração. Já inclusas todas as despesas do chef e sua equipe, inclusive hospedagem, translado e alimentação. O chef deverá criar e organizar cardápio com pelo menos 6 (seis) 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 necessários à execução do show, conforme demandas do chef contratado.	**639**	SERVIÇO
05	Organização e execução de concurso culinário com a participação dos 20 restaurantes participantes do festival e classificação por meio de 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 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, ao enaltecimento da cozinha mineira e à aplicação das técnicas desenvolvidas na capacitação.	**600**	SERVIÇO
06	Kit maquinário de cozinha para eventos: 1 freezer; 1 refrigerador horizontal de 2 portas; 1 fogão industrial de 2 bocas; 1 pia com, no mínimo, 1,20 m; 1 bancada para manipulação com, no mínimo, 1,20 m de comprimento, com montagem e desmontagem, inclusive hidráulica e esgoto.	**949**	DIÁRIA
07	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.	**610**	SERVIÇO
08	Show musical acústico com estilo de repertório variado, formado por 1 cantor e 1 músico, ambos com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas.	**966**	SERVIÇO
09	Show musical com estilo de repertório variado, formado por, no mínimo, 3 músicos, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas.	**1.288**	SERVIÇO

10	Show musical com dupla sertaneja, estilo sertanejo universitário e moda de viola, reconhecida regionalmente, formada por componentes com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**504**	SERVIÇO
11	Show musical com bandas estilo axé, pagode e arrocha, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 7 componentes, sendo 1 vocalista, 2 percussionistas, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 tecladista e 1 baterista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**915**	SERVIÇO
12	Show musical com bandas estilo forró tradicional, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 5 componentes, sendo 1 vocalista, 1 tecladista, 1 sanfoneiro, 1 guitarrista e 1 baixista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**795**	SERVIÇO
13	Show musical com bandas para carnaval, nos estilos axé, samba, marchinha e pagode tradicional, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 10 componentes, sendo 2 vocalistas, 1 tecladista, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 baterista, 1 percussionista e 3 metais, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 3 (três) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**620**	SERVIÇO
14	Shows artísticos com bandas de médio porte, estilos variados, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 10 componentes, sendo 3 vocalistas, 2 dançarinas, 1 tecladista, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 baterista e 1 percussionista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 3 (três) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**600**	SERVIÇO
15	Apresentação de teatro infantil, destinada à faixa etária de 2 a 14 anos.	**605**	SERVIÇO

2 – DESCRIÇÃO DETALHADA

2.1. A solução consiste no registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para execução, sob demanda, de serviços destinados ao desenvolvimento e à qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao CISREC, abrangendo ações de consultoria, capacitação, produção e execução de eventos gastronômicos e programação artística e cultural.

2.2. Os serviços compreendem, conforme a necessidade de cada Município demandante, a qualificação técnica de estabelecimentos do setor gastronômico, a produção executiva e artística dos eventos, a gestão dos stands e da praça de alimentação, a realização de show culinário e concurso gastronômico, a disponibilização de maquinário de cozinha, a produção de material de divulgação e a realização de apresentações culturais e artísticas, nos termos das especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

2.3. A contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, permitindo que os serviços sejam requisitados de acordo com o planejamento, o

calendário e a necessidade efetiva dos Municípios consorciados, sem obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados.

2.4. Não integram o objeto desta contratação os serviços de locação de palco, sonorização, iluminação, painéis de LED, tendas, banheiros químicos, geradores e fechamentos, bem como os serviços de segurança patrimonial, brigada de incêndio e publicidade paga ou mídia, os quais, quando necessários, deverão ser providenciados pelo respectivo Município contratante por meios próprios ou mediante contratação específica.

2.5. Não integram o objeto desta contratação as atrações artísticas de grande porte nem a contratação de artista consagrado, quando enquadrada em hipótese de contratação específica, as quais deverão ser objeto de procedimento próprio.

3 – JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

O Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, como instrumento de cooperação interfederativa, atua na consecução de objetivos de interesse comum dos Municípios consorciados, inclusive mediante a realização de licitações compartilhadas destinadas ao atendimento de demandas de caráter regional.

O CISREC congrega atualmente 24 (vinte e quatro) Municípios e atua em região que reúne população aproximada de 1,5 milhão de habitantes, constituindo território marcado por diversidade cultural, potencial turístico e relevante atividade econômica.

A contratação justifica-se pela necessidade de qualificação e fortalecimento do setor gastronômico dos Municípios consorciados, bem como pela necessidade de apoio técnico estruturado à realização dos festivais gastronômicos promovidos pelos próprios entes. Trata-se de demanda recorrente no território consorciado, relacionada à promoção do desenvolvimento econômico, geração de emprego e renda, fortalecimento do turismo e valorização da identidade e da cultura locais.

Essa realidade já pode ser observada em eventos realizados por Municípios integrantes do CISREC, como o Festival Delícias da Lapa, em São José da Lapa, o

Festival de Inverno, em Santa Luzia, e o Festival Sabor de Bar, em Sete Lagoas, demonstrando que a realização de festivais gastronômicos não constitui necessidade hipotética ou eventual, mas prática já incorporada ao calendário e às políticas locais de diferentes Municípios da região.

Eventos gastronômicos realizados em diferentes regiões do País, a exemplo do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, do Comida di Buteco e da Restaurant Week, também evidenciam a utilização da gastronomia como instrumento de promoção turística, valorização cultural, movimentação econômica e estímulo aos empreendimentos do setor.

Os Municípios consorciados, entretanto, enfrentam isoladamente necessidades semelhantes de planejamento, contratação e execução. A realização individual dos procedimentos implica repetição de esforços administrativos, padrões técnicos distintos e menor aproveitamento da escala proporcionada pela atuação conjunta. A contratação consorciada permite racionalizar procedimentos, estabelecer parâmetros comuns de execução e disponibilizar instrumento apto ao atendimento das demandas que se apresentarem durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

A solução contempla não apenas a realização dos eventos, mas também a qualificação prévia dos estabelecimentos do setor gastronômico. As ações de diagnóstico, capacitação e consultoria abrangem aspectos relacionados à gestão, custos e precificação, atendimento, estruturação de cardápio, marketing e boas práticas sanitárias, buscando fazer com que os resultados da iniciativa ultrapassem o período de realização do festival e contribuam para o desenvolvimento permanente dos empreendimentos atendidos.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada possibilitará, entre outras ações:
a) promover a qualificação técnica e gerencial dos estabelecimentos do setor gastronômico;
b) apoiar a estruturação e execução dos eventos gastronômicos realizados pelos Municípios;
c) valorizar a culinária e a identidade cultural locais;
d) fomentar o turismo e a atividade econômica relacionada à gastronomia;

e) contribuir para a profissionalização dos empreendimentos e para a geração e manutenção de emprego e renda.

Registra-se, ainda, que a Ata de Registro de Preços nº 83/2024, anteriormente utilizada para atendimento de objeto equivalente, encontra-se vencida, tornando necessária a constituição de novo instrumento para atendimento da demanda que permanece existente.

No âmbito do Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, apresentaram manifestação formal de interesse os Municípios de Matozinhos, Prudente de Morais e Vespasiano, tendo o Município de Matozinhos formalizado sua demanda por meio do Ofício nº 181/GAB/05-2026.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza futura e eventual das contratações, uma vez que a utilização dos serviços dependerá do planejamento, do calendário e da efetiva necessidade de cada Município consorciado, sem obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados.

Considerando a abrangência territorial da contratação e a atuação consorciada do CISREC, registra-se, para fins de contextualização da demanda e dimensionamento regional da solução, a relação dos Municípios atualmente consorciados e suas respectivas populações:

Nº	MUNICÍPIO	POPULAÇÃO
1	BALDIM	7.614
2	CAETANÓPOLIS	11.906
3	CAPIM BRANCO	11.105
4	CONFINS	7.676
5	CORDISBURGO	7.592
6	FUNILÂNDIA	4.886
7	INHAÚMA	6.465
8	JABOTICATUBAS	21.214
9	JEQUITIBÁ	6.098
10	LAGOA SANTA	79.981
11	MATOZINHOS	39.291
12	MORRO DO PILAR	3.174
13	PEDRO LEOPOLDO	64.910
14	POMPÉU	32.441
15	PRUDENTE DE MORAIS	11.940
16	RAPOSOS	16.735

17	RIBEIRÃO DAS NEVES	344.828
18	SANTA LUZIA	229.483
19	SANTANA DE PIRAPAMA	7.079
20	SANTANA DO RIACHO	5.579
21	SÃO JOSÉ DA LAPA	27.710
22	SETE LAGOAS	237.931
23	TAQUARAÇU DE MINAS	4.368
24	VESPASIANO	136.826

A abrangência territorial acima demonstrada evidencia a dimensão regional da contratação e reforça a pertinência da adoção de solução consorciada, capaz de atender Municípios de diferentes portes e realidades administrativas, de forma padronizada e sob demanda.

4 – FORMA, PRAZO E LOCAL

4.1. Os serviços serão executados nos Municípios consorciados ao CISREC, conforme as respectivas demandas e Ordens de Serviço, observadas as especificações constantes da Seção 1 deste Termo de Referência.

4.1.1. Cada Ordem de Serviço observará requisição mínima de 01 (uma) unidade por item.

4.1.2. As Ordens de Serviço deverão observar os quantitativos e saldos disponíveis para contratação, sendo vedada a execução acima do quantitativo total registrado na Ata de Registro de Preços.

4.2. Consultoria e Qualificação Técnica

4.2.1. A execução dos serviços de consultoria e qualificação técnica compreenderá as etapas de diagnóstico, consultoria presencial, oficinas e workshops de capacitação e consultoria pós-evento, conforme detalhamento do item 01 deste Termo de Referência.

4.2.2. As atividades deverão ser planejadas de acordo com as características e necessidades dos estabelecimentos participantes, respeitados os conteúdos, cargas horárias e demais requisitos mínimos estabelecidos para o item.

4.2.3. A consultoria pós-evento deverá avaliar as alterações implementadas pelos estabelecimentos e os resultados decorrentes das ações de qualificação e da participação no evento.

4.3. Produção Executiva e Artística do Evento

4.3.1. A Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e equipe necessários à execução das atividades contratadas, incluindo a operação, organização e limpeza das áreas comuns utilizadas pelos expositores, quando integrantes do serviço demandado.

4.3.2. A produção compreenderá a curadoria gastronômica e a montagem das cozinhas destinadas aos restaurantes expositores e do mobiliário da praça de alimentação, conforme as especificações do item 02 e as necessidades do evento.

4.4. Gestão dos Stands e da Praça de Alimentação

4.4.1. Quando contratado o item correspondente, deverá ser disponibilizado sistema eletrônico único de gestão das vendas dos stands, bares e restaurante do evento, com registro individualizado por expositor ou stand.

4.4.2. A Contratada deverá disponibilizar funcionários para operação do sistema e manter, durante todo o período do evento, no mínimo, 1 (um) caixa fixo e 3 (três) caixas móveis.

4.4.3. Os registros das vendas deverão permitir a consolidação das informações e a emissão dos respectivos relatórios de acompanhamento e fechamento do evento.

4.5. Show Culinário e Concurso Culinário

4.5.1. O show culinário com chef e o concurso culinário serão executados conforme as especificações dos itens 04 e 05 deste Termo de Referência, cabendo à Contratada fornecer os profissionais, materiais e recursos necessários à respectiva execução.

4.5.2. O concurso deverá observar regulamento previamente apresentado ao Município demandante e as orientações da curadoria gastronômica do evento.

4.6. Kit de Maquinário de Cozinha

4.6.1. O kit de maquinário será disponibilizado por diária, conforme especificações do item 06, compreendendo transporte, montagem, instalação e desmontagem dos equipamentos, inclusive as instalações hidráulicas e de esgoto necessárias ao seu funcionamento.

4.7. Material de Publicidade e Divulgação

4.7.1. Quando contratado, o material de publicidade audiovisual deverá ser produzido e disponibilizado de acordo com as necessidades do evento, observadas as especificações do item 07 deste Termo de Referência.

4.8. Apresentações Artísticas e Culturais

4.8.1. As apresentações artísticas e culturais serão executadas conforme as características, composição mínima, duração e demais especificações estabelecidas nos itens 08 a 15 deste Termo de Referência.

4.8.2. Caberá à Contratada assegurar a disponibilidade dos profissionais e integrantes necessários à execução do item contratado, bem como os respectivos instrumentos e demais recursos cuja responsabilidade lhe seja atribuída neste Termo de Referência.

4.8.3. A Contratada deverá confirmar a disponibilidade da atração artística com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data prevista para sua apresentação.

4.8.4. Na hipótese de indisponibilidade da atração confirmada, a Contratada deverá providenciar sua substituição por atração de porte equivalente, sem prejuízo das providências cabíveis em caso de inexecução do item.

4.9. Cronograma de Execução

4.9.1. As datas, horários e locais de realização dos serviços serão definidos pelo Município demandante, de acordo com seu calendário e planejamento, e constarão da respectiva Ordem de Serviço ou documento equivalente.

4.9.2. Antes do início da execução, a Contratada deverá realizar reunião de alinhamento com o Município demandante e apresentar plano de execução contendo, no mínimo, as etapas, responsabilidades, recursos necessários, prazos e pontos de controle aplicáveis à demanda.

4.9.3. A Contratada deverá observar os prazos de mobilização, montagem, execução e desmontagem estabelecidos no cronograma aprovado, de modo a assegurar a realização das atividades nas datas definidas pelo Município.

4.10. Equipe Técnica

4.10.1. A Contratada deverá dispor de equipe técnica em quantidade e qualificação compatíveis com os serviços contratados, observados os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

4.10.2. Para cada evento, deverá ser disponibilizado profissional responsável pela coordenação gastronômica, com formação ou experiência comprovada em gestão de bares e restaurantes.

4.11. Relatórios e Evidências da Execução

4.11.1. A Contratada deverá apresentar os relatórios relativos aos serviços executados e, quando aplicável, listas de presença, checklists, relatórios do sistema de vendas, registros fotográficos e demais documentos necessários à comprovação da execução.

4.11.2. Nos serviços de gestão eletrônica da praça de alimentação, os relatórios deverão ser disponibilizados ao Município demandante, em formato eletrônico, diariamente durante a realização do evento e consolidados em relatório final após seu encerramento.

4.12. Condições Gerais de Execução

4.12.1. A Contratada deverá fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, insumos, mão de obra, transporte, deslocamento, hospedagem e demais recursos necessários à perfeita execução dos serviços contratados, sem custos adicionais além dos preços registrados.

4.12.2. A Contratada deverá obter os alvarás, licenças e autorizações necessários às atividades que estiverem sob sua responsabilidade e observar as normas sanitárias e de segurança aplicáveis à execução do objeto.

4.12.3. A Contratada deverá comprovar o treinamento em boas práticas dos profissionais sob sua responsabilidade que atuarem na manipulação de alimentos durante a execução dos serviços.

4.12.4. A Contratada deverá possuir capacidade logística e operacional para atender, simultânea ou sequencialmente, demandas de mais de um Município consorciado, inclusive na hipótese de coincidência de calendários, sem prejuízo da qualidade e do cumprimento dos prazos estabelecidos para cada contratação.

4.13. Sustentabilidade Ambiental

4.13.1. Na execução dos serviços, deverão ser observadas as medidas de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, especialmente:

a) adequada segregação, acondicionamento e destinação dos resíduos gerados durante os eventos;

b) adoção de medidas destinadas à redução do desperdício de materiais, água e energia;

c) observância dos limites de emissão sonora estabelecidos na legislação municipal e nas autorizações do evento;

d) priorização, quando possível e compatível com a execução contratual, de fornecedores e produtores locais.

4.13.2. Para cada edição do evento, deverá ser apresentado plano de gerenciamento dos resíduos sólidos gerados durante sua realização, com previsão de segregação e destinação ambientalmente adequada.

5 – CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1. Os serviços serão recebidos de acordo com as etapas efetivamente executadas e previstas na respectiva Ordem de Serviço, mediante verificação de sua conformidade com as especificações deste Termo de Referência e com os respectivos documentos comprobatórios da execução.

5.2. Para fins de medição e aceite, serão considerados, conforme a natureza dos serviços executados, os seguintes entregáveis:

a) planejamento e diagnóstico: plano de execução e diagnóstico dos estabelecimentos;

b) consultoria e capacitação: registros das ações formativas e relatório de consultoria;

c) mobilização e montagem: comprovação da estrutura instalada e, quando aplicável, do sistema de vendas devidamente testado;

d) execução do evento: registros de execução e relatórios do sistema de vendas, quando aplicáveis;

e) desmobilização: comprovação da desmontagem e da destinação adequada dos resíduos;

f) avaliação pós-evento: relatório final com os resultados apurados e verificação das melhorias adotadas.

5.3. O recebimento provisório será realizado pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, após a verificação do cumprimento das exigências técnicas pertinentes à etapa executada.

5.4. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação do atendimento das exigências contratuais e da regularidade dos respectivos entregáveis, mediante termo de recebimento definitivo ou documento equivalente.

5.5. Havendo rejeição dos serviços, no todo ou em parte, a Contratada deverá promover sua correção, complementação ou refazimento no prazo estabelecido pelo Contratante, observadas as condições da execução e, especialmente, o calendário do evento.

5.6. Na impossibilidade de correção ou refazimento dos serviços rejeitados, ou na hipótese de inexecução, o valor correspondente será glosado ou descontado do pagamento devido à Contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.7. Em caso de irregularidade não sanada pela Contratada, os fatos serão registrados e encaminhados à autoridade competente para adoção das providências cabíveis.

6 – PROCEDIMENTOS DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato ou instrumento equivalente oriundo desta contratação terá como responsáveis:

6.1.1. GESTOR DO CONTRATO: No caso do CISREC, será a servidora Rayanny Castro dos Santos e, no caso dos Municípios consorciados, estes indicarão, no ato da solicitação ou da respectiva contratualização, o responsável.

6.1.2. FISCAL DO CONTRATO: No caso do CISREC, será a servidora Darla Cristina Marinho da Silva Andrade e, no caso dos Municípios consorciados, estes indicarão, no ato da solicitação ou da respectiva contratualização, o responsável.

6.1.3. As funções de gestão e fiscalização não poderão ser exercidas pela mesma pessoa.

6.1.4. A emissão de Ordem de Serviço em favor de Município consorciado dependerá da indicação do respectivo fiscal da contratação, ficando suspensa a

emissão de novas Ordens de Serviço enquanto não houver fiscal devidamente designado.

6.2. Compete ao Gestor do Contrato acima identificado exercer a administração do contrato, com atribuições voltadas ao controle das questões documentais da contratação, incluindo verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência, verificar a necessidade e possibilidade de renovação ou prorrogação, bem como analisar a necessidade de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, quando cabíveis.

6.3. Compete ao Fiscal do Contrato acima identificado exercer a verificação concreta do objeto, devendo verificar a qualidade e a regularidade da prestação dos serviços, encaminhar informações ao Gestor do Contrato, atestar os documentos fiscais, manter o relacionamento necessário com a Contratada e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual.

6.3.1. Compete também ao Fiscal do Contrato aferir, em cada edição, os indicadores relacionados à execução dos serviços, especialmente:

a) percentual de estabelecimentos inscritos que concluíram a carga horária mínima de qualificação, cuja meta será de, no mínimo, 80% (oitenta por cento);

b) percentual de recomendações decorrentes do diagnóstico efetivamente implementadas e verificadas na consultoria pós-evento, cuja meta será de, no mínimo, 60% (sessenta por cento);

c) realização das edições sem interrupção decorrente de falha imputável à Contratada.

6.3.2. Os resultados da execução deverão ser consolidados em relatório anual, destinado a subsidiar, entre outros elementos, a avaliação quanto à eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços.

6.4. O Fiscal do Contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à

regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

6.5. A fiscalização de que trata esta seção não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto, não implicando corresponsabilidade do CISREC, dos Municípios contratantes ou de seus agentes e prepostos.

7 – AMOSTRA

7.1. Não se aplica.

8 – REALIZAÇÃO DE VISTORIA

8.1. Não se aplica.

9 – GARANTIA DOS SERVIÇOS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

9.1. Não se aplica ao objeto a exigência de garantia de produto ou de assistência técnica, por se tratar de contratação de prestação de serviços.

9.2. O disposto no item anterior não afasta a responsabilidade da Contratada pela adequada execução dos serviços, inclusive pela correção, complementação ou refazimento daqueles executados em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, RITO PROCEDIMENTAL E DOCUMENTAÇÃO

10.1. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

10.1.1. Será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, observadas as condições estabelecidas no Edital e na legislação aplicável.

10.1.2. Às microempresas e empresas de pequeno porte será assegurado o tratamento diferenciado e favorecido previsto na legislação aplicável.

10.2. RITO PROCEDIMENTAL

10.2.1. Será adotada a inversão das fases de habilitação e julgamento, de modo que a fase de habilitação antecederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, conforme condições e procedimentos estabelecidos no Edital.

10.3. DOCUMENTAÇÃO

10.3.1. A habilitação jurídica, a regularidade fiscal e trabalhista e a qualificação econômico-financeira serão exigidas conforme estabelecido no Edital e na legislação aplicável.

10.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.4.1. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, bem como indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal adequados e disponíveis para a realização do objeto e indicação e qualificação dos membros da equipe de trabalho que se responsabilizará pelos serviços.

10.4.2. A licitante deverá comprovar possuir equipe técnica apta à execução dos serviços de consultoria, cursos, workshops e demais ações de qualificação previstas neste Termo de Referência, composta, no mínimo, pelos seguintes profissionais:

10.4.2.1. Um consultor com formação de Chef de Cozinha, com experiência em pratos típicos da cozinha mineira e especialização na área de gestão para bares e restaurantes, com experiência comprovada por atestado de capacidade técnica de, no mínimo, 02 (dois) anos.

10.4.2.2. Um consultor com publicações nacionais ou internacionais, com registro no ISBN, sobre gastronomia e gestão de bares e restaurantes.

10.4.2.3. Um consultor com formação em Nutrição e especialização na área de gestão de bares e restaurantes, com experiência comprovada por atestado de capacidade técnica de, no mínimo, 02 (dois) anos.

10.4.2.4. Um consultor especialista em PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais e insumos de fácil acesso, cuja qualificação poderá ser comprovada mediante atestado de capacidade técnica, diplomas ou certificados de cursos.

10.4.2.5. Um consultor especialista em Marketing, com especialização na área de gestão para bares e restaurantes, com experiência comprovada por atestado de capacidade técnica de, no mínimo, 02 (dois) anos.

10.4.3. O currículo da equipe técnica deverá ser apresentado com as respectivas comprovações de formação, especialização e experiência exigidas neste Termo de Referência.

10.4.4. A empresa vencedora deverá informar os profissionais responsáveis pela execução do projeto e apresentar os respectivos documentos comprobatórios de qualificação técnica.

10.5. CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL

10.5.1. A comprovação da aptidão técnico-operacional será realizada mediante um ou mais atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem a execução anterior, pela licitante, de:

a) serviço de consultoria, capacitação ou qualificação técnica dirigido a estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar, tais como restaurantes, bares ou similares; e

b) produção executiva de evento gastronômico, festival gastronômico ou evento com praça de alimentação e expositores.

10.5.2. Será admitido o somatório de atestados para atendimento de cada uma das exigências previstas nas alíneas “a” e “b” do item anterior.

10.5.3. Os atestados deverão conter elementos suficientes para identificação do contratante emitente, do objeto executado e do período de execução e, no caso da alínea “b” do item 10.5.1, deverão permitir a identificação do evento a que se referem.

10.6. A licitante deverá indicar as instalações, o aparelhamento e o pessoal adequados e disponíveis para a realização do objeto, mediante apresentação de relação explícita e declaração formal de disponibilidade, vedadas exigências de propriedade ou de localização prévia.

11 – OBRIGAÇÃO DAS PARTES

11.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1.1. Executar os serviços conforme as especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas.

11.1.2. Reparar, corrigir, complementar, refazer ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, no prazo estabelecido pela fiscalização, considerada a natureza e o calendário do evento.

11.1.3. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, insumos, mão de obra e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência.

11.1.4. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais ou morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos, representantes ou subcontratados ao CISREC, aos Municípios contratantes ou a terceiros.

11.1.5. Utilizar profissionais habilitados e qualificados para a execução dos serviços, em conformidade com as exigências deste Termo de Referência e com as normas aplicáveis.

11.1.6. Apresentar, quando solicitado, a relação dos profissionais envolvidos na execução dos serviços, mantendo-os devidamente identificados durante a realização das atividades e dos eventos.

11.1.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, securitárias e demais obrigações previstas na legislação aplicável, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CISREC ou ao Município contratante.

11.1.8. Instruir seus empregados, prepostos e demais profissionais envolvidos na execução quanto ao cumprimento das orientações expedidas pelo CISREC e pelo Município contratante, no âmbito de suas respectivas competências.

11.1.9. Comunicar ao CISREC e ao Município contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

11.1.10. Observar a legislação aplicável relativa ao trabalho de menores.

11.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.1.12. Não transferir a terceiros as obrigações assumidas nem subcontratar parcelas do objeto, salvo nas hipóteses e nos limites expressamente autorizados neste Termo de Referência.

11.1.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos e custos de sua proposta, devendo assegurar os recursos necessários ao integral cumprimento do objeto nos preços contratados.

11.1.14. Obter e manter, sob sua responsabilidade, os alvarás, licenças e autorizações necessários à execução das atividades que lhe competirem, observadas as normas sanitárias, de segurança e demais disposições aplicáveis.

11.2. OBRIGAÇÕES DO CISREC E DOS MUNICÍPIOS CONTRATANTES

11.2.1. Proporcionar, no âmbito de suas respectivas atribuições, as condições necessárias para que a Contratada possa executar os serviços de acordo com este Termo de Referência, o Edital e os instrumentos decorrentes da contratação.

11.2.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e em sua proposta.

11.2.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços por meio dos responsáveis designados, registrando as ocorrências verificadas e adotando as providências cabíveis.

11.2.4. Notificar a Contratada acerca de eventuais falhas, irregularidades ou imperfeições verificadas na execução, fixando prazo para sua correção, quando cabível.

11.2.5. Efetuar o pagamento pelos serviços efetivamente executados e regularmente recebidos, na forma estabelecida no instrumento contratual.

11.2.6. Zelar para que, durante a vigência da contratação, sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas da Contratada.

11.2.7. Compete ao Município contratante definir as datas, horários e locais de realização dos serviços e fornecer as informações necessárias à emissão da respectiva ordem de serviço.

11.2.8. Para a execução dos itens 08 a 15, compete ao Município contratante disponibilizar estrutura de palco e sonorização compatível com o rider técnico das atrações contratadas.

12 – CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

12.1. O critério de julgamento será o menor preço global do lote.

12.2. A proposta deverá observar os preços unitários máximos estabelecidos para cada item integrante do lote, não sendo admitido preço unitário superior ao respectivo valor máximo fixado.

12.3. Será desclassificada a proposta que, após oportunizada a correção ou negociação, mantiver preço unitário superior ao máximo estabelecido para qualquer dos itens integrantes do lote, ainda que o valor global da proposta seja aceitável.

13 – DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. A Contratada poderá subcontratar parcialmente o objeto, até o limite de 30% (trinta por cento) do valor total da contratação, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

13.2. A subcontratação ficará limitada às parcelas não principais do objeto, notadamente às atrações artísticas correspondentes aos itens 08 a 15.

13.3. Fica vedada a subcontratação dos itens 01 – Consultoria e Qualificação Técnica e 02 – Produção Executiva e Artística, por constituírem parcelas de maior relevância técnica do objeto.

13.4. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanecerá integralmente com a Contratada a responsabilidade pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe supervisionar e coordenar as atividades da subcontratada e responder perante o CISREC e o Município contratante pelo cumprimento das obrigações correspondentes ao objeto subcontratado.

13.5. As empresas e/ou pessoas físicas a serem subcontratadas deverão ser previamente indicadas e qualificadas pela Contratada, com a descrição dos bens ou serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores.

13.6. A subcontratação dependerá de prévia anuência do CISREC ou do Município contratante, conforme o caso, e somente será autorizada mediante apresentação, pela empresa ou pessoa física subcontratada, da documentação de habilitação exigida no Edital, no que couber à natureza da parcela subcontratada.

13.7. A Contratada responderá pelos danos causados pela subcontratada ao CISREC, ao Município contratante ou a terceiros durante a execução do objeto.

13.8. A extinção ou substituição da subcontratação não afastará a responsabilidade da Contratada pela continuidade e adequada execução dos serviços, devendo esta promover, quando necessário, a substituição da empresa e/ou pessoa física subcontratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

13.9. Aplicam-se às subcontratadas, no que couber, as regras previstas no Edital, neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

13.10. Para fins de comprovação da regularidade da subcontratação e dos pagamentos correspondentes, a Contratada deverá apresentar, quando solicitado:

I – quando se tratar de pessoa jurídica:

a) documentação comprobatória da regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista;

b) nota fiscal emitida em nome da Contratada.

II – quando se tratar de pessoa física:

a) CPF, documento fiscal correspondente e comprovação da regularidade previdenciária, quando cabível;

b) não sendo possível a comprovação direta da regularidade previdenciária, comprovação do respectivo recolhimento pela Contratada, quando legalmente exigível.

14 – CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em conta bancária indicada pela Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento definitivo da respectiva etapa ou serviço executado, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, devidamente conferida e aprovada pelo Contratante.

14.1.1. A execução será objeto de medição, aceite e pagamento de acordo com as etapas e os serviços efetivamente executados, observados os critérios de recebimento estabelecidos neste Termo de Referência.

14.1.2. O pagamento da Nota Fiscal ficará condicionado à prévia conferência e ao atesto do fiscal responsável pela contratação.

14.1.3. As Notas Fiscais ou documentos que as acompanharem para fins de pagamento que apresentarem incorreções serão devolvidos à Contratada, passando o prazo para pagamento a contar da data da reapresentação dos documentos devidamente corrigidos.

14.1.4. As Notas Fiscais deverão conter os dados bancários completos da Contratada e as demais informações necessárias à identificação da contratação e dos serviços executados.

14.2. Para fins de pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal correspondente:

I – documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista;

II – Termo de Medição ou Relatório de Prestação de Serviços, devidamente atestado e aprovado pelo fiscal responsável;

III – registros e demais evidências de execução exigidos neste Termo de Referência, inclusive registro fotográfico, quando aplicável;

IV – documentos comprobatórios dos recolhimentos trabalhistas, previdenciários e do FGTS relacionados à execução, quando legalmente exigíveis.

14.3. O pagamento ficará condicionado à comprovação da execução da respectiva etapa ou serviço e à apresentação dos entregáveis e evidências correspondentes.

14.4. Sobre os valores devidos à Contratada serão efetuadas as retenções tributárias legalmente cabíveis.

14.5. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN, será observada a Lei Complementar nº 116/2003 e a legislação municipal aplicável.

14.6. É vedado à Contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes da contratação, salvo nas hipóteses legalmente admitidas.

15 – DO REAJUSTE

15.1. Os preços inicialmente registrados serão fixos e irreajustáveis pelo prazo de 01 (um) ano, contado da data-base do orçamento estimado.

15.2. Após o interregno de 01 (um) ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços inicialmente registrados serão reajustados mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

15.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 01 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

15.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, será utilizada a última variação conhecida, procedendo-se ao ajuste correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

15.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

15.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento seja extinto ou, por qualquer motivo, não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o índice que vier a ser determinado pela legislação vigente.

15.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, será adotado novo índice oficial que reflita a variação dos custos relacionados ao objeto, mediante formalização própria.

15.8. O reajuste será formalizado por apostilamento.

16 – PRAZO DE VIGÊNCIA

16.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 01 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, desde que demonstrada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

16.2. Os contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata de Registro de Preços observarão os prazos estabelecidos nos respectivos instrumentos, de acordo com a demanda e o período necessário à execução dos serviços contratados.

17 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. Por se tratar de contratação realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária será efetuada por ocasião de cada contratação, devendo constar do respectivo contrato, nota de empenho, ordem de serviço ou outro instrumento equivalente.

17.2. A emissão da ordem de serviço ficará condicionada à existência de dotação orçamentária suficiente pelo ente contratante.

Matozinhos, 12 de agosto de 2026.

ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608 Assinado de forma digital por ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitações
Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário - CISREC

Proc. Administrativo 6- 059/2026

De: MAX P. - SECEX

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 31/08/2026 às 14:46:55

_

Max Pereira

Secretário Executivo

Anexos:

DESPACHO_SE_SANEAMENTO_QUANTITATIVOS_TR_PE_010_2026_Proc_048_2026.pdf

---

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
MAX VINICIUS REIS PEREIRA	31/08/2026 14:48:19	1Doc	MAX VINICIUS REIS PEREIRA CPF 089.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **7D86-3D57-1AB8-B198**

DESPACHO DA SECRETARIA EXECUTIVA DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE E DE POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO CALCÁRIO – CISREC

Processo Administrativo nº: 048/2026

Pregão Eletrônico nº: 010/2026

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados

Assunto: Saneamento do Termo de Referência. Divergência entre os quantitativos do TR e os quantitativos apurados no Estudo Técnico Preliminar. Suspensão da cotação até a correção.

Destinatários: Gerência de Licitações; Controladoria Interna

I – RELATÓRIO

Trata-se do processo administrativo instaurado para registro de preços destinado ao desenvolvimento e à qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados.

A Gerência de Licitações apresentou o relato de necessidade em 03 de agosto de 2026, acompanhado do Edital do Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, do comprovante de publicação e das manifestações formais dos Municípios de Matozinhos (Ofício nº 181/GAB/05-2026), Prudente de Morais e Vespasiano.

Esta Secretaria Executiva autorizou a instauração no mesmo dia, com determinação de observância integral da fase preparatória.

Em 12 de agosto de 2026, a GLIC juntou aos autos o Estudo Técnico Preliminar. O item 4.4 do ETP fixa a memória de cálculo dos quantitativos: demanda dos Municípios participantes de 1.852 unidades, parcela do CISREC de 1.852 unidades e quantitativo total registrado de 3.704 unidades, com detalhamento por item e por Município.

Na mesma data, a GLIC juntou o Termo de Referência. O quadro do item 1.1 do TR registra quantitativos por item que somam 10.896 unidades, quase o triplo apurado no planejamento.

Em 14 de agosto de 2026, esta Secretaria Executiva determinou o prosseguimento com a instauração do certame. Em 17 de agosto de 2026, a GLIC encaminhou o Termo de Referência ao Setor de Compras para realização da cotação, juntou a Portaria nº 097/2026, designou o Pregoeiro e deu ciência à Controladoria Interna.

É o relatório.

II – FUNDAMENTAÇÃO

2.1 – Da divergência entre o Termo de Referência e o Estudo Técnico Preliminar

O art. 18, § 1º, V, da Lei nº 14.133/2021 exige que o Estudo Técnico Preliminar contenha a estimativa das quantidades acompanhada das respectivas memórias de cálculo. O art. 6º, XXIII, "a", da mesma Lei exige que o Termo de Referência defina o objeto com os seus quantitativos. Os dois documentos não são independentes: o TR materializa a solução delimitada no ETP e dele extrai os números.

Configura-se vício de instrução: o documento que vai ao mercado não guarda correspondência com o documento que dimensionou a demanda.

2.2 – Da ausência de remissão ao Estudo Técnico Preliminar

O art. 6º, XXIII, "b", da Lei nº 14.133/2021 determina que o Termo de Referência contenha a fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes.

O Termo de Referência juntado aos autos não faz remissão ao Estudo Técnico Preliminar em nenhuma de suas seções. A ausência dessa remissão é o que permitiu que a divergência de quantitativos passasse sem detecção na cadeia de elaboração.

A correção da remissão é elemento do saneamento, e não formalidade acessória.

2.3 – Da repercussão sobre a pesquisa de preços e sobre o valor estimado

O art. 23 da Lei nº 14.133/2021 condiciona o valor estimado a parâmetros de mercado apurados de forma justificada. O valor estimado é o produto do quantitativo pelo preço unitário. Quantitativo incorreto produz valor estimado incorreto, ainda que a pesquisa de preços seja metodologicamente perfeita.

O item 6.1 do ETP registrou total preliminar de referência de R$ 164.381.688,46, calculado sobre as 3.704 unidades do item 4.4 e a partir de unitários históricos da Ata de Registro de Preços nº 83/2024. Aplicados os mesmos unitários às 10.896 unidades do TR, o total de referência saltaria para a ordem de R$ 481,2 milhões, cálculo desta Secretaria Executiva, com finalidade exclusiva de dimensionar o risco, sem valor de estimativa.

O Termo de Referência já foi encaminhado ao Setor de Compras para cotação em 17 de agosto de 2026. A pesquisa de preços em curso está, portanto, apoiada em quantitativo não confirmado pelo planejamento. Prosseguir nessas condições produziria estimativa inflada, comprometeria a demonstração de vantajosidade e exporia o certame a impugnação e a questionamento pelos órgãos de controle.

A medida adequada é interromper a cotação agora, e não corrigi-la depois.

2.4 – Do dever de saneamento antes do prosseguimento

O art. 5º da Lei nº 14.133/2021 impõe os princípios do planejamento, da eficiência e da segurança jurídica. O art. 169, I, atribui às linhas de defesa da própria Administração o controle preventivo dos atos de contratação.

O vício identificado é sanável na fase em que o processo se encontra. Não há licitante habilitado, não há edital publicado e não há direito de terceiro constituído. O custo do saneamento neste momento é baixo. O custo da correção após a publicação seria a republicação do edital, com reabertura de prazo e perda da janela de realização dos festivais.

Cabe, assim, determinar o saneamento como condição para o prosseguimento.

III – DECISÃO

Diante do exposto, esta Secretaria Executiva **DETERMINA**:

a) À Gerência de Licitações: promova o saneamento do Termo de Referência, no prazo de 3 (três) dias úteis, adotando as seguintes providências:

a) ajustar os quantitativos dos itens 01 a 15 do TR aos valores consolidados no item 4.4 do Estudo Técnico Preliminar, totalizando 3.704 unidades;

b) À Gerência de Licitações: inclua no Termo de Referência seção de fundamentação da contratação, com remissão expressa ao Estudo Técnico Preliminar e ao Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, na forma do art. 6º, XXIII, "b", da Lei nº 14.133/2021.

c) Ao Setor de Compras: SUSPENDA a cotação encaminhada em 17 de agosto de 2026. Nenhuma pesquisa de preços será realizada com base na versão atual do Termo de Referência. A cotação será retomada após a juntada do TR saneado, com base nos quantitativos nele consolidados.

d) Ao Pregoeiro designado e à Gerência de Licitações: fica **vedada** a publicação do edital e de qualquer aviso do certame antes do cumprimento das alíneas "a" a "c" e do retorno dos autos a esta Secretaria Executiva.

e) À Gerência de Licitações: após o saneamento, remeta os autos a esta Secretaria Executiva para conferência da correspondência entre ETP e TR e, na sequência, à Procuradoria Jurídica para o controle prévio de legalidade previsto no art. 53 da Lei nº 14.133/2021.

g) À Controladoria Interna: ciência deste despacho, para acompanhamento preventivo.

h) À Gerência de Licitações: observe a publicação dos atos no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do art. 174 da Lei nº 14.133/2021.

Cumpra-se. Registre-se nos autos.

Assinado digitalmente por MAX VINICIUS REIS PEREIRA:08979151608
ND: C=BR, CN=MAX VINICIUS REIS PEREIRA:08979151608, O=ICP-Brasil, OU=47060295000155
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Foxit PDF Reader Versão: 2025.3.0

Max Vinicius Reis Pereira

Secretário Executivo do Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC

Proc. Administrativo 7- 059/2026

De: MAX P. - SECEX

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 31/08/2026 às 14:47:34

Segue despacho de saneamento de quantitativo do processo em tela.

–

Max Pereira

Secretário Executivo

Proc. Administrativo 8- 059/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 31/08/2026 às 15:46:36

DESPACHO

Processo nº:	048/2026
Pregão Eletrônico nº:	010/2026
Interessado:	Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário - CISREC
Assunto:	Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

Juntada de Termo de Referência Saneado e Encaminhamento para Conferência

Em cumprimento ao Despacho da Secretaria Executiva que determinou o saneamento do Termo de Referência, procede-se à juntada aos autos da versão revisada do documento, com as adequações determinadas.

Foram promovidas as seguintes correções:

a) ajuste dos quantitativos dos itens 01 a 15 do Termo de Referência, em conformidade com os valores consolidados no item 4.4 do Estudo Técnico Preliminar – ETP; e

b) adequação da seção de fundamentação da contratação, com remissão expressa ao Estudo Técnico Preliminar – ETP e ao Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, nos termos do art. 6º, XXIII, “b”, da Lei nº 14.133/2021.

As alterações promovidas atendem às determinações constantes do despacho de saneamento, especialmente quanto à necessária correspondência entre os quantitativos definidos no Estudo Técnico Preliminar e aqueles consignados no Termo de Referência.

Diante do cumprimento das providências atribuídas à Gerência de Licitações, encaminham-se os autos ao Secretário Executivo, Sr. Max Vinicius Reis Pereira, para conferência da correspondência entre o Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência saneado e demais providências subsequentes, conforme determinado no despacho.

À consideração superior.

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Anexos:

TERMO_DE_REFERENCIA_REVISADO_31_08_2026.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	31/08/2026 15:48:38	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **5DC9-44F5-234C-EB56**

TERMO DE REFERÊNCIA – TR

1 – OBJETO

1.1. Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	QNT.	UND.
01	**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 abaixo. **A qualificação deverá ter como objetivo principal a capacitação dos estabelecimentos para o atendimento ao público, a gestão e o marketing.** Inicialmente deverá ser realizado diagnóstico de cada estabelecimento, para levantamento de pontos de melhoria dentro do objetivo gerencial e das normas técnicas vigentes. 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 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 realizadas por profissionais qualificados, conforme qualificação técnica. **A. DIAGNÓSTICO – mínimo de 2 horas:** realização de workshop online para nivelamento dos 20 restaurantes participantes do evento, conforme demanda, com pelo menos 2 horas de duração. Deverão ser aplicadas técnicas, ferramentas e formulários para realização do diagnóstico inicial, com foco em análise e conhecimento da situação de cada restaurante/bar. A empresa deverá disponibilizar todo o material didático aos participantes e todo o mobiliário e mecanismos necessários, incluindo locação de local, plataforma para acesso dos participantes e equipamentos de transmissão, áudio e vídeo. **B. CONSULTORIA PRESENCIAL – DIAGNÓSTICO – mínimo de 20 horas totais:** realização de consultoria presencial em 20 restaurantes do Município, indicados pela Secretaria Municipal responsável, com o objetivo de confirmar diagnóstico prévio e apresentar mecanismos de melhoria na gestão, cardápio, boas práticas e atendimento. A consultoria terá duração mínima de 1 hora por empresa. Serão abordados, no mínimo: elaboração de fichas técnicas gerenciais; cálculos do CMV e precificação; análise de perfil de clientes; análise estrutural da empresa; análise dos custos diretos e indiretos e das despesas fixas e variáveis; margem de contribuição; análise de cardápio e adequação do portfólio de produtos; demonstrativo de resultados do exercício; segurança alimentar e engenharia dos alimentos; e marketing. **C. OFICINA PRESENCIAL – COZINHA MINEIRA, PANC E INSUMOS DE FÁCIL ACESSO – mínimo de 2 horas:** realização de oficina presencial com demonstração de técnicas modernas de cocção e utilização de alimentos, com ênfase em pratos típicos da cozinha mineira, PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais – e insumos de fácil acesso, buscando a valorização da cultura local e o aproveitamento de alimentos, para os 20 restaurantes participantes do evento. **D. WORKSHOP QUALIFICAÇÃO E ATENDIMENTO – mínimo de 3 horas:** realização de workshop com	**210**	SERVIÇO

	funcionários dos 20 restaurantes indicados pela Secretaria Municipal responsável, para treinamento da equipe de atendimento, abordando técnicas de relacionamento; domínio sobre o cardápio; aumento do ticket médio; objeções no atendimento; oportunidades de vendas; técnicas de vendas; postura profissional; endomarketing; e gamificação. **E. WORKSHOP PRESENCIAL GERENCIAL – mínimo de 3 horas:** realização de workshop para gerentes, administradores e proprietários dos 20 restaurantes indicados pela Secretaria Municipal responsável, sobre gestão, empreendedorismo, liderança, motivação e boas práticas. **F. CONSULTORIA PRESENCIAL – mínimo de 20 horas totais:** realização de consultoria presencial em 20 restaurantes do Município, após o evento, com o objetivo de avaliar as alterações sugeridas que foram implementadas e os impactos decorrentes 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 utensílios 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 utensílios conforme determinações do curador.	**200**	SERVIÇO
03	Realização da gestão dos stands da praça de alimentação, dos bares e do restaurante do evento, com a utilização de gestão única eletrônica dos itens, por meio da disponibilização de funcionários e montagem de, no mínimo, 1 (um) caixa fixo e 3 (três) caixas móveis, que deverão funcionar durante todo o período do evento.	**200**	SERVIÇO
04	Realização de show ao vivo com chef de renome nacional, com experiência na participação em 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 1 (uma) hora de duração. Já inclusas todas as despesas do chef e sua equipe, inclusive hospedagem, translado e alimentação. O chef deverá criar e organizar cardápio com pelo menos 6 (seis) 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 necessários à execução do show, conforme demandas do chef contratado.	**208**	SERVIÇO
05	Organização e execução de concurso culinário com a participação dos 20 restaurantes participantes do festival e classificação por meio de 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 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, ao enaltecimento da cozinha mineira e à aplicação das técnicas desenvolvidas na capacitação.	**200**	SERVIÇO
06	Kit maquinário de cozinha para eventos: 1 freezer; 1 refrigerador horizontal de 2 portas; 1 fogão industrial de 2 bocas; 1 pia com, no mínimo, 1,20 m; 1 bancada para manipulação com, no mínimo, 1,20 m de comprimento, com montagem e desmontagem, inclusive hidráulica e esgoto.	**310**	DIÁRIA
07	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.	**220**	SERVIÇO
08	Show musical acústico com estilo de repertório variado, formado por 1 cantor e 1 músico, ambos com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas.	**332**	SERVIÇO
09	Show musical com estilo de repertório variado, formado por, no mínimo, 3 músicos, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas.	**404**	SERVIÇO

10	Show musical com dupla sertaneja, estilo sertanejo universitário e moda de viola, reconhecida regionalmente, formada por componentes com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**180**	SERVIÇO
11	Show musical com bandas estilo axé, pagode e arrocha, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 7 componentes, sendo 1 vocalista, 2 percussionistas, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 tecladista e 1 baterista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**330**	SERVIÇO
12	Show musical com bandas estilo forró tradicional, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 5 componentes, sendo 1 vocalista, 1 tecladista, 1 sanfoneiro, 1 guitarrista e 1 baixista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**260**	SERVIÇO
13	Show musical com bandas para carnaval, nos estilos axé, samba, marchinha e pagode tradicional, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 10 componentes, sendo 2 vocalistas, 1 tecladista, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 baterista, 1 percussionista e 3 metais, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 3 (três) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**240**	SERVIÇO
14	Shows artísticos com bandas de médio porte, estilos variados, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 10 componentes, sendo 3 vocalistas, 2 dançarinas, 1 tecladista, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 baterista e 1 percussionista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 3 (três) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	**200**	SERVIÇO
15	Apresentação de teatro infantil, destinada à faixa etária de 2 a 14 anos.	**210**	SERVIÇO

2 – DESCRIÇÃO DETALHADA

2.1. A solução consiste no registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para execução, sob demanda, de serviços destinados ao desenvolvimento e à qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao CISREC, abrangendo ações de consultoria, capacitação, produção e execução de eventos gastronômicos e programação artística e cultural.

2.2. Os serviços compreendem, conforme a necessidade de cada Município demandante, a qualificação técnica de estabelecimentos do setor gastronômico, a produção executiva e artística dos eventos, a gestão dos stands e da praça de alimentação, a realização de show culinário e concurso gastronômico, a disponibilização de maquinário de cozinha, a produção de material de divulgação e a realização de apresentações culturais e artísticas, nos termos das especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

2.3. A contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, permitindo que os serviços sejam requisitados de acordo com o planejamento, o

calendário e a necessidade efetiva dos Municípios consorciados, sem obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados.

2.4. Não integram o objeto desta contratação os serviços de locação de palco, sonorização, iluminação, painéis de LED, tendas, banheiros químicos, geradores e fechamentos, bem como os serviços de segurança patrimonial, brigada de incêndio e publicidade paga ou mídia, os quais, quando necessários, deverão ser providenciados pelo respectivo Município contratante por meios próprios ou mediante contratação específica.

2.5. Não integram o objeto desta contratação as atrações artísticas de grande porte nem a contratação de artista consagrado, quando enquadrada em hipótese de contratação específica, as quais deverão ser objeto de procedimento próprio.

3 – JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação desta contratação encontra-se consubstanciada no Estudo Técnico Preliminar – ETP elaborado para o presente processo, ao qual este Termo de Referência expressamente se reporta, nos termos do art. 6º, XXIII, “b”, da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à caracterização da necessidade administrativa, aos requisitos da contratação, à definição e justificativa da solução adotada, à estimativa dos quantitativos e à respectiva memória de cálculo. Os quantitativos constantes deste Termo de Referência foram definidos em conformidade com o item 4.4 do ETP, considerando as manifestações formais de demanda apresentadas pelos Municípios participantes no âmbito do Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, bem como o quantitativo estimado pelo CISREC, na condição de órgão gerenciador, para atendimento dos Municípios consorciados que não participaram do referido procedimento e que venham a demandar os serviços durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

O Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, como instrumento de cooperação interfederativa, atua na consecução de objetivos de interesse comum dos Municípios consorciados, inclusive mediante a realização de licitações compartilhadas destinadas ao atendimento de demandas de caráter regional.

O CISREC congrega atualmente 24 (vinte e quatro) Municípios e atua em região que reúne população aproximada de 1,5 milhão de habitantes, constituindo território marcado por diversidade cultural, potencial turístico e relevante atividade econômica.

A contratação justifica-se pela necessidade de qualificação e fortalecimento do setor gastronômico dos Municípios consorciados, bem como pela necessidade de apoio técnico estruturado à realização dos festivais gastronômicos promovidos pelos próprios entes. Trata-se de demanda recorrente no território consorciado, relacionada à promoção do desenvolvimento econômico, geração de emprego e renda, fortalecimento do turismo e valorização da identidade e da cultura locais.

Essa realidade já pode ser observada em eventos realizados por Municípios integrantes do CISREC, como o Festival Delícias da Lapa, em São José da Lapa, o Festival de Inverno, em Santa Luzia, e o Festival Sabor de Bar, em Sete Lagoas, demonstrando que a realização de festivais gastronômicos não constitui necessidade hipotética ou eventual, mas prática já incorporada ao calendário e às políticas locais de diferentes Municípios da região.

Eventos gastronômicos realizados em diferentes regiões do País, a exemplo do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, do Comida di Buteco e da Restaurant Week, também evidenciam a utilização da gastronomia como instrumento de promoção turística, valorização cultural, movimentação econômica e estímulo aos empreendimentos do setor.

Os Municípios consorciados, entretanto, enfrentam isoladamente necessidades semelhantes de planejamento, contratação e execução. A realização individual dos procedimentos implica repetição de esforços administrativos, padrões técnicos distintos e menor aproveitamento da escala proporcionada pela atuação conjunta. A contratação consorciada permite racionalizar procedimentos, estabelecer parâmetros comuns de execução e disponibilizar instrumento apto ao atendimento das demandas que se apresentarem durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

A solução contempla não apenas a realização dos eventos, mas também a qualificação prévia dos estabelecimentos do setor gastronômico. As ações de

diagnóstico, capacitação e consultoria abrangem aspectos relacionados à gestão, custos e precificação, atendimento, estruturação de cardápio, marketing e boas práticas sanitárias, buscando fazer com que os resultados da iniciativa ultrapassem o período de realização do festival e contribuam para o desenvolvimento permanente dos empreendimentos atendidos.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada possibilitará, entre outras ações:
a) promover a qualificação técnica e gerencial dos estabelecimentos do setor gastronômico;
b) apoiar a estruturação e execução dos eventos gastronômicos realizados pelos Municípios;
c) valorizar a culinária e a identidade cultural locais;
d) fomentar o turismo e a atividade econômica relacionada à gastronomia;
e) contribuir para a profissionalização dos empreendimentos e para a geração e manutenção de emprego e renda.

Registra-se, ainda, que a Ata de Registro de Preços nº 83/2024, anteriormente utilizada para atendimento de objeto equivalente, encontra-se vencida, tornando necessária a constituição de novo instrumento para atendimento da demanda que permanece existente.

No âmbito do Procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 004/2026, apresentaram manifestação formal de interesse os Municípios de Matozinhos, Prudente de Morais e Vespasiano, tendo o Município de Matozinhos formalizado sua demanda por meio do Ofício nº 181/GAB/05-2026.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza futura e eventual das contratações, uma vez que a utilização dos serviços dependerá do planejamento, do calendário e da efetiva necessidade de cada Município consorciado, sem obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados.

Considerando a abrangência territorial da contratação e a atuação consorciada do CISREC, registra-se, para fins de contextualização da demanda e dimensionamento

regional da solução, a relação dos Municípios atualmente consorciados e suas respectivas populações:

Nº	MUNICÍPIO	POPULAÇÃO
1	BALDIM	7.614
2	CAETANÓPOLIS	11.906
3	CAPIM BRANCO	11.105
4	CONFINS	7.676
5	CORDISBURGO	7.592
6	FUNILÂNDIA	4.886
7	INHAÚMA	6.465
8	JABOTICATUBAS	21.214
9	JEQUITIBÁ	6.098
10	LAGOA SANTA	79.981
11	MATOZINHOS	39.291
12	MORRO DO PILAR	3.174
13	PEDRO LEOPOLDO	64.910
14	POMPÉU	32.441
15	PRUDENTE DE MORAIS	11.940
16	RAPOSOS	16.735
17	RIBEIRÃO DAS NEVES	344.828
18	SANTA LUZIA	229.483
19	SANTANA DE PIRAPAMA	7.079
20	SANTANA DO RIACHO	5.579
21	SÃO JOSÉ DA LAPA	27.710
22	SETE LAGOAS	237.931
23	TAQUARAÇU DE MINAS	4.368
24	VESPASIANO	136.826

A abrangência territorial acima demonstrada evidencia a dimensão regional da contratação e reforça a pertinência da adoção de solução consorciada, capaz de atender Municípios de diferentes portes e realidades administrativas, de forma padronizada e sob demanda.

4 – FORMA, PRAZO E LOCAL

4.1. Os serviços serão executados nos Municípios consorciados ao CISREC, conforme as respectivas demandas e Ordens de Serviço, observadas as especificações constantes da Seção 1 deste Termo de Referência.

4.1.1. Cada Ordem de Serviço observará requisição mínima de 01 (uma) unidade por item.

4.1.2. As Ordens de Serviço deverão observar os quantitativos e saldos disponíveis para contratação, sendo vedada a execução acima do quantitativo total registrado na Ata de Registro de Preços.

4.2. Consultoria e Qualificação Técnica

4.2.1. A execução dos serviços de consultoria e qualificação técnica compreenderá as etapas de diagnóstico, consultoria presencial, oficinas e workshops de capacitação e consultoria pós-evento, conforme detalhamento do item 01 deste Termo de Referência.

4.2.2. As atividades deverão ser planejadas de acordo com as características e necessidades dos estabelecimentos participantes, respeitados os conteúdos, cargas horárias e demais requisitos mínimos estabelecidos para o item.

4.2.3. A consultoria pós-evento deverá avaliar as alterações implementadas pelos estabelecimentos e os resultados decorrentes das ações de qualificação e da participação no evento.

4.3. Produção Executiva e Artística do Evento

4.3.1. A Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e equipe necessários à execução das atividades contratadas, incluindo a operação, organização e limpeza das áreas comuns utilizadas pelos expositores, quando integrantes do serviço demandado.

4.3.2. A produção compreenderá a curadoria gastronômica e a montagem das cozinhas destinadas aos restaurantes expositores e do mobiliário da praça de alimentação, conforme as especificações do item 02 e as necessidades do evento.

4.4. Gestão dos Stands e da Praça de Alimentação

4.4.1. Quando contratado o item correspondente, deverá ser disponibilizado sistema eletrônico único de gestão das vendas dos stands, bares e restaurante do evento, com registro individualizado por expositor ou stand.

4.4.2. A Contratada deverá disponibilizar funcionários para operação do sistema e manter, durante todo o período do evento, no mínimo, 1 (um) caixa fixo e 3 (três) caixas móveis.

4.4.3. Os registros das vendas deverão permitir a consolidação das informações e a emissão dos respectivos relatórios de acompanhamento e fechamento do evento.

4.5. Show Culinário e Concurso Culinário

4.5.1. O show culinário com chef e o concurso culinário serão executados conforme as especificações dos itens 04 e 05 deste Termo de Referência, cabendo à Contratada fornecer os profissionais, materiais e recursos necessários à respectiva execução.

4.5.2. O concurso deverá observar regulamento previamente apresentado ao Município demandante e as orientações da curadoria gastronômica do evento.

4.6. Kit de Maquinário de Cozinha

4.6.1. O kit de maquinário será disponibilizado por diária, conforme especificações do item 06, compreendendo transporte, montagem, instalação e desmontagem dos equipamentos, inclusive as instalações hidráulicas e de esgoto necessárias ao seu funcionamento.

4.7. Material de Publicidade e Divulgação

4.7.1. Quando contratado, o material de publicidade audiovisual deverá ser produzido e disponibilizado de acordo com as necessidades do evento, observadas as especificações do item 07 deste Termo de Referência.

4.8. Apresentações Artísticas e Culturais

4.8.1. As apresentações artísticas e culturais serão executadas conforme as características, composição mínima, duração e demais especificações estabelecidas nos itens 08 a 15 deste Termo de Referência.

4.8.2. Caberá à Contratada assegurar a disponibilidade dos profissionais e integrantes necessários à execução do item contratado, bem como os respectivos instrumentos e demais recursos cuja responsabilidade lhe seja atribuída neste Termo de Referência.

4.8.3. A Contratada deverá confirmar a disponibilidade da atração artística com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data prevista para sua apresentação.

4.8.4. Na hipótese de indisponibilidade da atração confirmada, a Contratada deverá providenciar sua substituição por atração de porte equivalente, sem prejuízo das providências cabíveis em caso de inexecução do item.

4.9. Cronograma de Execução

4.9.1. As datas, horários e locais de realização dos serviços serão definidos pelo Município demandante, de acordo com seu calendário e planejamento, e constarão da respectiva Ordem de Serviço ou documento equivalente.

4.9.2. Antes do início da execução, a Contratada deverá realizar reunião de alinhamento com o Município demandante e apresentar plano de execução contendo, no mínimo, as etapas, responsabilidades, recursos necessários, prazos e pontos de controle aplicáveis à demanda.

4.9.3. A Contratada deverá observar os prazos de mobilização, montagem, execução e desmontagem estabelecidos no cronograma aprovado, de modo a assegurar a realização das atividades nas datas definidas pelo Município.

4.10. Equipe Técnica

4.10.1. A Contratada deverá dispor de equipe técnica em quantidade e qualificação compatíveis com os serviços contratados, observados os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

4.10.2. Para cada evento, deverá ser disponibilizado profissional responsável pela coordenação gastronômica, com formação ou experiência comprovada em gestão de bares e restaurantes.

4.11. Relatórios e Evidências da Execução

4.11.1. A Contratada deverá apresentar os relatórios relativos aos serviços executados e, quando aplicável, listas de presença, checklists, relatórios do sistema de vendas, registros fotográficos e demais documentos necessários à comprovação da execução.

4.11.2. Nos serviços de gestão eletrônica da praça de alimentação, os relatórios deverão ser disponibilizados ao Município demandante, em formato eletrônico, diariamente durante a realização do evento e consolidados em relatório final após seu encerramento.

4.12. Condições Gerais de Execução

4.12.1. A Contratada deverá fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, insumos, mão de obra, transporte, deslocamento, hospedagem e demais recursos necessários à perfeita execução dos serviços contratados, sem custos adicionais além dos preços registrados.

4.12.2. A Contratada deverá obter os alvarás, licenças e autorizações necessários às atividades que estiverem sob sua responsabilidade e observar as normas sanitárias e de segurança aplicáveis à execução do objeto.

4.12.3. A Contratada deverá comprovar o treinamento em boas práticas dos profissionais sob sua responsabilidade que atuarem na manipulação de alimentos durante a execução dos serviços.

4.12.4. A Contratada deverá possuir capacidade logística e operacional para atender, simultânea ou sequencialmente, demandas de mais de um Município consorciado, inclusive na hipótese de coincidência de calendários, sem prejuízo da qualidade e do cumprimento dos prazos estabelecidos para cada contratação.

4.13. Sustentabilidade Ambiental

4.13.1. Na execução dos serviços, deverão ser observadas as medidas de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, especialmente:

a) adequada segregação, acondicionamento e destinação dos resíduos gerados durante os eventos;

b) adoção de medidas destinadas à redução do desperdício de materiais, água e energia;

c) observância dos limites de emissão sonora estabelecidos na legislação municipal e nas autorizações do evento;

d) priorização, quando possível e compatível com a execução contratual, de fornecedores e produtores locais.

4.13.2. Para cada edição do evento, deverá ser apresentado plano de gerenciamento dos resíduos sólidos gerados durante sua realização, com previsão de segregação e destinação ambientalmente adequada.

5 – CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1. Os serviços serão recebidos de acordo com as etapas efetivamente executadas e previstas na respectiva Ordem de Serviço, mediante verificação de sua conformidade com as especificações deste Termo de Referência e com os respectivos documentos comprobatórios da execução.

5.2. Para fins de medição e aceite, serão considerados, conforme a natureza dos serviços executados, os seguintes entregáveis:

a) planejamento e diagnóstico: plano de execução e diagnóstico dos estabelecimentos;

b) consultoria e capacitação: registros das ações formativas e relatório de consultoria;

c) mobilização e montagem: comprovação da estrutura instalada e, quando aplicável, do sistema de vendas devidamente testado;

d) execução do evento: registros de execução e relatórios do sistema de vendas, quando aplicáveis;

e) desmobilização: comprovação da desmontagem e da destinação adequada dos resíduos;

f) avaliação pós-evento: relatório final com os resultados apurados e verificação das melhorias adotadas.

5.3. O recebimento provisório será realizado pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, após a verificação do cumprimento das exigências técnicas pertinentes à etapa executada.

5.4. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação do atendimento das exigências contratuais e da regularidade dos respectivos entregáveis, mediante termo de recebimento definitivo ou documento equivalente.

5.5. Havendo rejeição dos serviços, no todo ou em parte, a Contratada deverá promover sua correção, complementação ou refazimento no prazo estabelecido pelo Contratante, observadas as condições da execução e, especialmente, o calendário do evento.

5.6. Na impossibilidade de correção ou refazimento dos serviços rejeitados, ou na hipótese de inexecução, o valor correspondente será glosado ou descontado do pagamento devido à Contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.7. Em caso de irregularidade não sanada pela Contratada, os fatos serão registrados e encaminhados à autoridade competente para adoção das providências cabíveis.

6 – PROCEDIMENTOS DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato ou instrumento equivalente oriundo desta contratação terá como responsáveis:

6.1.1. GESTOR DO CONTRATO: No caso do CISREC, será a servidora Rayanny Castro dos Santos e, no caso dos Municípios consorciados, estes indicarão, no ato da solicitação ou da respectiva contratualização, o responsável.

6.1.2. FISCAL DO CONTRATO: No caso do CISREC, será a servidora Darla Cristina Marinho da Silva Andrade e, no caso dos Municípios consorciados, estes indicarão, no ato da solicitação ou da respectiva contratualização, o responsável.

6.1.3. As funções de gestão e fiscalização não poderão ser exercidas pela mesma pessoa.

6.1.4. A emissão de Ordem de Serviço em favor de Município consorciado dependerá da indicação do respectivo fiscal da contratação, ficando suspensa a emissão de novas Ordens de Serviço enquanto não houver fiscal devidamente designado.

6.2. Compete ao Gestor do Contrato acima identificado exercer a administração do contrato, com atribuições voltadas ao controle das questões documentais da contratação, incluindo verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência, verificar a necessidade e possibilidade de renovação ou prorrogação, bem como analisar a necessidade de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, quando cabíveis.

6.3. Compete ao Fiscal do Contrato acima identificado exercer a verificação concreta do objeto, devendo verificar a qualidade e a regularidade da prestação dos serviços, encaminhar informações ao Gestor do Contrato, atestar os documentos fiscais, manter o relacionamento necessário com a Contratada e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual.

6.3.1. Compete também ao Fiscal do Contrato aferir, em cada edição, os indicadores relacionados à execução dos serviços, especialmente:

a) percentual de estabelecimentos inscritos que concluíram a carga horária mínima de qualificação, cuja meta será de, no mínimo, 80% (oitenta por cento);

b) percentual de recomendações decorrentes do diagnóstico efetivamente implementadas e verificadas na consultoria pós-evento, cuja meta será de, no mínimo, 60% (sessenta por cento);

c) realização das edições sem interrupção decorrente de falha imputável à Contratada.

6.3.2. Os resultados da execução deverão ser consolidados em relatório anual, destinado a subsidiar, entre outros elementos, a avaliação quanto à eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços.

6.4. O Fiscal do Contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

6.5. A fiscalização de que trata esta seção não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto, não implicando corresponsabilidade do CISREC, dos Municípios contratantes ou de seus agentes e prepostos.

7 – AMOSTRA

7.1. Não se aplica.

8 – REALIZAÇÃO DE VISTORIA

8.1. Não se aplica.

9 – GARANTIA DOS SERVIÇOS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

9.1. Não se aplica ao objeto a exigência de garantia de produto ou de assistência técnica, por se tratar de contratação de prestação de serviços.

9.2. O disposto no item anterior não afasta a responsabilidade da Contratada pela adequada execução dos serviços, inclusive pela correção, complementação ou refazimento daqueles executados em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, RITO PROCEDIMENTAL E DOCUMENTAÇÃO

10.1. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

10.1.1. Será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, observadas as condições estabelecidas no Edital e na legislação aplicável.

10.1.2. Às microempresas e empresas de pequeno porte será assegurado o tratamento diferenciado e favorecido previsto na legislação aplicável.

10.2. RITO PROCEDIMENTAL

10.2.1. Será adotada a inversão das fases de habilitação e julgamento, de modo que a fase de habilitação antecederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, conforme condições e procedimentos estabelecidos no Edital.

10.3. DOCUMENTAÇÃO

10.3.1. A habilitação jurídica, a regularidade fiscal e trabalhista e a qualificação econômico-financeira serão exigidas conforme estabelecido no Edital e na legislação aplicável.

10.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.4.1. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, bem como indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal adequados e

disponíveis para a realização do objeto e indicação e qualificação dos membros da equipe de trabalho que se responsabilizará pelos serviços.

10.4.2. A licitante deverá comprovar possuir equipe técnica apta à execução dos serviços de consultoria, cursos, workshops e demais ações de qualificação previstas neste Termo de Referência, composta, no mínimo, pelos seguintes profissionais:

10.4.2.1. Um consultor com formação de Chef de Cozinha, com experiência em pratos típicos da cozinha mineira e especialização na área de gestão para bares e restaurantes, com experiência comprovada por atestado de capacidade técnica de, no mínimo, 02 (dois) anos.

10.4.2.2. Um consultor com publicações nacionais ou internacionais, com registro no ISBN, sobre gastronomia e gestão de bares e restaurantes.

10.4.2.3. Um consultor com formação em Nutrição e especialização na área de gestão de bares e restaurantes, com experiência comprovada por atestado de capacidade técnica de, no mínimo, 02 (dois) anos.

10.4.2.4. Um consultor especialista em PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais e insumos de fácil acesso, cuja qualificação poderá ser comprovada mediante atestado de capacidade técnica, diplomas ou certificados de cursos.

10.4.2.5. Um consultor especialista em Marketing, com especialização na área de gestão para bares e restaurantes, com experiência comprovada por atestado de capacidade técnica de, no mínimo, 02 (dois) anos.

10.4.3. O currículo da equipe técnica deverá ser apresentado com as respectivas comprovações de formação, especialização e experiência exigidas neste Termo de Referência.

10.4.4. A empresa vencedora deverá informar os profissionais responsáveis pela execução do projeto e apresentar os respectivos documentos comprobatórios de qualificação técnica.

10.5. CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL

10.5.1. A comprovação da aptidão técnico-operacional será realizada mediante um ou mais atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem a execução anterior, pela licitante, de:

a) serviço de consultoria, capacitação ou qualificação técnica dirigido a estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar, tais como restaurantes, bares ou similares; e

b) produção executiva de evento gastronômico, festival gastronômico ou evento com praça de alimentação e expositores.

10.5.2. Será admitido o somatório de atestados para atendimento de cada uma das exigências previstas nas alíneas “a” e “b” do item anterior.

10.5.3. Os atestados deverão conter elementos suficientes para identificação do contratante emitente, do objeto executado e do período de execução e, no caso da alínea “b” do item 10.5.1, deverão permitir a identificação do evento a que se referem.

10.6. A licitante deverá indicar as instalações, o aparelhamento e o pessoal adequados e disponíveis para a realização do objeto, mediante apresentação de relação explícita e declaração formal de disponibilidade, vedadas exigências de propriedade ou de localização prévia.

11 – OBRIGAÇÃO DAS PARTES

11.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1.1. Executar os serviços conforme as especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas.

11.1.2. Reparar, corrigir, complementar, refazer ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções

resultantes da execução ou dos materiais empregados, no prazo estabelecido pela fiscalização, considerada a natureza e o calendário do evento.

11.1.3. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, insumos, mão de obra e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência.

11.1.4. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais ou morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos, representantes ou subcontratados ao CISREC, aos Municípios contratantes ou a terceiros.

11.1.5. Utilizar profissionais habilitados e qualificados para a execução dos serviços, em conformidade com as exigências deste Termo de Referência e com as normas aplicáveis.

11.1.6. Apresentar, quando solicitado, a relação dos profissionais envolvidos na execução dos serviços, mantendo-os devidamente identificados durante a realização das atividades e dos eventos.

11.1.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, securitárias e demais obrigações previstas na legislação aplicável, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CISREC ou ao Município contratante.

11.1.8. Instruir seus empregados, prepostos e demais profissionais envolvidos na execução quanto ao cumprimento das orientações expedidas pelo CISREC e pelo Município contratante, no âmbito de suas respectivas competências.

11.1.9. Comunicar ao CISREC e ao Município contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

11.1.10. Observar a legislação aplicável relativa ao trabalho de menores.

11.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.1.12. Não transferir a terceiros as obrigações assumidas nem subcontratar parcelas do objeto, salvo nas hipóteses e nos limites expressamente autorizados neste Termo de Referência.

11.1.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos e custos de sua proposta, devendo assegurar os recursos necessários ao integral cumprimento do objeto nos preços contratados.

11.1.14. Obter e manter, sob sua responsabilidade, os alvarás, licenças e autorizações necessários à execução das atividades que lhe competirem, observadas as normas sanitárias, de segurança e demais disposições aplicáveis.

11.2. OBRIGAÇÕES DO CISREC E DOS MUNICÍPIOS CONTRATANTES

11.2.1. Proporcionar, no âmbito de suas respectivas atribuições, as condições necessárias para que a Contratada possa executar os serviços de acordo com este Termo de Referência, o Edital e os instrumentos decorrentes da contratação.

11.2.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e em sua proposta.

11.2.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços por meio dos responsáveis designados, registrando as ocorrências verificadas e adotando as providências cabíveis.

11.2.4. Notificar a Contratada acerca de eventuais falhas, irregularidades ou imperfeições verificadas na execução, fixando prazo para sua correção, quando cabível.

11.2.5. Efetuar o pagamento pelos serviços efetivamente executados e regularmente recebidos, na forma estabelecida no instrumento contratual.

11.2.6. Zelar para que, durante a vigência da contratação, sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas da Contratada.

11.2.7. Compete ao Município contratante definir as datas, horários e locais de realização dos serviços e fornecer as informações necessárias à emissão da respectiva ordem de serviço.

11.2.8. Para a execução dos itens 08 a 15, compete ao Município contratante disponibilizar estrutura de palco e sonorização compatível com o rider técnico das atrações contratadas.

12 – CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

12.1. O critério de julgamento será o menor preço global do lote.

12.2. A proposta deverá observar os preços unitários máximos estabelecidos para cada item integrante do lote, não sendo admitido preço unitário superior ao respectivo valor máximo fixado.

12.3. Será desclassificada a proposta que, após oportunizada a correção ou negociação, mantiver preço unitário superior ao máximo estabelecido para qualquer dos itens integrantes do lote, ainda que o valor global da proposta seja aceitável.

13 – DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. A Contratada poderá subcontratar parcialmente o objeto, até o limite de 30% (trinta por cento) do valor total da contratação, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

13.2. A subcontratação ficará limitada às parcelas não principais do objeto, notadamente às atrações artísticas correspondentes aos itens 08 a 15.

13.3. Fica vedada a subcontratação dos itens 01 – Consultoria e Qualificação Técnica e 02 – Produção Executiva e Artística, por constituírem parcelas de maior relevância técnica do objeto.

13.4. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanecerá integralmente com a Contratada a responsabilidade pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe supervisionar e coordenar as atividades da subcontratada e responder perante o CISREC e o Município contratante pelo cumprimento das obrigações correspondentes ao objeto subcontratado.

13.5. As empresas e/ou pessoas físicas a serem subcontratadas deverão ser previamente indicadas e qualificadas pela Contratada, com a descrição dos bens ou serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores.

13.6. A subcontratação dependerá de prévia anuência do CISREC ou do Município contratante, conforme o caso, e somente será autorizada mediante apresentação, pela empresa ou pessoa física subcontratada, da documentação de habilitação exigida no Edital, no que couber à natureza da parcela subcontratada.

13.7. A Contratada responderá pelos danos causados pela subcontratada ao CISREC, ao Município contratante ou a terceiros durante a execução do objeto.

13.8. A extinção ou substituição da subcontratação não afastará a responsabilidade da Contratada pela continuidade e adequada execução dos serviços, devendo esta promover, quando necessário, a substituição da empresa e/ou pessoa física subcontratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

13.9. Aplicam-se às subcontratadas, no que couber, as regras previstas no Edital, neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

13.10. Para fins de comprovação da regularidade da subcontratação e dos pagamentos correspondentes, a Contratada deverá apresentar, quando solicitado:

I – quando se tratar de pessoa jurídica:

a) documentação comprobatória da regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista;

b) nota fiscal emitida em nome da Contratada.

II – quando se tratar de pessoa física:

a) CPF, documento fiscal correspondente e comprovação da regularidade previdenciária, quando cabível;

b) não sendo possível a comprovação direta da regularidade previdenciária, comprovação do respectivo recolhimento pela Contratada, quando legalmente exigível.

14 – CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em conta bancária indicada pela Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento definitivo da respectiva etapa ou serviço executado, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, devidamente conferida e aprovada pelo Contratante.

14.1.1. A execução será objeto de medição, aceite e pagamento de acordo com as etapas e os serviços efetivamente executados, observados os critérios de recebimento estabelecidos neste Termo de Referência.

14.1.2. O pagamento da Nota Fiscal ficará condicionado à prévia conferência e ao atesto do fiscal responsável pela contratação.

14.1.3. As Notas Fiscais ou documentos que as acompanharem para fins de pagamento que apresentarem incorreções serão devolvidos à Contratada, passando o prazo para pagamento a contar da data da reapresentação dos documentos devidamente corrigidos.

14.1.4. As Notas Fiscais deverão conter os dados bancários completos da Contratada e as demais informações necessárias à identificação da contratação e dos serviços executados.

14.2. Para fins de pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal correspondente:

I – documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista;

II – Termo de Medição ou Relatório de Prestação de Serviços, devidamente atestado e aprovado pelo fiscal responsável;

III – registros e demais evidências de execução exigidos neste Termo de Referência, inclusive registro fotográfico, quando aplicável;

IV – documentos comprobatórios dos recolhimentos trabalhistas, previdenciários e do FGTS relacionados à execução, quando legalmente exigíveis.

14.3. O pagamento ficará condicionado à comprovação da execução da respectiva etapa ou serviço e à apresentação dos entregáveis e evidências correspondentes.

14.4. Sobre os valores devidos à Contratada serão efetuadas as retenções tributárias legalmente cabíveis.

14.5. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN, será observada a Lei Complementar nº 116/2003 e a legislação municipal aplicável.

14.6. É vedado à Contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes da contratação, salvo nas hipóteses legalmente admitidas.

15 – DO REAJUSTE

15.1. Os preços inicialmente registrados serão fixos e irreajustáveis pelo prazo de 01 (um) ano, contado da data-base do orçamento estimado.

15.2. Após o interregno de 01 (um) ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços inicialmente registrados serão reajustados mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

15.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 01 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

15.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, será utilizada a última variação conhecida, procedendo-se ao ajuste correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

15.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

15.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento seja extinto ou, por qualquer motivo, não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o índice que vier a ser determinado pela legislação vigente.

15.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, será adotado novo índice oficial que reflita a variação dos custos relacionados ao objeto, mediante formalização própria.

15.8. O reajuste será formalizado por apostilamento.

16 – PRAZO DE VIGÊNCIA

16.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 01 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, desde que demonstrada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

16.2. Os contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata de Registro de Preços observarão os prazos estabelecidos nos respectivos instrumentos, de acordo com a demanda e o período necessário à execução dos serviços contratados.

17 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. Por se tratar de contratação realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária será efetuada por ocasião de cada contratação, devendo constar do respectivo contrato, nota de empenho, ordem de serviço ou outro instrumento equivalente.

17.2. A emissão da ordem de serviço ficará condicionada à existência de dotação orçamentária suficiente pelo ente contratante.

Matozinhos, 31 de agosto de 2026.

ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608
Assinado de forma digital por ARIANE ALVES RIBEIRO:06116439608

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitações
Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário - CISREC

Proc. Administrativo 9- 059/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 03/09/2026 às 13:45:40

À consideração superior.

Prezado MAX VINICIUS REIS PEREIRA - SECEX.

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	03/09/2026 13:45:55	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **D02F-8C32-7CC8-5771**

Proc. Administrativo 10- 059/2026

De: Pedro R. - GLIC-COMP

Para: GCF - Gerência de Contabilidade e Financeiro

Data: 04/09/2026 às 14:52:07

Setores (CC):

GCF, GCF-FIN

MANIFESTAÇÃO DO SETOR DE COMPRAS

Processo nº	048/2026
Pregão Eletrônico nº	010/2026
Objeto:	Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

Encaminho, para conhecimento e providências, a manifestação emitida pelo setor de Compras referente ao Termo de Referência em anexo, cujo valor total estimado é de R$ 192.822.454,76 (Cento e noventa e dois milhões, oitocentos e vinte e dois mil e quatrocentos e cinquenta e quatro reais e setenta e seis centavos).

Considerando a necessidade de prosseguimento regular do processo, solicito a gentileza de procederem com a validação quanto à disponibilidade orçamentária, a fim de viabilizar a continuidade das etapas subsequentes.

Coloco-me à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários.

Atenciosamente,

–

Pedro Antônio Mateus Ignácio Rosa
Auxiliar Administrativo

Anexos:

MANIFESTACAO_DA_COORDENACAO_DE_COMPRAS_COMPLETA_SETOR_GASTRONOMICO.pdf

---

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Pedro Antônio Mateus Ignác...	04/09/2026 14:52:32	1Doc	PEDRO ANTÔNIO MATEUS IGNÁCIO ROSA CPF 138.XX...

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **7B25-6F03-8F36-44BB**

MANIFESTAÇÃO DA COORDENAÇÃO DE COMPRAS, ORÇAMENTOS E COTAÇÕES (MCOC) - VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

Processo Licitatório n. 048/2026.
Pregão Eletrônico n. 010/2026.

1. Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário- CISREC.

2. Servidor(es) Responsável(is) pela Pesquisa:

Nome: Pedro Antônio Mateus Ignácio Rosa
Cargo/Função: Auxiliar Administrativo
Setor: Compras/ Licitação

3. Metodologia e Fundamento Legal da Pesquisa de Preços

A pesquisa de preços foi realizada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021. Para a definição do valor estimado e composição dos preços de referência deste certame, adotou-se o critério da **Mediana** obtida entre as cotações válidas coletadas junto a fornecedores especializados, garantindo a economicidade e a segurança do balizamento de mercado.

A adoção desta metodologia assegura o princípio da economicidade, refletindo de maneira fidedigna os preços correntes no mercado para o objeto pretendido, mitigando os impactos de valores discrepantes.

4. Fontes Consultadas e Documentação Comprobatória

4.1. Relação dos Fornecedores Consultados

Item	Razão Social	CNPJ	Endereço	E-mail / Contato	Situação / Retorno
1	TREM DE MINAS REALIZAÇÕES LTDA	50.441.105/0001-54	R. Presidente Castelo Branco, 587 Casa Letra D, Sao Jose Da Lapa, MG	tremdeminasrealizacoes@gmail.com	Proposta Apresentada
2	JP CULTURAL PROMOÇÕES E EVENTOS	21.375.117/0001-20	Rua: Dona Quita 230 Bairro: Recanto Da Lagoa - CEP: 33.236.116, Lagoa Santa	jpcultural@hotmail.com	Proposta Apresentada
3	Straus produções e	05.461 402/0001-07	Rua Maria Perez Ballesteros, 35 - Tirol -	kaverna2004@hotmail.com	Proposta Apresentada

	promoções de eventos		Belo Horizonte – MG – Cep: 30662-440		

5. Memória de Cálculo do Valor Estimado e Método Adotado

5.1. Critério de Definição

Para a definição do valor estimado, adotou-se o critério da **Mediana** obtido entre as propostas válidas e parâmetros de mercado coletados.

Justificativa do Critério: A escolha da mediana justifica-se pela constatação de alta homogeneidade e proximidade entre os valores cotados pelos fornecedores. Neste cenário, a mediana atua como o ponto de equilíbrio ideal da amostra, isolando o valor central exato da pesquisa e blindando o cálculo contra qualquer distorção matemática mínima que pudesse afetar a média aritmética. A adoção desta metodologia assegura o princípio da economicidade, pois mitiga simultaneamente os riscos de inexequibilidade e de sobrepreço, refletindo de maneira fidedigna, conservadora e segura o real consenso de mercado para o objeto pretendido, em estrito atendimento ao art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e às diretrizes de pesquisa de preços da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

5.2. Planilha de Custos / Valor Estimado por Item

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	PREÇO ESTIMADO	PREÇO TOTAL
1	**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 abaixo. A qualificação deverá ter como objetivo principal a capacitação dos estabelecimentos para o atendimento ao público, a gestão e o marketing. Inicialmente deverá ser realizado diagnóstico de cada estabelecimento, para levantamento de pontos de melhoria dentro do objetivo	SERVIÇO	210	R$ 453.610,99	R$ 95.258.307,90

	gerencial e das normas técnicas vigentes. 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 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 realizadas por profissionais qualificados, conforme qualificação técnica. A. DIAGNÓSTICO – mínimo de 2 horas: realização de workshop online para nivelamento dos 20 restaurantes participantes do evento, conforme demanda, com pelo menos 2 horas de duração. Deverão ser aplicadas técnicas, ferramentas e formulários para realização do diagnóstico inicial, com foco em análise e conhecimento da situação de cada restaurante/bar. A empresa deverá disponibilizar todo o material didático aos participantes e todo o mobiliário e mecanismos necessários, incluindo locação de local, plataforma para acesso dos participantes e equipamentos de transmissão, áudio e vídeo. B. CONSULTORIA PRESENCIAL – DIAGNÓSTICO – mínimo de 20				

	horas totais: realização de consultoria presencial em 20 restaurantes do Município, indicados pela Secretaria Municipal responsável, com o objetivo de confirmar diagnóstico prévio e apresentar mecanismos de melhoria na gestão, cardápio, boas práticas e atendimento. A consultoria terá duração mínima de 1 hora por empresa. Serão abordados, no mínimo: elaboração de fichas técnicas gerenciais; cálculos do CMV e precificação; análise de perfil de clientes; análise estrutural da empresa; análise dos custos diretos e indiretos e das despesas fixas e variáveis; margem de contribuição; análise de cardápio e adequação do portfólio de produtos; demonstrativo de resultados do exercício; segurança alimentar e engenharia dos alimentos; e marketing. C. OFICINA PRESENCIAL – COZINHA MINEIRA, PANC E INSUMOS DE FÁCIL ACESSO – mínimo de 2 horas: realização de oficina presencial com demonstração de técnicas modernas de cocção e utilização de alimentos, com ênfase em pratos típicos da cozinha mineira, PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais – e insumos de fácil acesso, buscando a valorização da cultura local e o aproveitamento de alimentos, para os 20 restaurantes participantes do evento. D. WORKSHOP QUALIFICAÇÃO E ATENDIMENTO – mínimo de 3 horas: realização de workshop com funcionários dos 20 restaurantes indicados pela				

	Secretaria Municipal responsável, para treinamento da equipe de atendimento, abordando técnicas de relacionamento; domínio sobre o cardápio; aumento do ticket médio; objeções no atendimento; oportunidades de vendas; técnicas de vendas; postura profissional; endomarketing; e gamificação. E. WORKSHOP PRESENCIAL GERENCIAL – mínimo de 3 horas: realização de workshop para gerentes, administradores e proprietários dos 20 restaurantes indicados pela Secretaria Municipal responsável, sobre gestão, empreendedorismo, liderança, motivação e boas práticas. F. CONSULTORIA PRESENCIAL – mínimo de 20 horas totais: realização de consultoria presencial em 20 restaurantes do Município, após o evento, com o objetivo de avaliar as alterações sugeridas que foram implementadas e os impactos decorrentes das mudanças ocorridas após a qualificação e participação no evento				
2	**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	SERVIÇO	200	R$ 130.186,90	R$ 26.037.380,00

	utensílios 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 utensílios conforme determinações do curador.				
3	**Realização da gestão dos stands da praça de alimentação**, dos bares e do restaurante do evento, com a utilização de gestão única eletrônica dos itens, por meio da disponibilização de funcionários e montagem de, no mínimo, 1 (um) caixa fixo e 3 (três) caixas móveis, que deverão funcionar durante todo o período do evento.	SERVIÇO	200	R$ 64.618,62	R$ 12.923.724,00
4	**Realização de show ao vivo com chef de renome nacional**, com experiência na participação em 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 1 (uma) hora de duração. Já inclusas todas as despesas do chef e sua equipe, inclusive hospedagem, translado e alimentação. O chef deverá criar e organizar cardápio com pelo menos 6 (seis) 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 necessários à execução do show, conforme demandas do	SERVIÇO	208	R$ 65.093,44	R$ 13.539.435,52

	chef contratado.				
5	**Organização e execução de concurso culinário** com a participação dos 20 restaurantes participantes do festival e classificação por meio de 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 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, ao enaltecimento da cozinha mineira e à aplicação das técnicas desenvolvidas na capacitação.	SERVIÇO	200	R$ 90.701,91	R$ 18.140.382,00
6	**Kit maquinário de cozinha** para eventos: 1 freezer; 1 refrigerador horizontal de 2 portas; 1 fogão industrial de 2 bocas; 1 pia com, no mínimo, 1,20 m; 1 bancada para manipulação com, no mínimo, 1,20 m de comprimento, com montagem e desmontagem, inclusive hidráulica e esgoto.	DIÁRIA	310	R$ 2.456,12	R$ 761.397,20
7	**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	220	R$ 3.524,64	R$ 775.420,80

8	**Show musical acústico com estilo de repertório variado**, formado por 1 cantor e 1 músico, ambos com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas.	SERVIÇO	332	R$ 6.509,33	R$ 2.161.097,56
9	**Show musical com estilo de repertório variado**, formado por, no mínimo, 3 músicos, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas.	SERVIÇO	404	R$ 7.775,37	R$ 3.141.249,48
10	**Show musical com dupla sertaneja**, estilo sertanejo universitário e moda de viola, reconhecida regionalmente, formada por componentes com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	SERVIÇO	180	R$ 10.410,32	R$ 1.873.857,60
11	**Show musical com bandas estilo axé, pagode e arrocha,** reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 7 componentes, sendo 1 vocalista, 2 percussionistas, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 tecladista e 1 baterista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	SERVIÇO	330	R$ 13.431,20	R$ 4.432.296,00
12	**Show musical com bandas estilo forró tradicional**, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 5 componentes, sendo 1	SERVIÇO	260	R$ 9.428,03	R$ 2.451.287,80

	vocalista, 1 tecladista, 1 sanfoneiro, 1 guitarrista e 1 baixista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 2 (duas) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.				
13	**Show musical com bandas para carnaval**, nos estilos axé, samba, marchinha e pagode tradicional, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 10 componentes, sendo 2 vocalistas, 1 tecladista, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 baterista, 1 percussionista e 3 metais, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 3 (três) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	SERVIÇO	240	R$ 24.224,51	R$ 5.813.882,40
14	**Shows artísticos com bandas de médio porte**, estilos variados, reconhecidas regionalmente, formadas por, no mínimo, 10 componentes, sendo 3 vocalistas, 2 dançarinas, 1 tecladista, 1 guitarrista, 1 baixista, 1 baterista e 1 percussionista, com os respectivos instrumentos musicais. Duração do show de aproximadamente 3 (três) horas. Todas as bandas deverão contar com 1 técnico de som para PA, 1 técnico de som para monitor e 1 road.	SERVIÇO	200	R$ 24.334,88	R$ 4.866.976,00
15	**Apresentação de teatro infantil**, destinada à faixa etária de 2 a 14 anos.	SERVIÇO	210	R$ 3.075,05	R$ 645.760,50

6. Valor Total Estimado da Contratação

O valor total estimado para a presente contratação é de R$ 192.822.454,76 (Cento e noventa e dois milhões, oitocentos e vinte e dois mil e quatrocentos e cinquenta e quatro reais e setenta e seis centavos).

Matozinhos, 04 de setembro de 2026.

_____

PEDRO ANTÔNIO MATEUS IGNÁCIO ROSA
SETOR DE COMPRAS

MAPA DE PREÇOS
CISREC

Processo Licitatório: 048/2026 Pregão Eletrônico: 010/2026

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

FORNECEDOR	CNPJ	PROPOSTA TOTAL		COTAÇÃO
Jp Cultural Promoções e Eventos	21.375.117/0001-20	R$	180.717.066,10	I
Trem de Minas Realizações Ltda	50.441.105/0001-54	R$	195.899.288,00	II
Straus Produções e Promoções de Eventos	05.461 402/0001-07	R$	192.822.454,76	III

COTAÇÃO LOTE 1

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT.	COTAÇÃO I	COTAÇÃO II	COTAÇÃO III	MEDIANA	VALOR TOTAL
1	REALIZAR CONSULTOR	SERVIÇO	210	R$ 423.935,50	R$ 461.088,00	R$ 453.610,99	R$ 453.610,99	R$ 95.258.307,90
2	Realizar a produção exe	SERVIÇO	200	R$ 121.670,00	R$ 131.299,00	R$ 130.186,90	R$ 130.186,90	R$ 26.037.380,00
3	Realização da gestão d	SERVIÇO	200	R$ 60.391,23	R$ 64.989,00	R$ 64.618,62	R$ 64.618,62	R$ 12.923.724,00
4	Realização de show ao	SERVIÇO	208	R$ 60.834,99	R$ 66.182,00	R$ 65.093,44	R$ 65.093,44	R$ 13.539.435,52
5	Organização e execuçã	SERVIÇO	200	R$ 84.768,14	R$ 91.238,00	R$ 90.701,91	R$ 90.701,91	R$ 18.140.382,00
6	Kit maquinário de cozin	DIÁRIA	310	R$ 2.295,44	R$ 2.656,00	R$ 2.456,12	R$ 2.456,12	R$ 761.397,20
7	Disponibilização de ma	SERVIÇO	220	R$ 3.294,06	R$ 3.566,00	R$ 3.524,64	R$ 3.524,64	R$ 775.420,80
8	Show musical acústico	SERVIÇO	332	R$ 6.083,49	R$ 6.518,00	R$ 6.509,33	R$ 6.509,33	R$ 2.161.097,56
9	Show musical com esti	SERVIÇO	404	R$ 7.266,70	R$ 7.989,00	R$ 7.775,37	R$ 7.775,37	R$ 3.141.249,48
10	Show musical com dup	SERVIÇO	180	R$ 9.729,27	R$ 10.890,00	R$ 10.410,32	R$ 10.410,32	R$ 1.873.857,60
11	Show musical com ban	SERVIÇO	330	R$ 12.100,18	R$ 13.658,00	R$ 13.431,20	R$ 13.431,20	R$ 4.432.296,00
12	Show musical com ban	SERVIÇO	260	R$ 8.493,72	R$ 9.748,00	R$ 9.428,03	R$ 9.428,03	R$ 2.451.287,80
13	Show musical com ban	SERVIÇO	240	R$ 24.224,51	R$ 25.653,00	R$ 24.224,51	R$ 24.224,51	R$ 5.813.882,40

14	Shows artísticos com b	SERVIÇO	200	R$	24.334,88	R$	24.534,00	R$	24.334,88	R$	24.334,88	R$ 4.866.976,00
15	Apresentação de teatro	SERVIÇO	210	R$	3.075,05	R$	3.500,00	R$	3.075,05	R$	3.075,05	R$ 645.760,50
							VALOR TOTAL DO LOTE 1			**R$**		**192.822.454,76**

Conforme cotação de preços constante dos autos do Processo Licitatório

O valor total estimado para a presente contratação é de R$ 192.822.454,76 (Cento e noventa e dois milhões, oitocentos e vinte e dois mil e quatrocentos e cinquenta e quatro reais e setenta e seis centavos).

Os valores unitários correspondentes aos produtos/serviços especificados no Termo de Referência são os constantes da planilha de cotação acima e demais documentos em anexo ao processo.

Pedro Antônico Mateus Ignácio Rosa

Setor de Compras

Matozinhos, 04 de setembro de 2026

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO - FESTIVAL GASTRONÔMICO NOVO

De: compras@cisrec.mg.gov.br <compras@cisrec.mg.gov.br>
Para: tremdeminasrealizacoes@gmail.com
Data: 2026-09-03 08:17

Prezado(s),

Estamos entrando em contato para solicitar um orçamento referente ao objeto em anexo, conforme a Requisição de Compras anexada. Este orçamento é necessário para dar continuidade ao processo licitatório de contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

Gostaríamos de gentilmente solicitar que nos enviem o orçamento contendo as seguintes informações:

- Descrição detalhada dos itens com seus valores unitários e totais
- CNPJ da empresa
- Endereço físico da empresa
- Endereço eletrônico (e-mail) para contato
- Número de telefone para contato
- Data de emissão do orçamento
- Nome completo e identificação do responsável pela emissão do orçamento
- Utilização de papel timbrado da empresa

Solicitamos que nos enviem essas informações no prazo de até 1 dias úteis a partir desta data.

Qualquer dúvida ou esclarecimento adicional, estou à disposição para ajudar. Por favor, confirme o recebimento deste e-mail.

Atenciosamente,

1 anexo

TERMO_DE_REFERENCIA_REVISADO_31_08_2026 SETOR GASTRONOMICO (1).pdf (3 MB)

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO - FESTIVAL GASTRONÔMICO NOVO

De: compras@cisrec.mg.gov.br <compras@cisrec.mg.gov.br>
Para: strausseventos@outlook.com
Data: 2026-09-03 08:17

Prezado(s),

Estamos entrando em contato para solicitar um orçamento referente ao objeto em anexo, conforme a Requisição de Compras anexada. Este orçamento é necessário para dar continuidade ao processo licitatório de contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

Gostaríamos de gentilmente solicitar que nos enviem o orçamento contendo as seguintes informações:

- Descrição detalhada dos itens com seus valores unitários e totais
- CNPJ da empresa
- Endereço físico da empresa
- Endereço eletrônico (e-mail) para contato
- Número de telefone para contato
- Data de emissão do orçamento
- Nome completo e identificação do responsável pela emissão do orçamento
- Utilização de papel timbrado da empresa

Solicitamos que nos enviem essas informações no prazo de até 1 dias úteis a partir desta data.

Qualquer dúvida ou esclarecimento adicional, estou à disposição para ajudar. Por favor, confirme o recebimento deste e-mail.

Atenciosamente,

1 anexo

TERMO_DE_REFERENCIA_REVISADO_31_08_2026 SETOR GASTRONOMICO (1).pdf (3 MB)

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO - FESTIVAL GASTRONÔMICO NOVO

De: compras@cisrec.mg.gov.br <compras@cisrec.mg.gov.br>
Para: jpcultural@hotmail.com
Data: 2026-09-01 14:12

Prezado(s),

Estamos entrando em contato para solicitar um orçamento referente ao objeto em anexo, conforme a Requisição de Compras anexada. Este orçamento é necessário para dar continuidade ao processo licitatório de contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

Gostaríamos de gentilmente solicitar que nos enviem o orçamento contendo as seguintes informações:

- Descrição detalhada dos itens com seus valores unitários e totais
- CNPJ da empresa
- Endereço físico da empresa
- Endereço eletrônico (e-mail) para contato
- Número de telefone para contato
- Data de emissão do orçamento
- Nome completo e identificação do responsável pela emissão do orçamento
- Utilização de papel timbrado da empresa

Solicitamos que nos enviem essas informações no prazo de até 3 dias úteis a partir desta data.

Qualquer dúvida ou esclarecimento adicional, estou à disposição para ajudar. Por favor, confirme o recebimento deste e-mail.

Atenciosamente,

1 anexo

TERMO_DE_REFERENCIA_REVISADO_31_08_2026 SETOR GASTRONOMICO.pdf (3 MB)

RE: SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO - FESTIVAL GASTRONÔMICO NOVO

De: Julio Toledo <jpcultural@hotmail.com>
Para: compras@cisrec.mg.gov.br <compras@cisrec.mg.gov.br>
Data: 2026-09-04 12:43

Boa tarde
Segue orçamento.

jpcultural.com.br

(31)99603-2131Julio Toledo

De: compras@cisrec.mg.gov.br <compras@cisrec.mg.gov.br>
Enviado: terça-feira, 1 de setembro de 2026 14:11
Para: jpcultural@hotmail.com <jpcultural@hotmail.com>
Assunto: SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO - FESTIVAL GASTRONÔMICO NOVO

Prezado(s),

Estamos entrando em contato para solicitar um orçamento referente ao objeto emanexo, conforme a Requisição de Compras anexada. Este orçamento é necessário para dar continuidade ao processo licitatório de contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípiosconsorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

Gostaríamos de gentilmente solicitar que nos enviem o orçamento contendo as seguintesinformações:

- Descrição detalhada dos itens com seus valores unitários e totais
- CNPJ da empresa
- Endereço físico da empresa
- Endereço eletrônico (e-mail) para contato
- Número de telefone para contato
- Data de emissão do orçamento
- Nome completo e identificação do responsável pela emissão do orçamento
- Utilização de papel timbrado da empresa

Solicitamos que nos enviem essas informações no prazode até 3 dias úteis a partir desta data.

Qualquer dúvida ou esclarecimento adicional, estou à disposição para ajudar. Porfavor, confirme o recebimento deste e-mail.

Atenciosamente,

---

2 anexos

image.png (454 KB)
CISREC .pdf (205 KB)

Re: SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO - FESTIVAL GASTRONÔMICO NOVO

De: Trem de Minas <tremdeminasrealizacoes@gmail.com>
Para: compras@cisrec.mg.gov.br <compras@cisrec.mg.gov.br>
Data: 2026-09-04 11:43

Bom Dia , segue em anexo orçamento solicitado.
Gustavo Diretor 31999420708

TREM DE MINAS REALIZAÇÕES LTDA

CNPJ: 50.441.105/0001-54

Em qui., 3 de set. de 2026 às 08:17, compras@cisrec.mg.gov.br <compras@cisrec.mg.gov.br> escreveu:

> Prezado(s),
>
> Estamos entrando em contato para solicitar um orçamento referente ao objeto em anexo, conforme a Requisição de Compras anexada. Este orçamento é necessário para dar continuidade ao processo licitatório de contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.
>
> Gostaríamos de gentilmente solicitar que nos enviem o orçamento contendo as seguintes informações:
>
> · Descrição detalhada dos itens com seus valores unitários e totais
>
> · CNPJ da empresa
>
> · Endereço físico da empresa
>
> · Endereço eletrônico (e-mail) para contato
>
> · Número de telefone para contato
>
> · Data de emissão do orçamento
>
> · Nome completo e identificação do responsável pela emissão do orçamento
>
> · Utilização de papel timbrado da empresa
>
> Solicitamos que nos enviem essas informações no prazo de até 1 dias úteis a partir desta data.
>
> Qualquer dúvida ou esclarecimento adicional, estou à disposição para ajudar. Por favor, confirme o recebimento deste e-mail.
>
> Atenciosamente,

1 anexo

CISRECTREM DE MINAS.pdf (374 KB)

RE: SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO - FESTIVAL GASTRONÔMICO NOVO

De: Deivid Designer <kaverna2004@hotmail.com>
Para: compras@cisrec.mg.gov.br <compras@cisrec.mg.gov.br>
Data: 2026-09-01 17:30

segue conforme solicitação

1 anexo

Orçamento Straus consorcio.pdf (291 KB)

PRODUÇÕES E PROMOÇÕES DE EVENTOS LTDA

PROPOSTA COMERCIAL

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	VALOR UNIT. (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	Consultoria e qualificação técnica presencial	210	SERVIÇO	453.610,99	95.258.307,90
2	Produção executiva e artística do evento	200	SERVIÇO	130.186,90	26.037.380,00
3	Gestão dos stands e da praça de alimentação	200	SERVIÇO	64.618,62	12.923.724,00
4	Show culinário com chef de renome nacional	208	SERVIÇO	65.093,44	13.539.435,52
5	Concurso culinário	200	SERVIÇO	90.701,91	18.140.382,00
6	Kit maquinário de cozinha para eventos	310	DIÁRIA	2.456,12	761.397,20
7	Material de publicidade e divulgação	220	SERVIÇO	3.524,64	775.420,80
8	Show musical – acústico	332	SERVIÇO	6.509,33	2.161.097,56
9	Show musical – repertório variado	404	SERVIÇO	7.775,37	3.141.249,48
10	Show musical – dupla sertaneja	180	SERVIÇO	10.410,32	1.873.857,60
11	Show musical – axé, pagode e arrocha	330	SERVIÇO	13.431,20	4.432.296,00
12	Show musical – forró tradicional	260	SERVIÇO	9.428,03	2.451.287,80
13	Show musical – carnaval	240	SERVIÇO	24.224,51	5.813.882,40
14	Shows artísticos com bandas de	200	SERVIÇO	24.334,88	4.866.976,00

	médio porte				
15	Apresentação de teatro infantil	210	SERVIÇO	3.075,05	645.760,50

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA	**R$ 192.822.454,76**



Straus produções e promoções de eventos

2 de setembro de 2026

PRODUÇÕES E PROMOÇÕES DE EVENTOS LTDA

TREM DE MINAS
REALIZAÇÕES E EVENTOS

ORÇAMENTO CISREC

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	VALOR UNIT. (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	Consultoria e qualificação técnica presencial	210	SV	461.088,00	96.828.480,00
2	Produção executiva e artística do evento	200	SV	131.299,00	26.259.800,00
3	Gestão dos stands e da praça de alimentação	200	SV	64.989,00	12.997.800,00
4	Show culinário com chef de renome nacional	208	SV	66.182,00	13.765.856,00
5	Concurso culinário	200	SV	91.238,00	18.247.600,00
6	Kit maquinário de cozinha para eventos	310	SV	2.656,00	823.360,00
7	Material de publicidade e divulgação	220	SV	3.566,00	784.520,00
8	Show musical – acústico	332	SV	6.518,00	2.163.976,00
9	Show musical – repertório variado	404	SV	7.989,00	3.227.556,00
10	Show musical – dupla sertaneja	180	SV	10.890,00	1.960.200,00
11	Show musical – axé, pagode e arrocha	330	SV	13.658,00	4.507.140,00

E-mail: tremdeminasrealizacoes@gmail.com - tel: 31.99942-0708

12	Show musical – forró tradicional	260	SV	9.748,00	2.534.480,00
13	Show musical – carnaval	240	SV	25.653,00	6.156.720,00
14	Shows artísticos com bandas de médio porte	200	SV	24.534,00	4.906.800,00
15	Apresentação de teatro infantil	210	SV	3.500,00	735.000,00
Total					195.899.288,00

PROPOSTA COMERCIAL

REGISTRO DE PREÇOS – CISREC

Proponente:	JP CULTURAL PROMOÇÕES E EVENTOS
CNPJ:	21.375.117/0001-20
Contratante:	CISREC
Referência:	Termo de Referência – Registro de Preços para serviços do setor gastronômico

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	VALOR UNIT. (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	Consultoria e qualificação técnica presencial	210	SERVIÇO	423.935,50	89.026.455,00
2	Produção executiva e artística do evento	200	SERVIÇO	121.670,00	24.334.000,00
3	Gestão dos stands e da praça de alimentação	200	SERVIÇO	60.391,23	12.078.246,00
4	Show culinário com chef de renome nacional	208	SERVIÇO	60.834,99	12.653.677,92
5	Concurso culinário	200	SERVIÇO	84.768,14	16.953.628,00
6	Kit maquinário de cozinha para eventos	310	DIÁRIA	2.295,44	711.586,40
7	Material de publicidade e divulgação	220	SERVIÇO	3.294,06	724.693,20
8	Show musical – acústico	332	SERVIÇO	6.083,49	2.019.718,68
9	Show musical – repertório variado	404	SERVIÇO	7.266,70	2.935.746,80
10	Show musical – dupla sertaneja	180	SERVIÇO	9.729,27	1.751.268,60
11	Show musical – axé, pagode e arrocha	330	SERVIÇO	12.100,18	3.993.059,40
12	Show musical – forró tradicional	260	SERVIÇO	8.493,72	2.208.367,20
13	Show musical – carnaval	240	SERVIÇO	24.224,51	5.813.882,40
14	Shows artísticos com bandas de médio porte	200	SERVIÇO	24.334,88	4.866.976,00
15	Apresentação de teatro infantil	210	SERVIÇO	3.075,05	645.760,50

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA	**R$ 180.717.066,10**

Data: 04/09/2026

JULIO TOLEDO
JP CULTURAL PROMOÇÕES E EVENTOS

De: Eneida F. - GCF

Para: PRES - Presidência

Data: 04/09/2026 às 15:44:39

DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA E RESERVA ORÇAMENTÁRIA

À Gerência de Licitações e Contratos

Processo nº	048/2026
Pregão Eletrônico nº	010/2026
Objeto:	Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário - CISREC

Dotação Orçamentária: 03.01.03 04.122.0022.2012 3.3.90.39

Por meio deste, nos termos do Art. 18 da Lei 14.133/2021, do Art. 72, IV, da Lei 14.133/2021; art. 5º, IV e §1º, DECLARO que por se tratar de licitação realizada através do Sistema de Registro de Preços, a dotação orçamentária será indicada em documento específico, qual seja, contrato, nota de empenho, autorização de fornecimento ou outro documento equivalente, atendidos pelas dotações dos orçamentos vigentes, dos municípios participantes.

No mais, devolvo os autos à Gerência de Licitações e Contratos para confirmação da informação prestada em relação ao orçamento, conforme estabelecido no artigo 11 da lei 9784/99: Art. 11. A competência é irrenunciável e se exerce pelos órgãos administrativos a que foi atribuída como própria, salvo os casos de delegação e avocação legalmente admitidos.

_

Eneida Cruz Fischer
Gerente Financeiro

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Eneida Cruz Fischer	04/09/2026 15:46:31	1Doc	ENEIDA CRUZ FISCHER CPF 028.XXX.XXX-86

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **85A2-7915-4259-3750**

De: Jocimar B. - PRES

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 08/09/2026 às 08:45:56

AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DO PRESIDENTE DO CISREC

À Gerência de Licitações;

Processo nº	048/2026
Pregão Eletrônico nº	010/2026
Objeto:	Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário - CISREC

Autorizo o Processo Licitatório autuado, determinando o cumprimento absoluto da legislação aplicável, em todas as suas fases.

Eventuais desconformidades do processo licitatório à legislação aplicável são de exclusiva responsabilidade dos agentes públicos que tenham atuado em desacordo com a determinação desta Autorização.

_

Jocimar Cesar Brandão
Presidente do CISREC

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Jocimar Cesar Brandão	08/09/2026 08:46:10	1Doc	JOCIMAR CESAR BRANDÃO CPF 012.XXX.XXX-09

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **45B9-AB1A-0A0F-2DAA**

Proc. Administrativo 13- 059/2026

De: Jocimar B. - PRES

Para: GLIC - Gerência de Licitações

Data: 08/09/2026 às 08:46:46

Setores (CC):

GLIC, GLIC-PREG

DECLARAÇÃO DO ORDENADOR DE DESPESAS DO CISREC

À Gerência de Licitações;

Processo nº	048/2026
Pregão Eletrônico nº	010/2026
Objeto:	Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário - CISREC

Declaro para fins do disposto na Lei de Responsabilidade Fiscal - LRF Nº 101/2000) que a despesa que se pretende realizar através do Processo Licitatório descrito acima, tem adequação orçamentária e financeira com a lei orçamentária anual (LOA) e compatibilidade com o plano plurianual (PPA) e com a lei de diretrizes orçamentárias (LDO) (art. 16, inciso II, §§ 1º e 4º da Lei de Responsabilidade Fiscal).

_

Jocimar Cesar Brandão
Presidente do CISREC

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Jocimar Cesar Brandão	08/09/2026 08:47:03	1Doc	JOCIMAR CESAR BRANDÃO CPF 012.XXX.XXX-09

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **EC3F-F44C-0F8A-4D8B**

Proc. Administrativo 14- 059/2026

De: Ariane R. - GLIC

Para: PROJUD - Procuradoria Jurídica

Data: 11/09/2026 às 09:49:58

DESPACHO

À Gerência de Licitações;

Processo nº	048/2026
Pregão Eletrônico nº	010/2026
Objeto:	Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de desenvolvimento e qualificação do setor gastronômico dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário - CISREC

Encaminhamento de Minuta de Edital para Análise e Parecer

Prezada Izabela Cristiane Felix Teixeira - PROJUD

Encaminho, para apreciação e emissão de parecer, a minuta do edital referente ao processo licitatório em epígrafe, em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

A minuta foi elaborada com observância às normas legais e diretrizes vigentes, buscando assegurar os princípios da transparência, eficiência, legalidade e isonomia que regem a Administração Pública.

Solicito a gentileza de proceder à análise do conteúdo e, sendo possível, emitir parecer técnico ou jurídico sobre o instrumento convocatório.

Permanecemos à disposição para eventuais esclarecimentos que se fizerem necessários e aguardamos o retorno para os devidos encaminhamentos.

Cordialmente,

_

Ariane Alves Ribeiro
Gerente de Licitação

Anexos:

Edital_Setor_Gastronomico_11_09_26.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Ariane Alves Ribeiro	11/09/2026 09:52:51	1Doc	ARIANE ALVES RIBEIRO CPF 061.XXX.XXX-08

Para verificar as assinaturas, acesse **https://cisrec.1doc.com.br/verificacao/** e informe o código: **C021-C7AE-FC18-36DD**