



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – 14.133/2021

I - SETOR REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer.

II - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

A presente contratação decorre da necessidade de viabilizar a adequada realização dos eventos tradicionais do Município de Meridiano/SP, denominados “**Boi no Rolete**”, a ser realizado em 20 de março, e “**Queima do Alho**”, prevista para 22 de março, ambos integrantes do calendário oficial de festividades municipais. Os referidos eventos possuem relevante interesse público, pois promovem a valorização da cultura regional, o incentivo ao turismo local e o fortalecimento da integração social da comunidade.

Para a realização segura, organizada e compatível com a dimensão dos eventos, faz-se necessária a disponibilização de infraestrutura e serviços especializados, os quais abrangem diferentes naturezas de fornecimento e execução, razão pela qual a contratação foi estruturada em lotes distintos, conforme segue:

- **Fornecimento de alimentos e preparo de refeições típicas**, compreendendo o fornecimento integral dos insumos alimentícios, o preparo das refeições no local do evento, a disponibilização de equipamentos adequados (tais como churrasqueiras, grelhas, carvão, fogão de chão e panelas de ferro, em respeito às características tradicionais), recipientes para armazenamento e distribuição, bem como mão de obra qualificada, observadas as normas sanitárias vigentes;
- **Prestação de serviços de médico veterinário**, destinado ao acompanhamento da cavalgada vinculada ao evento “Queima do Alho”, com a finalidade de assegurar o bem-estar animal, a observância da legislação sanitária e a adoção de medidas preventivas e corretivas durante todo o percurso e atividades correlatas;
- **Prestação de serviços de trio elétrico com locutor**, compreendendo a disponibilização de veículo equipado com sistema de sonorização adequado, bem como profissional responsável pela locução, com o objetivo de orientar os participantes, conduzir a programação do evento e garantir a comunicação eficiente com o público.

O Município não dispõe de estrutura própria, equipamentos específicos, insumos, nem de equipe técnica permanente suficiente para a execução direta dos serviços e fornecimentos descritos, o que torna necessária a contratação de empresas especializadas para cada objeto.



A contratação encontra-se alinhada ao planejamento administrativo municipal, especialmente às ações voltadas à promoção cultural, ao lazer e ao fomento do turismo, estando compatível com as diretrizes orçamentárias vigentes e com as metas institucionais da Administração Pública, em observância ao princípio do planejamento previsto na Lei nº 14.133/2021.

III – PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

O Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Meridiano/SP encontra-se em fase de elaboração/estruturação para o exercício correspondente, nos termos do art. 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021.

A presente contratação está alinhada ao planejamento estratégico da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer e às ações institucionais voltadas à realização dos eventos tradicionais “Queima do Alho” e “Boi no Rolete”, integrantes do calendário oficial do Município.

Embora o PCA ainda esteja em fase de consolidação formal, a demanda é previsível, recorrente e compatível com as diretrizes orçamentárias e com o planejamento administrativo anual, devendo constar no referido instrumento quando de sua conclusão.

Registra-se, assim, que a contratação observa o princípio do planejamento e da governança das contratações públicas, não configurando despesa imprevista ou extraordinária, mas ação ordinária vinculada às atividades institucionais do Município.

IV - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação terá por objeto a execução de serviços e fornecimentos necessários à realização dos eventos tradicionais do Município de Meridiano/SP, denominados “**Queima do Alho**” e “**Boi no Rolete**”, a serem realizados nos dias **22 e 20 de março de 2026**, respectivamente, conforme especificações técnicas, condições de execução e quantitativos estimados definidos no Termo de Referência e demais instrumentos da contratação, estruturada em lotes distintos, a saber:

- **Prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação pronta**, compreendendo o fornecimento integral dos insumos alimentícios, preparo das refeições típicas no local do evento, disponibilização de equipamentos, utensílios e mão de obra qualificada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- **Prestação de serviços de médico veterinário**, destinado ao acompanhamento da cavalgada vinculada ao evento “Queima do Alho”, com vistas a assegurar o bem-estar animal, o atendimento às exigências legais e sanitárias e o suporte técnico durante a realização da atividade;



- **Prestação de serviços de trio elétrico com locutor**, incluindo a disponibilização de veículo equipado com sistema de sonorização adequado e profissional habilitado para a condução da locução e comunicação com o público durante os eventos.

Para o fornecimento dos alimentos:

A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica operacional compatível com os objetos, assegurando o preparo, manipulação, armazenamento, conservação e distribuição dos alimentos em condições adequadas de higiene, qualidade e segurança alimentar, em estrita observância à legislação vigente e às normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes.

A contratada deverá disponibilizar, para execução dos serviços nos dias dos eventos, no mínimo **20 (vinte) colaboradores**, entre cozinheiros, auxiliares de cozinha, atendentes e equipe de apoio, devidamente identificados e orientados quanto às normas de higiene, manipulação de alimentos e atendimento ao público.

Deverá ser fornecido no dia 20 de março, a quantidade mínima de 5.000 mil pães, conforme exposto no descritivo dos itens neste Estudo.

A contratada deverá disponibilizar, sem custo adicional para a Administração, **100 (cem) jogos de mesas**, sendo cada conjunto composto por 01 (uma) mesa e 04 (quatro) cadeiras, em boas condições de uso, estabilidade e segurança. O valor correspondente à locação, transporte, montagem e desmontagem deverá estar integralmente incluso na proposta comercial apresentada.

Com vistas à preservação da tradicionalidade cultural dos eventos, especialmente da “Queima do Alho”, a empresa deverá, sempre que possível, disponibilizar elementos decorativos compatíveis com a temática rural e tradicional, tais como panelas de ferro, bules antigos, varal de carne e peixe e outros itens que contribuam para a ambientação característica do evento, sem prejuízo da observância às normas de segurança e higiene.

Os serviços deverão ocorrer nos dias: 20 de março a partir das 18h e 22 de março a partir das 12h, no local indicado pela Administração.

A contratada deverá fornecer todos os insumos alimentícios, mão de obra qualificada (cozinheiros, auxiliares e atendentes), equipamentos, utensílios, churrasqueiras, grelhas, carvão, fogão de chão, panelas de ferro, recipientes para armazenamento e distribuição, bem como toda a estrutura temporária necessária à adequada execução do objeto.



As refeições deverão apresentar padrão de qualidade compatível com produtos de ampla aceitação no mercado, observando critérios sanitários, de conservação e de acondicionamento, sendo vedado o fornecimento de alimentos em desacordo com as especificações estabelecidas.

Para a prestação de serviços médico veterinário:

A empresa ou profissional contratado deverá possuir capacidade técnica operacional e profissional compatível com o objeto, com comprovação de habilitação legal para o exercício da atividade, inclusive registro regular no Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV.

O serviço compreenderá o acompanhamento técnico da cavalgada vinculada ao evento “Queima do Alho”, com atuação preventiva e corretiva, visando assegurar o bem-estar animal, a observância das normas sanitárias e a adoção de medidas necessárias à preservação da saúde dos animais participantes, em conformidade com a legislação vigente e com as diretrizes dos órgãos competentes.

O profissional deverá permanecer disponível durante todo o período de realização da atividade, apto a realizar avaliações, orientações técnicas e, quando necessário, intervenções imediatas, garantindo a segurança dos animais, dos participantes e do público presente.

Os serviços serão prestados no dia 22 de março das 07h até o final do evento.

Locação de trio elétrico com locutor:

A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica operacional compatível com o objeto, comprovando experiência na locação de trio elétrico e na prestação de serviços de sonorização para eventos de médio e grande porte, com disponibilização de equipamentos em perfeito estado de funcionamento e profissionais qualificados.

O serviço compreenderá a locação de trio elétrico devidamente equipado com sistema de sonorização adequado ao porte do evento, incluindo caixas acústicas, amplificadores, mesa de som, microfones e demais equipamentos necessários à plena execução do serviço, bem como a disponibilização de locutor responsável pela condução da programação, orientações ao público e apoio à organização do evento.

A empresa deverá assegurar a montagem, operação, acompanhamento técnico e desmontagem dos equipamentos, garantindo qualidade sonora, segurança operacional e atendimento às normas de segurança e trânsito aplicáveis, permanecendo responsável pelo funcionamento do sistema durante todo o período de realização do evento “Queima do Alho”, conforme cronograma estabelecido pela Administração.

Os serviços serão prestados no dia 22 de março das 07h até o final do evento.



Os requisitos de habilitação serão os de praxe, conforme disposto nos Arts. 63 a 69 da Lei 14.133/2021.

A execução dos serviços ocorrerá de forma integral nas datas e horários estabelecidos para os eventos, no local indicado pela Administração Municipal, devendo toda a estrutura estar devidamente instalada e em pleno funcionamento até o início das festividades, sob pena de infração contratual.

A contratada será integralmente responsável por todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, incluindo, mas não se limitando a custos com aquisição de carnes, demais insumos, pães, temperos, carvão, utensílios, transporte, montagem e desmontagem de estrutura, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributos e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços, não gerando qualquer ônus adicional à Administração.

Será de responsabilidade da contratada a substituição imediata, no prazo máximo de até 3 (três) horas após notificação, sem ônus para a Administração, de quaisquer alimentos ou estruturas que apresentem desconformidade, impropriedades sanitárias, insuficiência de quantitativo ou que não atendam às condições estabelecidas nos instrumentos da contratação.

Durante toda a vigência da contratação, a contratada deverá manter válidas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, bem como cumprir integralmente as obrigações assumidas, sujeitando-se às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 em caso de descumprimento.

A Administração poderá realizar fiscalizações, diligências e inspeções sanitárias sempre que necessário, com o objetivo de verificar a regularidade da execução contratual e a conformidade dos serviços com as exigências estabelecidas.

O objeto deverá atender:

ITEM 01 – BOI NO ROLETE

Data: 20 de março de 2026 – a partir das 18h.

Fornecimento de **1.200 (mil e duzentos) quilos de carne bovina – miolo da paleta, sem osso, resfriada e cortada em cubos de aproximadamente 4x4cm**, com aspecto, cor e cheiro próprios. Deverá ser fornecida assada ao público do evento.

Fornecimento de **5.000 (cinco mil) pães**.

Disponibilização de recipientes adequados para armazenamento e distribuição dos alimentos.



Disponibilização de churrasqueiras, grelhas e carvão.

Execução integral do preparo no local da festa.

Disponibilização de no mínimo 20 (vinte) pessoas para o trabalho.

ITEM 02 – QUEIMA DO ALHO

Data: 22 de março de 2026 – a partir das 12h.

Fornecimento de refeição para **3.000 (três mil) pessoas**, composta por:

Arroz carreteiro (arroz com carne seca);

Feijão gordo (bacon, calabresa defumada, couro de porco e pernil de porco desossado).

Fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários.

Execução integral do preparo no local da festa.

Disponibilização de fogão de chão e panelas de ferro, preservando a tradicionalidade do evento.

Disponibilização de no mínimo 20 (vinte) pessoas para o trabalho.

O prazo para instalação completa da estrutura será até o dia 20 de março de 2026, às 10 horas, devendo a desmontagem e retirada integral ocorrer até o dia 23 de março de 2026, às 10 horas, conforme definido no Termo de Referência.

V - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados foram definidos com base no histórico de público participante em edições anteriores dos eventos, bem como na projeção de comparecimento para o exercício de 2026, considerando a natureza tradicional das festividades e o aumento progressivo da participação popular.

Por se tratar de eventos com datas previamente definidas e execução concentrada, os quantitativos foram dimensionados de forma a assegurar atendimento adequado ao público estimado, evitando tanto insuficiência de alimentos quanto desperdícios excessivos, observando os princípios da eficiência e da economicidade.

No mais, considerando o quantitativo de participantes, verifica-se que a locação de apenas 1 trio elétrico e a presença de apenas 1 médico veterinário resta suficiente.

A estimativa levou em consideração:



MUNICÍPIO DE MERIDIANO

CULTURA ESPORTE E TURISMO

(17) 3475 - 1117

esporte@meridiano.sp.gov.br

- a) Média de público registrada em anos anteriores;
- b) Capacidade logística de preparo no local;
- c) Padrão de consumo médio por pessoa;
- d) Margem de segurança operacional para evitar desabastecimento.

Item	Descrição do Serviço	Quantidade Estimada	Unidade
01	Carne bovina (miolo da paleta, sem osso, resfriada, cortada em cubos 4x4cm)	1.200	kg
01	Pães	5.000	unidades
02	Refeições completas (arroz carreteiro e feijão gordo)	3.000	pessoas
03	Colaboradores para execução dos serviços	20	mínimo
04	Jogos de mesas (1 mesa + 4 cadeiras)	100	conjuntos
05	Médico Veterinário	1	serviço
06	Trio Elétrico com locutor	1	serviço

VI - SOLUÇÕES / LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da necessidade identificada, relacionada à realização dos eventos tradicionais do Município de Meridiano/SP, denominados “Boi no Rolete” e “Queima do Alho”, foram analisadas as seguintes alternativas:

a) Execução direta pelo Município: Alternativa considerada inviável, diante da inexistência de estrutura própria adequada, equipamentos específicos, insumos, veículos, bem como de equipe



técnica permanente capacitada para a execução dos serviços necessários à realização dos eventos, incluindo o preparo de alimentação em grande escala, o acompanhamento técnico veterinário da cavalgada e a disponibilização de estrutura de sonorização móvel com locução. A execução direta implicaria riscos operacionais, sanitários e administrativos, além de custos elevados para estruturação temporária.

b) Contratação parcial ou fragmentada sem especialização técnica: Mostra-se inadequada, uma vez que a contratação isolada de insumos, equipamentos ou serviços sem a responsabilidade integral de execução não atenderia de forma satisfatória às necessidades dos eventos. Tal alternativa não contemplaria, de maneira eficiente, a mão de obra especializada, a responsabilidade técnica, o atendimento às normas sanitárias e de segurança, bem como a coordenação operacional necessária para eventos de médio porte, elevando os riscos à Administração.

c) Contratação de empresas especializadas, estruturada por lotes distintos: Alternativa considerada mais adequada e vantajosa, por permitir a contratação de empresas ou profissionais especializados para cada objeto específico, assegurando maior eficiência, qualidade técnica e economicidade. A solução contempla:

- **Lote 1:** prestação de serviços completos de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação pronta, incluindo insumos, equipamentos, estrutura temporária, mão de obra especializada e responsabilidade sanitária integral;
- **Lote 2:** prestação de serviços de médico veterinário para acompanhamento da cavalgada vinculada ao evento “Queima do Alho”, assegurando o bem-estar animal e o cumprimento da legislação sanitária;
- **Lote 3:** locação de trio elétrico com locutor, incluindo equipamentos de sonorização adequados, operação técnica e condução da comunicação durante os eventos.

Essa estruturação em lotes permite ampliar a competitividade, possibilitar a participação de empresas especializadas em cada área e garantir melhor execução dos serviços, em consonância com o interesse público.

O levantamento de mercado evidenciou a existência de empresas e profissionais especializados aptos à execução dos objetos pretendidos, tanto no fornecimento de alimentação para eventos de médio e grande porte, quanto na prestação de serviços médico-veterinários para eventos com participação de animais e na locação de trio elétrico com serviços de sonorização e locução.

Verificou-se que a prática de mercado adota, predominantemente, a contratação por valor global para cada lote, abrangendo todos os custos diretos e indiretos envolvidos na execução dos



serviços, tais como insumos, mão de obra, transporte, equipamentos, tributos e encargos, modelo compatível com o critério de julgamento a ser adotado no certame.

Conclui-se que a contratação de empresas e profissionais especializados, organizada por lotes, é técnica e economicamente viável, assegura maior eficiência operacional, reduz riscos sanitários e administrativos e atende de forma adequada ao interesse público, em conformidade com os princípios do planejamento, da eficiência e da economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução adotada consiste na contratação de empresas e/ou profissionais especializados, estruturada em **lotes distintos**, para atendimento integral das necessidades relacionadas à realização dos eventos tradicionais do Município de Meridiano/SP, denominados “**Boi no Rolete**”, a ser realizado em **20 de março de 2026**, e “**Queima do Alho**”, prevista para **22 de março de 2026**.

A contratação por lotes visa assegurar a adequada execução de cada objeto específico, com eficiência operacional, qualidade técnica e observância às normas legais e regulamentares aplicáveis, conforme descrito a seguir:

Lote 1 – Prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação pronta

A solução compreende a execução integral dos serviços de alimentação no local das festividades, incluindo:

- a) fornecimento de todos os insumos alimentícios necessários à execução dos eventos;
- b) preparo das refeições no próprio local das festividades;
- c) disponibilização de equipe mínima de **20 (vinte) colaboradores**, entre cozinheiros, auxiliares e atendentes;
- d) fornecimento, instalação e operação de equipamentos e utensílios necessários, tais como churrasqueiras, grelhas, carvão, fogão de chão, panelas de ferro e recipientes adequados para armazenamento e distribuição;
- e) disponibilização de **100 (cem) jogos de mesas**, cada qual composto por 01 (uma) mesa e 04 (quatro) cadeiras, incluindo transporte, montagem e desmontagem;
- f) organização do atendimento ao público;
- g) higienização da área utilizada;
- h) observância integral às normas sanitárias vigentes.



No evento “Boi no Rolete”, a solução contempla o preparo e fornecimento de 1.200 kg de carne bovina (miolo da paleta, sem osso, resfriada e cortada em cubos de aproximadamente 4x4 cm), bem como o fornecimento de 5.000 pães.

No evento “Queima do Alho”, a solução compreende o fornecimento de refeição para aproximadamente 3.000 pessoas, composta por arroz carreteiro (arroz com carne seca) e feijão gordo (bacon, calabresa defumada, couro de porco e pernil de porco desossado), devendo o preparo preservar a tradicionalidade cultural do evento.

Lote 2 – Prestação de serviços médico-veterinários

A solução contempla a contratação de profissional habilitado para o acompanhamento técnico da cavalgada vinculada ao evento “Queima do Alho”, com atuação preventiva e corretiva, visando assegurar o bem-estar animal, o cumprimento das normas sanitárias e a adoção de medidas necessárias à preservação da saúde dos animais participantes durante toda a atividade.

Lote 3 – Locação de trio elétrico com locutor

A solução compreende a locação de trio elétrico devidamente equipado com sistema de sonorização compatível com o porte dos eventos, incluindo a disponibilização de locutor responsável pela condução da programação, orientações ao público e apoio à organização, bem como a operação técnica dos equipamentos durante todo o período de realização das festividades.

Cada lote será contratado por **valor global**, considerando a natureza integrada dos respectivos serviços e a necessidade de responsabilidade técnica única por sua execução, garantindo maior eficiência operacional, segurança, controle sanitário e melhor gestão contratual, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

VIII - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação será apurada mediante **pesquisa de preços**, realizada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e com a regulamentação municipal aplicável, utilizando-se, de forma combinada ou isolada, os seguintes parâmetros:

- a) pesquisa direta com fornecedores e prestadores de serviços do ramo pertinente a cada lote;
- b) contratações similares realizadas por outros entes da Administração Pública;
- c) dados constantes de bancos oficiais de preços, quando disponíveis e aplicáveis;



MUNICÍPIO DE MERIDIANO

CULTURA ESPORTE E TURISMO

(17) 3475 - 1117

esporte@meridiano.sp.gov.br

- d) histórico de contratações anteriores do próprio Município, devidamente atualizadas e compatibilizadas com os quantitativos e condições atuais.

A estimativa de preços será realizada **de forma individualizada por lote**, considerando as especificidades de cada objeto, a saber:

- **Lote 1 – Prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação pronta:** A estimativa deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à execução integral do serviço, incluindo, entre outros, fornecimento de insumos alimentícios, mão de obra, equipamentos, estrutura temporária, montagem e desmontagem, logística, higienização, transporte, locação de mesas e cadeiras, carvão, utensílios, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, bem como demais despesas inerentes à perfeita execução do objeto.
- **Lote 2 – Prestação de serviços médico-veterinários:** A estimativa considerará os custos relacionados à prestação do serviço técnico especializado, incluindo honorários profissionais, encargos legais, tributos e demais despesas necessárias ao acompanhamento da cavalgada vinculada ao evento “Queima do Alho”.
- **Lote 3 – Locação de trio elétrico com locutor:** A estimativa abrangerá os custos referentes à locação do veículo equipado com sistema de sonorização, disponibilização de locutor, operação técnica, montagem, desmontagem, transporte, manutenção, tributos e demais encargos incidentes sobre a execução do serviço.

O valor estimado global da contratação corresponderá à soma dos valores estimados para os três lotes, considerando os serviços previstos para os eventos “Boi no Rolete” e “Queima do Alho”, conforme os quantitativos definidos neste Estudo Técnico Preliminar, e será inserido após a conclusão da pesquisa de preços.

Valor estimado global: R\$ 159.428,62 (cento e cinquenta e nove mil quatrocentos e vinte e oito reais e sessenta e dois centavos).

Lote Item	0000001 Descrição do Produto	Qte	Und.	Valor Unit.	Valor Total
1	SERVIÇOS DE REFEIÇÃO E LOCAÇÃO DE MESAS COM CADEIRAS PARA O DIA 20 DE MARÇO 1.200 kilos de carne bovina – miolo da paleta, sem osso, resfriada e cortada em cubos de aproximadamente 4x4cm, com aspecto, cor e cheiro próprio, a qual deverá ser fornecida assada, incluindo todos os insumos e mão-de-obra. A empresa deverá ofertar 5.000 (cinco mil) pães. A empresa deverá ofertar recipientes para armazenar o alimento, bem como churrasqueiras, grelhas e carvão. A refeição	1	SERV	64.333,33	64.333,33



MUNICÍPIO DE MERIDIANO

CULTURA ESPORTE E TURISMO

(17) 3475 - 1117

esporte@meridiano.sp.gov.br

	deverá ser feita no local da festa. Mínimo de 20 pessoas laborando. Locação de 100 jogos de mesas com 4 cadeiras cada – incluso no valor. Dia: 20 de março – a partir das 18h.				
2	SERVIÇOS DE REFEIÇÃO E LOCAÇÃO DE MESAS E CADEIRAS PARA DIA 22 DE MARÇO DE 2026 Refeição para 3.000 (três mil pessoas): Arroz carreteiro (arroz com carne seca) e feijão gordo (bacon, calabresa defumada, couro de porco e pernil de porco desossado). A empresa deverá fornecer todos os insumos e mão-de-obra. A refeição deverá ser feita no local da festa. A empresa deverá fornecer um fogão de chão, para manter a tradicionalidade, com panelas de ferro. Mínimo de 20 pessoas laborando. Locação de 100 jogos de mesas com 4 cadeiras cada – incluso no valor. Dia: 22 de março – a partir das 12h.	1	SERV	88.666,67	88.666,67
Lote Item	0000002 Descrição do Produto	Qte	Und	Valor Unit.	Valor Total
3	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICO VETERINÁRIO PARA ACOMPANHAR A CAVALGADA DA QUEIMA DO ALHO Prestação de serviços médico veterinário para acompanhar a cavalgada da Queima do Alho. Dia: 22 de março – a partir das 7h até o final do evento.	1	SERV	1.976,54	1.976,54
Lote Item	0000003 Descrição do Produto	Qte	Und	Valor Unit.	Valor Total
4	LOCAÇÃO DE TRIO ELÉTRICO COM LOCUTOR PARA ACOMPANHAR A CAVALGADA DA QUEIMA DO ALHO Caminhão Mercedes Bens tipo Trio Elétrico, Palco de Estrutura medindo 2.40m por 7.00m de comprimento, com proteção guarda-corpo de 1.00m de altura, equipado com capacidade geradora de 50kva, placas de sinalização, pisos antiderrapante em toda a plataforma, microfones sem fio e com fio. Potência de 30.000 mil watts RMS de Som. Escada de Emergência e equipamentos. Dia: 22 de março – a partir das 07h até o final do evento.	1	SERV	4.452,08	4.452,08

IX - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação será realizada **de forma parcelada, em três lotes distintos**, em observância ao disposto no art. 40 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza dos objetos, a especialização técnica requerida e a busca pela ampliação da competitividade, sem prejuízo da eficiência e da economicidade da contratação.



Os objetos a serem contratados possuem **naturezas distintas e tecnicamente independentes**, ainda que destinados à realização dos mesmos eventos, razão pela qual o parcelamento mostra-se adequado e vantajoso, conforme segue:

- **Lote 1 – Prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação pronta:** Objeto de natureza integrada, cuja execução exige coordenação centralizada, responsabilidade técnica unificada e gerenciamento conjunto dos riscos sanitários e operacionais, motivo pelo qual foi mantido como lote único, sem fracionamento interno, a fim de garantir a padronização da qualidade, a segurança alimentar e a continuidade do serviço durante os eventos.
- **Lote 2 – Prestação de serviços médico-veterinários:** Objeto de caráter técnico especializado, voltado ao acompanhamento da cavalgada vinculada ao evento “Queima do Alho”, com finalidade específica de assegurar o bem-estar animal e o cumprimento da legislação sanitária, não possuindo relação de dependência operacional com o fornecimento de alimentação ou com os serviços de sonorização.
- **Lote 3 – Locação de trio elétrico com locutor:** Objeto de natureza distinta, relacionado à infraestrutura de sonorização e comunicação do evento, cuja execução pode ser realizada de forma independente, por empresa especializada, sem interferência direta na execução dos demais serviços.

O parcelamento adotado possibilita a participação de empresas e profissionais especializados em cada área de atuação, amplia a competitividade do certame e favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, sem comprometer a execução dos eventos.

Registra-se que, no âmbito de cada lote, não se recomenda novo fracionamento, tendo em vista a necessidade de responsabilidade técnica única, padronização dos serviços e adequada gestão contratual.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da contratação em três lotes é técnica e economicamente mais vantajoso, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.

X - RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se assegurar a realização adequada, segura e organizada dos eventos tradicionais do Município de Meridiano/SP, denominados “**Boi no Rolete**” e “**Queima do Alho**”, garantindo o atendimento integral das necessidades operacionais, técnicas e sanitárias envolvidas.

Especificamente, busca-se alcançar os seguintes resultados:



- a) fornecimento de alimentação em quantidade suficiente, com qualidade, segurança sanitária e respeito às características culturais das festividades, por meio da contratação de empresa especializada (**Lote 1**);
- b) acompanhamento técnico adequado da cavalgada vinculada ao evento “Queima do Alho”, assegurando o bem-estar animal, a observância da legislação vigente e a mitigação de riscos à integridade dos participantes e do público (**Lote 2**);
- c) disponibilização de estrutura de sonorização móvel com locução, garantindo a adequada comunicação com o público, a organização das atividades e o apoio à condução da programação dos eventos (**Lote 3**).

De forma integrada, a contratação visa proporcionar atendimento organizado ao público participante, preservação da tradicionalidade cultural das festividades, redução de riscos operacionais, sanitários e administrativos, bem como a adequada gestão dos recursos públicos, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

XI – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a formalização da contratação deverão ser adotadas, previamente, as seguintes providências:

- a) elaboração do Termo de Referência, com definição das especificações, condições de fornecimento e critérios de aceitabilidade de preços;
- b) realização de pesquisa de preços, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021;
- c) análise jurídica e de controle interno do procedimento;
- d) reserva orçamentária e emissão do respectivo empenho;
- e) realização do procedimento licitatório e homologação do certame;
- f) formalização da Ata de Registro de Preços;
- g) designação de gestor e fiscal da contratação.

XII - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES E PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

A presente contratação poderá guardar correlação com outras contratações necessárias à realização dos eventos municipais, tais como locação de palco, sistema de som, iluminação, segurança, banheiros químicos e demais estruturas de apoio.



Entretanto, tais contratações possuem natureza autônoma e não configuram interdependência técnica direta com o objeto deste Estudo Técnico Preliminar, podendo ser executadas independentemente da contratação do serviço de alimentação.

XIII - IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução dos objetos contratados poderá gerar impactos ambientais pontuais, especialmente relacionados à geração de resíduos sólidos (restos alimentares, embalagens, carvão, materiais descartáveis), ao consumo de recursos naturais e à utilização temporária de equipamentos e estruturas durante a realização dos eventos.

Os impactos ambientais concentram-se, principalmente, na execução dos serviços vinculados ao Lote 1 – Prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação pronta, bem como, em menor grau, na operação dos serviços previstos nos Lotes 2 e 3, todos de caráter temporário e restritos ao período de realização dos eventos.

Para mitigação desses impactos, as contratadas deverão adotar, no que couber a cada lote, as seguintes medidas:

- a) realizar o descarte adequado dos resíduos gerados durante a execução dos serviços, em conformidade com a legislação ambiental vigente e as normas municipais aplicáveis;
- b) promover, sempre que possível, a segregação de resíduos recicláveis, orgânicos e rejeitos, destinando-os corretamente;
- c) utilizar insumos, materiais e equipamentos em conformidade com as normas sanitárias, ambientais e de segurança;
- d) adotar medidas de planejamento e controle que evitem o desperdício excessivo de alimentos;
- e) proceder à limpeza completa e à adequada destinação dos resíduos da área utilizada ao término dos eventos.

Considerando a natureza temporária e pontual dos serviços, bem como a execução concentrada em datas específicas, conclui-se que os impactos ambientais estimados são de baixa magnitude e plenamente mitigáveis mediante o cumprimento das boas práticas de gestão de resíduos e de responsabilidade ambiental por parte das contratadas.

A contratação observará, sempre que possível, critérios de sustentabilidade compatíveis com o objeto, nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da eficiência e da economicidade da contratação.

XIV – GESTOR E FISCAL CONTRATUAL



Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a execução contratual deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pela autoridade competente.

Será designado:

- a) **Gestor do Contrato:** responsável pelo acompanhamento global da execução contratual, controle de prazos, verificação do cumprimento das obrigações pactuadas, aplicação de eventuais penalidades e demais atos de gestão administrativa do contrato.
- b) **Fiscal do Contrato:** responsável pelo acompanhamento técnico e operacional da execução dos serviços, verificação da conformidade das refeições fornecidas com as especificações do Termo de Referência, conferência de quantitativos, qualidade, condições sanitárias e demais requisitos estabelecidos.

A designação formal dos responsáveis ocorrerá por meio de portaria ou ato equivalente, previamente à assinatura do contrato ou da Ata de Registro de Preços, conforme o caso.

Os agentes designados deverão observar as atribuições previstas na legislação vigente e nos regulamentos internos do Município.

XV - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida é **necessária, adequada e viável**, sob os aspectos técnico, operacional, orçamentário e jurídico, para a realização dos eventos tradicionais do Município de Meridiano/SP, denominados “**Boi no Rolete**” e “**Queima do Alho**”.

Restou demonstrado que os objetos a serem contratados, estruturados em **três lotes distintos**, atendem ao interesse público, encontram-se alinhados às necessidades institucionais da Secretaria Municipal de Assistência e Promoção Social e apresentam soluções compatíveis com a realidade do mercado, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.

Verifica-se, ainda, que os requisitos da contratação foram devidamente definidos, os quantitativos estimados mostram-se compatíveis com a demanda, a solução proposta é adequada para o atendimento integral dos eventos e não foram identificados óbices técnicos, administrativos ou jurídicos à sua implementação.

Dessa forma, **opina-se pelo prosseguimento da contratação**, com a elaboração do Termo de Referência definitivo para cada lote e a adoção das providências necessárias à instauração do competente procedimento licitatório.



MUNICÍPIO DE MERIDIANO

CULTURA ESPORTE E TURISMO

(17) 3475 - 1117

esporte@meridiano.sp.gov.br

XVI – MAPA DE RISCOS

Nº	Risco Identificado	Lote Afetado	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação	Responsável
1	Inexecução ou execução parcial dos serviços contratados	Todos	Média	Alto	Definição clara do objeto no TR; exigência de habilitação técnica; fiscalização contínua durante os eventos	Contratada / Fiscal do Contrato
2	Fornecimento de alimentação em quantidade insuficiente	Lote 1	Baixa	Alto	Definição precisa dos quantitativos; acompanhamento in loco; aplicação de penalidades contratuais	Contratada / Fiscal do Contrato
3	Descumprimento das normas sanitárias no preparo e distribuição dos alimentos	Lote 1	Baixa	Alto	Exigência de atendimento à legislação sanitária; fiscalização durante a execução; responsabilidade técnica da contratada	Contratada / Vigilância Sanitária
4	Atraso no início da preparação ou	Lote 1	Média	Médio	Cronograma previamente definido; acompanhamento	Contratada



MUNICÍPIO DE MERIDIANO

CULTURA ESPORTE E TURISMO

(17) 3475 - 1117

esporte@meridiano.sp.gov.br

Nº	Risco Identificado	Lote Afetado	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação	Responsável
	distribuição das refeições				da execução; previsão de sanções por atraso	
5	Falta de profissional médico-veterinário durante a cavalgada	Lote 2	Baixa	Alto	Exigência de comprovação de habilitação; previsão contratual de permanência durante todo o evento	Contratada
6	Ocorrência de incidentes envolvendo animais na cavalgada	Lote 2	Baixa	Alto	Acompanhamento preventivo pelo veterinário; orientação aos participantes; intervenção imediata quando necessário	Contratada
7	Falha nos equipamentos de sonorização do trio elétrico	Lote 3	Média	Médio	Exigência de equipamentos revisados; suporte técnico durante o evento; previsão de substituição imediata	Contratada
8	Ausência ou inadequação do	Lote 3	Baixa	Médio	Definição clara do serviço; fiscalização e	Contratada



MUNICÍPIO DE MERIDIANO

CULTURA ESPORTE E TURISMO

(17) 3475 - 1117

esporte@meridiano.sp.gov.br

Nº	Risco Identificado	Lote Afetado	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação	Responsável
	locutor durante o evento				possibilidade de substituição	
9	Geração excessiva de resíduos e descarte inadequado	Lote 1 (principal)	Média	Médio	Exigência de plano de limpeza; segregação de resíduos; fiscalização pós-evento	Contratada
10	Descontinuidade dos serviços por fatores climáticos	Todos	Baixa	Médio	Planejamento prévio; flexibilidade operacional; comunicação entre as partes	Administração / Contratada
11	Falhas na fiscalização contratual durante os eventos	Todos	Baixa	Alto	Designação formal de fiscal; acompanhamento presencial	Administração
12	Questionamentos de órgãos de controle por falhas no planejamento	Todos	Baixa	Alto	ETP e TR bem fundamentados; justificativa de parcelamento; pesquisa de preços adequada	Administração



MUNICÍPIO DE MERIDIANO

CULTURA ESPORTE E TURISMO

(17) 3475 - 1117

esporte@meridiano.sp.gov.br

Deyviddy Thiago Ângelo da Silva
Secretário Municipal de Cultura, Esporte e Turismo
Responsável pela Demanda