ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 24/2026

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

Objeto: Prestação de serviços de preparação, fornecimento, acondicionamento, transporte e distribuição de almoço, destinado aos participantes, equipe de organização, apoio e demais pessoas envolvidas na realização da Cavalgada Nossa Senhora Aparecida, a ser realizada no dia 11 de outubro de 2026, no Município de Guiratinga-MT, com atendimento estimado de 1.100 (mil e cem) pessoas, incluindo o fornecimento integral dos alimentos, ingredientes, mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais, estrutura de distribuição e demais insumos necessários à adequada execução dos serviços, conforme as condições e exigências estabelecidas pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

Necessidade da contratação: A presente contratação atende à necessidade da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Guiratinga-MT de disponibilizar alimentação aos participantes, equipe de organização, apoio e demais pessoas envolvidas na realização da Cavalgada Nossa Senhora Aparecida, evento previsto para o dia 11 de outubro de 2026.

Finalidade e justificativa da contratação: Este Estudo Técnico Preliminar – ETP tem como finalidade analisar e viabilizar a contratação de serviços de terceiros, do tipo prestação de serviços de preparação e fornecimento de refeições (almoço), incluindo o preparo, fornecimento, acondicionamento, transporte, disponibilização de estrutura, equipamentos, materiais, mão de obra e distribuição das refeições, destinados aos participantes, equipe de organização, apoio e demais envolvidos na realização da Cavalgada Nossa Senhora Aparecida, prevista para ocorrer no dia 11 de outubro de 2026, no Município de Guiratinga/MT.

A contratação justifica-se pela necessidade de disponibilizar alimentação adequada, suficiente e em condições apropriadas de higiene e segurança alimentar para um público estimado de 1.100 (mil e cem) pessoas, considerando a dimensão do evento e a necessidade de garantir que o fornecimento das refeições ocorra de forma organizada, pontual e compatível com a programação estabelecida pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

A execução do serviço demanda estrutura operacional específica, incluindo aquisição e preparo dos alimentos, mão de obra em quantidade suficiente, equipamentos e utensílios, acondicionamento, transporte, conservação, organização do local de distribuição e posterior limpeza e recolhimento dos materiais utilizados. Dessa forma, a contratação de empresa especializada mostra-se necessária para assegurar a adequada execução de todas as etapas,

evitando a fragmentação das atividades e reduzindo riscos relacionados à logística, à qualidade dos alimentos, à segurança sanitária e ao atendimento do público.

Ressalta-se, ainda, que a contratação deverá contemplar integralmente os insumos, materiais, equipamentos, utensílios, mão de obra, transporte e demais recursos necessários à execução do objeto, não cabendo ao Município o fornecimento desses elementos, de modo a garantir maior eficiência na organização do evento e adequada responsabilização da contratada pela execução integral dos serviços.

Assim, a contratação pretendida busca assegurar que a alimentação seja fornecida na quantidade necessária, dentro do prazo estabelecido e em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar, contribuindo para a adequada realização da Cavalgada Nossa Senhora Aparecida e para o atendimento satisfatório dos participantes e demais pessoas envolvidas no evento.

Interesse público a ser satisfeito: A presente contratação atende ao interesse público ao proporcionar condições adequadas de alimentação e acolhimento aos participantes, equipe de organização, apoio e demais pessoas envolvidas na realização da Cavalgada Nossa Senhora Aparecida, evento que integra as ações culturais e turísticas do Município de Guiratinga-MT.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

- **Está alinhado com qual objetivo estratégico?**

Valorização da cultura, ao incentivo ao turismo e à promoção de eventos que contribuam para a integração comunitária e o fortalecimento das tradições locais.

- **Está contemplado no PPA?**

O município ainda não criou um PPA, mas todas as licitações fazem parte dos planejamentos anuais.

- **Está contemplado na LOA?**

Sim, todos processos licitatórios são previstos na LOA, para esse processo o órgão demandante usará a seguinte funcional programática:

Órgão demandante: Secretaria Municipal de Cultura e Turismo

Funcional Programática: 13.392.0275-1.367 – Realização da Festa de Rodeio.

Está contemplado no PCA?

O município ainda não criou o PCA, mas já está em fase de adequação para os próximos anos.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Dos requisitos quanto a especificação técnica do serviço a ser contratado, destinado a atender à necessidade do órgão demandante:

ITEM	CATMAT	OBJETO COM DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO
1.	**275435-5**	**SERVIÇO DE BUFFET PARA A CAVALGADA NOSSA SENHORA APARECIDA** COMPREENDE O SERVIÇO: Preparação, fornecimento, acondicionamento, transporte e distribuição de almoço, destinado aos participantes, equipe de organização, apoio e demais pessoas envolvidas na realização da cavalgada nossa senhora aparecida, com atendimento estimado de 1.100 (mil e cem) pessoas. O serviço deverá compreender todas as etapas necessárias à adequada execução do objeto, desde a aquisição e preparação dos alimentos até o acondicionamento, transporte, montagem da estrutura de distribuição, disponibilização das refeições e organização do local de atendimento, observando-se as normas de higiene, segurança alimentar e demais disposições sanitárias aplicáveis. O almoço deverá ser preparado e fornecido pela empresa contratada, tendo como composição mínima o seguinte cardápio: arroz carreteiro; feijão gordo; almôndega; mandioca. A empresa contratada deverá fornecer as refeições em quantidade suficiente para atendimento de 1.100 (mil e cem) pessoas, devendo considerar, para fins de execução, a necessidade de porções adequadas e suficientes, de modo a garantir o atendimento integral do público estimado. Serão de inteira responsabilidade da contratada todos os alimentos, ingredientes, temperos, condimentos, materiais, utensílios, equipamentos, recipientes, embalagens, descartáveis, mão de obra, transporte, equipamentos de apoio e demais insumos necessários à preparação, acondicionamento, transporte, montagem, distribuição e adequada prestação dos serviços, não cabendo ao município o fornecimento de quaisquer desses itens. A contratada deverá disponibilizar equipe em número suficiente e devidamente capacitada para a execução dos serviços, incluindo profissionais necessários ao	**SERVIÇO**

		preparo, montagem, organização e distribuição das refeições, garantindo agilidade e adequado atendimento aos participantes. As refeições deverão ser preparadas com produtos de qualidade, próprios para consumo e dentro do prazo de validade, observando-se as boas práticas de manipulação de alimentos, as condições adequadas de higiene, armazenamento, conservação, transporte e distribuição, de acordo com as normas sanitárias vigentes. O transporte das refeições e dos alimentos deverá ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação, utilizando-se recipientes e equipamentos apropriados para preservar a qualidade, temperatura, integridade e segurança dos alimentos até o momento da distribuição. A contratada deverá disponibilizar estrutura completa e suficiente para o serviço das refeições, equipamentos e demais materiais necessários à organização e distribuição do almoço, bem como os itens descartáveis necessários ao consumo, quando aplicável. A distribuição deverá ocorrer de forma organizada, contínua e adequada ao fluxo de participantes, devendo a contratada responsabilizar-se pela montagem, organização e manutenção do local de distribuição durante todo o período de atendimento, evitando filas excessivas, interrupções e quaisquer situações que comprometam a qualidade do serviço. A contratada será responsável pela organização e limpeza da estrutura utilizada para a prestação dos serviços, bem como pelo recolhimento dos materiais, utensílios, equipamentos e resíduos decorrentes de sua execução, quando aplicável, deixando o local utilizado em condições adequadas após o encerramento da distribuição. Todos os custos diretos e indiretos relacionados à execução do objeto, incluindo insumos, alimentos, mão de obra, encargos trabalhistas, transporte, equipamentos, utensílios, materiais, acondicionamento, distribuição, logística e demais despesas necessárias, deverão estar incluídos no preço contratado, não sendo admitida cobrança adicional ao município por itens indispensáveis à completa execução dos serviços. A execução deverá ocorrer no dia 11 de outubro de 2026, em local e horário previamente definidos pela administração municipal, devendo a contratada cumprir rigorosamente as orientações da fiscalização e os prazos estabelecidos para a montagem da estrutura, entrega e distribuição das refeições.	

A contratação deverá observar os seguintes requisitos mínimos, necessários à adequada execução dos serviços:

6.1. REQUISITOS GERAIS

a) A contratada deverá ser empresa legalmente constituída e estar apta à prestação de serviços de preparação e fornecimento de alimentação, observando a legislação aplicável à atividade;

b) A contratada deverá responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto, fornecendo todos os alimentos, ingredientes, temperos, condimentos, materiais, utensílios, equipamentos, recipientes, embalagens, descartáveis, mão de obra, transporte e demais insumos necessários à execução dos serviços;

c) Todos os custos diretos e indiretos necessários à completa execução do objeto deverão estar incluídos no preço contratado, não sendo admitida cobrança adicional por materiais ou serviços indispensáveis ao fornecimento das refeições;

d) A contratada deverá disponibilizar equipe em quantidade suficiente e devidamente capacitada para realizar o preparo, transporte, montagem, organização, distribuição e demais atividades necessárias à execução dos serviços;

e) A contratada deverá cumprir as orientações da fiscalização e da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo quanto ao local, horário, organização e dinâmica de atendimento do evento.

6.2. REQUISITOS RELATIVOS ÀS REFEIÇÕES

a) Deverão ser fornecidas refeições em quantidade suficiente para atendimento de aproximadamente 1.100 (mil e cem) pessoas, observando-se porções adequadas e suficientes para o público estimado;

b) O almoço deverá ser preparado pela própria contratada, observando-se padrões adequados de qualidade, sabor, apresentação, higiene e segurança alimentar;

c) A composição mínima do cardápio deverá contemplar:

arroz carreteiro; feijão gordo; almôndega; mandioca.

d) Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes próprios para consumo, em condições adequadas de qualidade e dentro dos respectivos prazos de validade;

e) A quantidade dos alimentos deverá ser planejada pela contratada de modo a evitar desabastecimento durante o período de distribuição, considerando o número estimado de participantes e o fluxo de atendimento;

f) As refeições deverão ser mantidas em condições adequadas de conservação e temperatura até o momento da distribuição, de modo a preservar sua qualidade e segurança para consumo.

6.3. REQUISITOS SANITÁRIOS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR

a) A contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis à preparação, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos;

b) Os alimentos deverão ser manipulados, preparados e acondicionados em condições adequadas de higiene, conservação e segurança;

c) Os profissionais envolvidos na manipulação e distribuição dos alimentos deverão observar as boas práticas de higiene pessoal e manipulação de alimentos;

d) Os utensílios, equipamentos, recipientes e superfícies utilizados na preparação e distribuição deverão estar devidamente higienizados e em condições adequadas de uso;

e) A contratada deverá adotar medidas para prevenir contaminações cruzadas, deterioração dos alimentos e demais situações que possam comprometer a segurança alimentar;

f) O transporte dos alimentos e das refeições deverá ocorrer em condições adequadas de higiene, conservação e proteção contra contaminação, utilizando veículos, recipientes ou equipamentos compatíveis com a natureza dos produtos transportados;

g) A contratada deverá manter os alimentos em condições adequadas de temperatura e conservação durante o transporte e até o momento da distribuição;

h) Sempre que aplicável, a contratada deverá manter disponíveis os documentos, licenças, autorizações ou registros exigidos pelos órgãos competentes para o exercício da atividade.

6.4. REQUISITOS DE ESTRUTURA E LOGÍSTICA

a) A contratada deverá disponibilizar toda a estrutura necessária para a adequada distribuição das refeições, incluindo equipamentos, utensílios, recipientes, mesas, equipamentos de conservação e demais materiais necessários ao serviço, conforme as características do local do evento;

b) A montagem da estrutura de distribuição deverá ser realizada pela contratada em horário previamente definido pela Administração Municipal, de modo que esteja integralmente preparada antes do início do atendimento;

c) A estrutura deverá ser organizada de forma a possibilitar atendimento contínuo e eficiente, considerando o fluxo estimado de aproximadamente 1.100 pessoas;

d) A contratada deverá disponibilizar equipe suficiente para evitar interrupções no fornecimento e reduzir a formação de filas excessivas;

e) A distribuição deverá ocorrer de maneira organizada, contínua e compatível com a quantidade de participantes;

f) A contratada deverá responsabilizar-se pela organização e manutenção da estrutura utilizada durante todo o período de atendimento;

g) A contratada deverá realizar o recolhimento de seus equipamentos, utensílios, materiais e resíduos decorrentes da execução dos serviços, deixando o espaço utilizado em condições adequadas após o encerramento das atividades, naquilo que estiver relacionado à sua atuação.

6.5. REQUISITOS DE DESCARTÁVEIS E UTENSÍLIOS

a) A contratada deverá fornecer todos os utensílios e materiais necessários ao consumo e distribuição das refeições;

b) Quando adotado o uso de materiais descartáveis, estes deverão ser adequados ao acondicionamento e consumo dos alimentos e fornecidos em quantidade suficiente para atender ao público estimado;

c) Deverão ser disponibilizados, quando necessários, pratos, talheres, copos, guardanapos e demais materiais indispensáveis ao adequado consumo das refeições;

d) Os materiais utilizados deverão apresentar condições adequadas de higiene, integridade e segurança para utilização pelos participantes.

6.6. Requisitos de execução e prazo

a) Os serviços deverão ser executados integralmente no dia 11 de outubro de 2026, em local e horário previamente definidos pela Administração Municipal;

b) A contratada deverá cumprir rigorosamente os horários estabelecidos para chegada, montagem da estrutura, disponibilização das refeições e início da distribuição;

c) A preparação e logística deverão ser planejadas de modo que as refeições estejam prontas e disponíveis no horário determinado pela Administração, não sendo admitidos atrasos que prejudiquem a programação do evento;

d) Eventuais intercorrências que possam comprometer o fornecimento deverão ser imediatamente comunicadas à fiscalização, sem prejuízo da responsabilidade da contratada pela continuidade e adequada execução do serviço;

e) A contratada deverá possuir capacidade operacional compatível com o atendimento simultâneo do público estimado, considerando a quantidade de refeições, o tempo disponível para distribuição e as condições do local do evento.

6.7. RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

A contratada será integralmente responsável pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, pela adequada execução dos serviços, pela disponibilização de mão de obra suficiente, pelos equipamentos, utensílios, materiais, transporte, acondicionamento, distribuição e demais recursos necessários ao cumprimento do objeto.

A contratada responderá ainda pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas decorrentes da execução dos serviços, não cabendo ao Município o fornecimento de alimentos, equipamentos, mão de obra ou quaisquer outros insumos necessários à execução do objeto.

6.8. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

O objeto será considerado adequadamente executado quando as refeições forem fornecidas na quantidade contratada, com a composição mínima estabelecida, em condições adequadas de qualidade, higiene, temperatura e segurança alimentar, dentro do horário definido pela Administração e mediante disponibilização de toda a estrutura necessária à adequada distribuição e atendimento do público.

6.9. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

O pagamento corresponderá aos serviços realizados, em média, de até 30 (trinta) dias após a realização da entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal devidamente atestada pela pelo departamento ou secretaria após o aceite do mesmo;

Cabe aos fornecedores enviar uma cópia nota fiscal de forma digital bem como todas as documentações de regularidade fiscais para os endereços eletrônicos: notasfiscais@guiratinga.mt.gov.br e compras@guiratinga.mt.gov.br;

Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo que o prazo para pagamento fluirá após a reapresentação das notas fiscais/faturas.

4 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

ITEM	OBJETO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE
1.	**SERVIÇO DE BUFFET PARA A CAVALGADA NOSSA SENHORA APARECIDA**	**SERVIÇO**	**1 Serviço para atender cerca de 1100 pessoas**

Para fins de planejamento da contratação, estima-se a necessidade de 1.100 (mil e cem) refeições, destinadas aos participantes da Cavalgada Nossa Senhora Aparecida, bem como à equipe de organização, apoio e demais pessoas diretamente envolvidas na realização do evento, previsto para ocorrer no dia 11 de outubro de 2026.

A quantidade estimada foi definida considerando a expectativa de público do evento e a necessidade de assegurar alimentação suficiente para atender os participantes e as pessoas envolvidas em sua organização, evitando a insuficiência de refeições durante a execução do serviço.

A contratação será realizada em item único, correspondente ao fornecimento integral das 1.100 refeições, contemplando todas as etapas necessárias à execução do objeto, incluindo aquisição dos gêneros alimentícios, preparo, acondicionamento, transporte, disponibilização da estrutura e dos equipamentos necessários, organização do local, distribuição das refeições, mão de obra, materiais descartáveis e limpeza e recolhimento dos materiais utilizados.

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da necessidade identificada, foi realizado levantamento das alternativas disponíveis no mercado para a prestação de serviços de alimentação em eventos, considerando a quantidade estimada de 1.100 (mil e cem) pessoas, a necessidade de fornecimento em uma única data e a responsabilidade integral pela preparação, acondicionamento, transporte, montagem da estrutura e distribuição das refeições.

No âmbito do próprio Município, verifica-se a existência de contratação destinada ao fornecimento de refeições do tipo marmitex e self-service. Entretanto, embora essa contratação contemple o fornecimento de refeições para atendimento de demandas ordinárias da

Administração Municipal, sua utilização para a presente finalidade não se mostra suficiente para atender integralmente às necessidades da Cavalgada Nossa Senhora Aparecida.

Isso ocorre porque a demanda objeto deste Estudo Técnico Preliminar possui características específicas, relacionadas à realização de evento de grande porte, com atendimento estimado de 1.100 (mil e cem) pessoas em uma única data, exigindo, além do fornecimento da alimentação, a preparação em quantidade compatível com o público, acondicionamento, transporte, disponibilização de estrutura e equipamentos, montagem do local de distribuição, equipe suficiente para atendimento simultâneo dos participantes, manutenção das condições adequadas de temperatura e conservação dos alimentos, distribuição organizada e posterior organização e limpeza do espaço utilizado.

Assim, a contratação existente para refeições do tipo marmitex e self-service, embora constitua alternativa utilizada pela Administração em outras situações, não contempla integralmente a logística e a estrutura necessárias à execução do presente objeto. A utilização dessa contratação demandaria a realização de providências e contratações complementares para suprir os serviços e recursos não abrangidos, o que poderia aumentar a complexidade operacional da Administração e dificultar a adequada coordenação das atividades durante o evento.

Diante disso, foram consideradas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade:

ALTERNATIVA 1 – EXECUÇÃO DIRETA PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL: consistiria na aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos pelo Município, com utilização de servidores e estrutura própria para preparação e distribuição das refeições. Essa alternativa demandaria a disponibilidade de instalações apropriadas, equipamentos, utensílios, mão de obra em quantidade suficiente, logística de transporte, armazenamento e distribuição, além da necessidade de organização e coordenação de todas as etapas do serviço pela própria Administração.

ALTERNATIVA 2 – UTILIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO EXISTENTE DE REFEIÇÕES TIPO MARMITEX E SELF-SERVICE: consistiria na utilização do contrato vigente para fornecimento das refeições. Entretanto, conforme verificado, essa solução não atenderia integralmente à necessidade específica do evento, especialmente quanto à preparação e fornecimento em grande escala, transporte, montagem da estrutura de distribuição,

disponibilização de equipamentos e equipe para atendimento de aproximadamente 1.100 pessoas, sendo necessária a adoção de serviços ou contratações complementares.

ALTERNATIVA 3 – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO INTEGRAL DAS REFEIÇÕES: consiste na contratação de empresa especializada para assumir integralmente a preparação, fornecimento, acondicionamento, transporte, montagem da estrutura, disponibilização dos equipamentos e utensílios, distribuição das refeições e organização do local de atendimento, incluindo todos os insumos e mão de obra necessários.

Portanto, com base nas alternativas possíveis, fora analisado as disponibilidades de fornecedores no mercado e verificou-se que o mercado dispõe de empresas especializadas em serviços de buffet, ou serviços de fornecimentos de alimentações.

A Constituição Federal estabelece como regra geral e condição básica à compra de bens e contratação de serviços, quando realizadas para a Administração Pública, o dever de licitar (art. 37, XXI, da CF/88).

> "Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:
>
> XXI – ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômicas indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações."

Desta forma, a prefeitura tem como alternativas de mercado e pela Lei Federal 14.133/2021, as seguintes alternativas de contratação:

1ª Alternativa: Contratação por meio de licitação, na modalidade Pregão para Registro de Preço, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos Artigos 6º, inciso XLI, Art.17 § 2º, e Art.34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

2 ª Alternativa: Contratação por meio de licitação, na modalidade Dispensa de Licitação, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos do Artigo 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

ITEM	OBJETO	QUANTIDADE	Fornecedores			Valor de Média	Valor Total
			RESERVA ROYAL LTDA	ELSON SOARES FLAUZINO JUNIOR	RODRIGO ARAÚJO WOHNRATH		
1.	SERVIÇO DE BUFFET PARA A CAVALGADA NOSSA SENHORA APARECIDA	1 Serviço para atender cerca de 1100 pessoas	R$ 16.000,00 Aproximadamente R$ 14,55 por pessoa	R$ 16.800,00 Aproximadamente R$ 15,27 por pessoa	R$ 18.700,00 Aproximadamente R$ 17,00 por pessoa	R$ 17.166,67 Aproximadamente R$ 15,61 por pessoa	R$ 17.166,67

A partir da média aritmética dos valores obtidos, com pesquisa direta com fornecedores com experiência em serviços deste segmento, estima-se o valor global da contratação em R$ 17.166,67 (dezessete mil, cento e sessenta e seis reais e sessenta e sete centavos), correspondente ao fornecimento estimado de 1.100 (mil e cem) refeições.

O valor estimado contempla integralmente os custos necessários à execução do objeto, incluindo alimentos, ingredientes, temperos, mão de obra, encargos, transporte, acondicionamento, equipamentos, utensílios, materiais, estrutura de distribuição, descartáveis, logística, organização e demais despesas diretas e indiretas relacionadas à prestação dos serviços.

O preço estimado por refeição, considerando a média das propostas, corresponde aproximadamente a R$ 15,61 (quinze reais e sessenta e um centavos).

A estimativa deverá servir como referência para a contratação, podendo este valor sofrer reajuste para um menor de valor de acordo com a disputa de preço no certame.

Como elemento complementar à pesquisa de preços realizada para a presente contratação, foram considerados processos de contratação pública com objetos similares, especialmente quanto ao fornecimento de refeições, como parâmetro de comparação dos valores praticados pela Administração Pública.

Ressalta-se que os processos abaixo não possuem objeto integralmente idêntico ao pretendido pelo Município de Guiratinga/MT, uma vez que a presente contratação contempla, além do fornecimento da alimentação, a preparação, acondicionamento, transporte, disponibilização de estrutura, equipamentos, materiais, mão de obra e distribuição das refeições durante evento específico. Ainda assim, os valores identificados constituem referências pertinentes para avaliação da compatibilidade dos preços obtidos na pesquisa de mercado.

Processos de referências:

- Pregão Eletrônico n° 025/2026 – Processo Administrativo n°37688/2026 – Prefeitura Municipal de Várzea Grande Fornecimento de refeições em objeto similar, valor homologado: R$ 18,40;
- Dispensa n° 03/2026 – Prefeitura Municipal de Campinápolis/MT Fornecimento de refeições em objeto similar, valor homologado: R$ 17,50.

Os valores acima, de R$ 18,40 e R$ 17,50 por refeição, foram utilizados exclusivamente como parâmetros referenciais de mercado, considerando a similaridade existente entre os objetos, sem que se pretenda equiparar integralmente as condições de execução de cada contratação.

A análise desses referenciais, conjuntamente com as propostas obtidas diretamente para a presente contratação, demonstra a existência de valores compatíveis para o fornecimento de

refeições no mercado, contribuindo para conferir maior segurança e razoabilidade à estimativa de preços elaborada para o presente processo.

Considerando as três propostas comerciais obtidas especificamente para esta contratação, nos valores de R$ 16.000,00, R$ 16.800,00 e R$ 18.700,00, cuja média corresponde a R$ 17.166,67, para o fornecimento de 1.100 refeições, verifica-se que o preço médio estimado de aproximadamente R$ 15,61 por refeição encontra-se abaixo dos valores identificados nos processos públicos utilizados como referência.

7 - INDICAÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA DENTRE AS ALTERNATIVAS IDENTIFICADAS A PARTIR DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. Indicação da Solução Escolhida e Justificativa:

Após a análise das alternativas disponíveis para atendimento da necessidade da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, conclui-se pela adoção da **ALTERNATIVA 3 – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO INTEGRAL DOS SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALMOÇO PARA A CAVALGADA NOSSA SENHORA APARECIDA.**

A solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada para executar, de forma integral, todas as etapas necessárias ao fornecimento das refeições, compreendendo a aquisição dos gêneros alimentícios, preparação dos alimentos, acondicionamento, transporte, disponibilização de equipamentos e utensílios, montagem da estrutura de distribuição, disponibilização de mão de obra, distribuição das refeições, organização do local de atendimento e recolhimento dos materiais e resíduos decorrentes da execução dos serviços.

A escolha decorre das características específicas da demanda, especialmente pelo fato de se tratar de evento de grande porte, com atendimento estimado de 1.100 (mil e cem) pessoas, em uma única data, exigindo capacidade operacional, logística e estrutura compatíveis com o volume de refeições a serem fornecidas.

Embora o Município disponha de contratação para fornecimento de refeições do tipo marmitex e self-service, verificou-se, no levantamento de mercado, que essa solução não contempla integralmente as necessidades específicas do evento, especialmente quanto à logística, transporte, montagem da estrutura de distribuição, disponibilização de equipamentos,

equipe suficiente para atendimento simultâneo do público e organização do local. Sua utilização demandaria serviços e providências complementares, aumentando a complexidade da execução.

A contratação de empresa especializada para execução integral do objeto permite concentrar em um único contratado a responsabilidade pelo planejamento e execução de todas as etapas do serviço, proporcionando maior clareza quanto às obrigações contratuais e facilitando o acompanhamento e a fiscalização pela Administração Municipal.

A solução também possibilita estabelecer previamente requisitos objetivos relacionados à quantidade de refeições, composição mínima do cardápio, condições de higiene e segurança alimentar, forma de acondicionamento, transporte, conservação, distribuição, estrutura necessária e horário de atendimento, garantindo maior previsibilidade na execução.

Dessa forma, considerando a natureza temporária e específica da demanda, a quantidade estimada de pessoas a serem atendidas, a necessidade de execução concentrada em uma única data e a estrutura necessária para o adequado fornecimento das refeições, entende-se que a contratação de empresa especializada para prestação integral dos serviços constitui solução tecnicamente viável, operacionalmente adequada e compatível com a necessidade identificada pela Administração Municipal.

7.2. Modalidade e Critério de Contratação:

Diante do valor estimado e considerando o limite vigente para a hipótese de dispensa de licitação prevista no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, mostra-se cabível, em princípio, a realização de contratação direta por dispensa de licitação em razão do valor, desde que, na instrução processual, sejam observados os demais requisitos legais aplicáveis.

Para o exercício de 2026, o limite atualizado para a hipótese prevista no art. 75, inciso II, é de R$ 65.492,11, de modo que o valor estimado da presente contratação, de R$ 17.166,67, encontra-se dentro do limite legal.

A contratação deverá observar, ainda, o disposto no art. 75, §1º, da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à consideração do somatório das despesas realizadas no exercício financeiro pela respectiva unidade gestora e das despesas com objetos de mesma natureza, a fim de evitar o fracionamento indevido da despesa.

Para seleção da proposta, deverá ser adotado o critério de menor preço, desde que a proposta atenda integralmente às especificações, condições e requisitos estabelecidos pela Administração Municipal.

8 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto na licitação é admitido quando comprovada a viabilidade técnica e econômica, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala.

No inciso I, do parágrafo 1° do art. 47 da Lei Federal 14.133/2021, diz:

> § 1º Na aplicação do princípio do parcelamento deverão ser considerados:
>
> I - A responsabilidade técnica;

No caso em análise, o processo de licitação trata da contratação de pois trata-se de apenas um único serviço, portanto não é admitido o parcelamento neste processo, visando a melhor eficiência e que se torna mais fácil a administração, execução do serviço e pela responsabilidade técnica em apenas uma pessoa jurídica.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação pretendida dos serviços de preparação e fornecimento de almoço para a Cavalgada Nossa Senhora Aparecida, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- Garantir o fornecimento de alimentação adequada, suficiente e de qualidade aos participantes, equipe de organização, servidores e demais envolvidos no evento;
- Proporcionar maior organização e eficiência na execução do evento, evitando a necessidade de estrutura própria do Município para preparo e distribuição das refeições;
- Atender à demanda de alimentação de forma planejada, observando a quantidade de pessoas estimada para o evento e as condições estabelecidas na contratação;
- Garantir melhores condições de apoio aos participantes durante a realização da Cavalgada Nossa Senhora Aparecida;
- Assegurar a utilização eficiente dos recursos públicos, mediante contratação de empresa especializada e execução dos serviços conforme as especificações, quantidades e condições estabelecidas no processo licitatório;
- Promover a valorização e o fortalecimento das tradições culturais e religiosas do Município, proporcionando estrutura adequada para a realização da Cavalgada Nossa Senhora Aparecida.

10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Previamente à contratação, deverão ser adotados os procedimentos administrativos habituais para a formalização do processo de contratação direta, incluindo a elaboração e aprovação do Termo de Referência, a verificação da disponibilidade orçamentária, a consolidação da pesquisa de preços, a análise da documentação de habilitação e regularidade da futura contratada, bem como a formalização da justificativa de preço e da escolha do fornecedor.

Deverão, ainda, ser definidos o local, o horário e as condições de execução dos serviços, com a designação do responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, a fim de assegurar o adequado planejamento e a execução do objeto na data prevista para a realização do evento.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução do objeto.

12 - IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução dos serviços poderá gerar impactos ambientais de baixa magnitude, principalmente relacionados à geração de resíduos orgânicos, embalagens e materiais descartáveis decorrentes da preparação, transporte e distribuição das refeições.

Como medidas de prevenção e mitigação, a contratada deverá:

a) evitar o desperdício de alimentos e insumos durante a preparação e distribuição;

b) utilizar materiais e embalagens adequados ao acondicionamento e transporte dos alimentos;

c) realizar o acondicionamento e recolhimento dos resíduos gerados em decorrência da prestação dos serviços, especialmente aqueles provenientes de embalagens, descartáveis e demais materiais utilizados pela contratada;

d) manter o local de prestação dos serviços organizado e em condições adequadas de higiene durante e após a distribuição das refeições;

e) promover a correta destinação dos resíduos sob sua responsabilidade, observando a legislação ambiental e as orientações da Administração Municipal;

f) sempre que tecnicamente viável, priorizar a utilização racional de materiais descartáveis e evitar o uso desnecessário de recursos e insumos.

As medidas estabelecidas têm como finalidade reduzir a geração de resíduos, evitar o descarte inadequado e minimizar os impactos ambientais decorrentes da execução do serviço.

13 – ANÁLISE DE RISCOS

Considerando a natureza do objeto e sua execução concentrada em uma única data, foram identificados os principais riscos relacionados à contratação:

Risco	Atraso na preparação ou disponibilização das refeições
Possível Consequência	Prejuízo à programação do evento e formação de filas
Medida Preventiva / Mitigadora	Estabelecimento de horário rigoroso de execução e fiscalização pela Administração

Risco	Quantidade insuficiente de refeições
Possível Consequência	Não atendimento integral do público estimado
Medida Preventiva / Mitigadora	Exigência de fornecimento de quantidade suficiente para 1.100 pessoas e planejamento prévio da contratada

Risco	Conservação inadequada dos alimentos
Possível Consequência	Comprometimento da qualidade e segurança alimentar
Medida Preventiva / Mitigadora	Exigência de acondicionamento, transporte e manutenção em condições adequadas

Risco	Falha na qualidade dos alimentos
Possível Consequência	Insatisfação dos participantes e risco à segurança alimentar
Medida Preventiva / Mitigadora	Exigência de cumprimento das normas sanitárias e utilização de alimentos próprios para consumo

Risco	Equipe insuficiente
Possível Consequência	Lentidão na distribuição e formação de filas
Medida Preventiva / Mitigadora	Exigência de equipe em quantidade suficiente e compatível com o público estimado

Risco	Falta de equipamentos ou utensílios
Possível Consequência	Impossibilidade ou dificuldade de distribuição
Medida Preventiva / Mitigadora	Responsabilidade integral da contratada pelo fornecimento da estrutura necessária

Risco	Condições inadequadas do local
Possível Consequência	Dificuldade de montagem e distribuição
Medida Preventiva / Mitigadora	Definição prévia do local e vistoria/orientação da Administração, quando necessária

Risco	Descumprimento das condições sanitárias
Possível Consequência	Risco à saúde dos consumidores e interrupção do serviço
Medida Preventiva / Mitigadora	Fiscalização e exigência de observância das normas sanitárias aplicáveis

Risco	Geração inadequada de resíduos
Possível Consequência	Sujeira e impactos ambientais no local do evento
Medida Preventiva / Mitigadora	Responsabilidade da contratada pelo recolhimento dos resíduos decorrentes de sua atuação

Risco	Ausência ou atraso da contratada
Possível Consequência	Comprometimento da realização do serviço
Medida Preventiva / Mitigadora	Previsão de obrigações, penalidades e acompanhamento da execução contratual

14 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nos estudos realizados, na análise da necessidade administrativa, no levantamento das alternativas disponíveis, na avaliação da solução escolhida e na estimativa de preços realizada, conclui-se pela viabilidade da contratação dos serviços de preparação, fornecimento, acondicionamento, transporte e distribuição de almoço para a Cavalgada Nossa Senhora Aparecida.

Considerando a necessidade de atendimento da programação da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, a disponibilidade de solução no mercado, a adequação técnica e operacional da alternativa escolhida e a compatibilidade da estimativa de preços, conclui-se pela viabilidade técnica, operacional e econômica da contratação, recomendando-se o prosseguimento da instrução processual para contratação direta, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

15 - NECESSIDADE OU NÃO DE CLASSIFICAR A INFORMAÇÃO COMO DE ACESSO RESTRITO OU SIGILOSO

Visando a transparência do processo não há a necessidade de classificar qualquer informação deste processo como sigiloso.

Guiratinga/MT, 29 de setembro de 2026.

PAULO HENRIQUE DE SOUZA MIRANDA:02931236160

Assinado de forma digital por PAULO HENRIQUE DE SOUZA MIRANDA:02931236160
Dados: 2026.09.29 14:55:37 -04'00'

Paulo Henrique de Souza Miranda
Secretário Municipal de Cultura e Turismo
Portaria n° 135/2024