TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente constante no preâmbulo do Edital de **Pregão** nº **010/2026**, Processo Administrativo nº **048/2026**, após análise, conferência e deliberação, resolve **HOMOLOGAR** o procedimento em epígrafe, nos seguintes termos:

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.

Resumo

Fornecedor	Estimado	Homologado	Diferença
JP CULTURAL PROMOCOES E EVENTOS - 21.375.117/0001-20 JPCULTURAL@HOTMAIL.COM - (31) 99603-2131	192.822.454,76	192.699.999,22	122.455,54 Proveito (0,06%)
Totais	**192.822.454,76**	**192.699.999,22**	**122.455,54** **Proveito (0,06%)**

Detalhes

Max Vinicius Reis Pereira na condição de **Autoridade Competente** Homologou o(s) lote(s) em favor de:

Fornecedor: JP CULTURAL PROMOCOES E EVENTOS - CPF/CNPJ: 21.375.117/0001-20				
Lote 1	**Data/Hora da Homologação - 07/10/2026 20:15:27**			
Lote único				
Descrição Item	**Quantidade**	**Medida**	**Unitário**	**Sub Total**

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 confirma	210,00	SERVIÇO	453.322,91	95.197.811,10
Marca: Producao Gastronimoco	**Fabricante:** Curadoria		**Modelo:** .	
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.	200,00	SERVIÇO	130.104,21	26.020.842,00
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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.	200,00	SERVIÇO	64.577,58	12.915.516,00
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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.	208,00	SERVIÇO	65.052,10	13.530.836,80

Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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.	200,00	SERVIÇO	90.644,31	18.128.862,00
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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.	310,00	DIÁRIA	2.454,56	760.913,60
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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	220,00	SERVIÇO	3.522,40	774.928,00
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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.	332,00	SERVIÇO	6.505,20	2.159.726,40
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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.	404,00	SERVIÇO	7.770,43	3.139.253,72
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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.	180,00	SERVIÇO	10.403,71	1.872.667,80
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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.	330,00	SERVIÇO	13.422,67	4.429.481,10
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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	260,00	SERVIÇO	9.422,04	2.449.730,40
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	

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.	240,00	SERVIÇO	24.209,13	5.810.191,20
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
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.	200,00	SERVIÇO	24.319,43	4.863.886,00
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	
Apresentação de teatro infantil, destinada à faixa etária de 2 a 14 anos.	210,00	SERVIÇO	3.073,11	645.353,10
Marca: .	**Fabricante:** .		**Modelo:** .	

Matozinhos, 07 de Outubro de 2026.

_____

Autoridade Competente: Max Vinicius Reis Pereira

Documento assinado digitalmente
gov.br
MAX VINICIUS REIS PEREIRA
Data: 07/10/2026 20:18:42-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br