

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INFORMAÇÕES GERAIS

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com base no art. 18, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, com a finalidade de demonstrar a necessidade da contratação, identificar os requisitos da solução, estimar quantitativos e examinar a alternativa mais adequada ao atendimento do interesse público.

Objetivo: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço comum de alimentação coletiva (almoço e café colonial), com fornecimento de insumos, preparo, logística, serviço e estrutura operacional necessária à realização do evento alusivo à 40ª Festa Nacional do Colono, no Município de Itajaí/SC

Data do evento: 19/07/2026

Local: Parque Municipal do Agricultor Gilmar Graf

Público estimado: 770 participantes

Área requisitante da contratação: Secretaria Municipal de Agricultura e Expansão Urbana

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Jorge Andriani	Assessor Executivo	2679101	agricultura@itajai.sc.gov.br
Juceleia Schmoeller dos Santos	Assessor	1081908	agricultura@itajai.sc.gov.br
Thayse Nayara Westfal Tobias Torresani	Assessor	1660505	agricultura@itajai.sc.gov.br

II – DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

2. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133/2021).

A Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana promove, anualmente, confraternização em homenagem aos agricultores familiares do Município de Itajaí, evento que integra a programação da Festa Nacional do Colono e reúne agricultores, familiares, lideranças comunitárias, autoridades e convidados institucionais.

Este evento possui caráter institucional e tradicional, voltado à valorização dos agricultores familiares do município. A Administração Pública não dispõe de cozinha industrial, equipe técnica especializada e estrutura logística e sanitária adequada a abarcar tal evento.

Assim, a contratação externa é necessária para garantir a segurança alimentar, o cumprimento do cronograma, a padronização e a qualidade do serviço.

No exercício de 2026, a demanda compreende almoço e café colonial para aproximadamente 770 participantes, além de materiais de apoio ao controle de acesso, premiação e identificação visual comemorativa. A Administração não dispõe de cozinha industrial, equipe especializada,

utensílios, mobiliário, insumos alimentícios nem logística operacional aptos a atender, por meios próprios, evento dessa dimensão com segurança alimentar e padronização adequadas.

3. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Contratações (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133/2021).

A contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações e alinhada ao calendário oficial do Município.

4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133/2021).

4.1 Requisitos técnicos

A futura contratada deverá possuir experiência compatível com serviços de alimentação coletiva, além de atender às normas sanitárias vigentes.

Deverá apresentar alvará sanitário válido e adotar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, disponibilizando equipe suficiente e capacitada para tanto.

4.2 Requisitos operacionais

A futura contratada deverá fornecer todos os insumos, utensílios e equipamentos necessário a execução completa do objeto do presente certame.

Deverá a garantir e disponibilizar toda a estrutura necessária ao preparo e serviço no local, assegurando a reposição contínua dos alimentos e realizando a limpeza durante e após o evento.

Disponibilizará equipe suficiente, devidamente uniformizada e capacitada, para preparo, distribuição, reposição, atendimento ao público e higienização do espaço durante todo o evento

4.3 Requisitos legais

A futura contratada deverá cumprir todas as obrigações trabalhistas, fiscais e ambientais, responsabilizando-se integralmente pela execução.

Assumir responsabilidade integral pela qualidade dos alimentos, pela regularidade sanitária do serviço, pela suficiência quantitativa do atendimento e pela substituição imediata dos itens que apresentem desconformidade.

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021).

5.1 Público estimado

As quantidades foram estimadas com base na média histórica de público do evento em eventos anteriores, na programação oficial da 40ª Festa Nacional do Colono e nas necessidades operacionais da confraternização, fruto de pesquisa de campo que indentificou as famílias agricultoras do interior de Itajaí que serão convidadas. Desta forma, adotou-se público estimado de 770 participantes para o almoço e o café colonial.

Desta forma deverão ser emitidos, aproximadamente 500 convites com envelopes correspondes ao núcleo de famílias a serem convidadas, lideranças e autoridades. Também as 1.000 pulseiras contemplarão a segmentação operacional do acesso com a identificação de grupos distintos de participantes.

Por fim, o quantitativo de chapéus e camisetas destinar-se-ão à identidade visual da festa, identificando o apoio institucional.

5.2. Parâmetros Técnicos

São estimadas as seguintes necessidades da contratação:

5.2.1 – Almoço

a) Fornecer todos os insumos, preparar e servir 770 (setecentos e setenta) almoços, incluindo o churrasco descrito na alínea “c”, bem como pratos de louça, talheres, copos e guardanapos, além da estrutura de mesas e cadeiras para 770 pessoas sentadas.

b) Disponibilizar estrutura móvel própria para preparar o churrasco grelhado e as saladas, bem como para servir as refeições em prato unitário ou em sistema buffet, a critério da Secretaria.

c) Quanto à gastronomia oferecida, o cardápio deverá conter, no mínimo, os seguintes itens:

- Porção individual de churrasco (filé duplo) em quantidade compatível com refeição completa de evento rural, adotando-se, para fins de planejamento, referência operacional aproximada equivalente a 600g por pessoa cru;
- Salada mista com, ao menos, quatro itens, tais como pepino, tomate, cebola, cenoura e similares;
- Maionese/salada de batata;
- Farofa de farinha de mandioca; e
- Pão francês.

d) O almoço deverá ser servido das 11h30 às 14h00.

e) A contratada deverá organizar a logística de preparo de forma que o churrasco esteja assado até o início do serviço.

5.2.2 – Café colonial

a) Fornecer todos os insumos, preparar e servir 770 (setecentas e setenta) unidades de café colonial, nos termos da alínea “h”.

b) Fornecer pratos e xícaras de louça, talheres, copos, guardanapos e a estrutura de apoio para preparo e serviço do café (toalhas, utensílios e correlatos), além da estrutura de mesas e cadeiras para 770 pessoas sentadas.

c) Quanto ao cardápio oferecido, deverá conter, no mínimo, os seguintes itens:

- Café;
- Leite integral;
- Leite sem lactose;
- Ao menos 03 (três) tipos de sucos naturais;
- Baguetes recheadas com 03 (três) tipos de recheio, contendo peito de peru, frango, atum ou presunto, queijo prato, tomate, maionese e alface;
- Pães caseiros (mínimo de 04 tipos);
- Schmier/doces (mel, melado, nata, doces de frutas caseiros e manteiga);
- Roscas de polvilho;
- Cucas – 03 (três) sabores/variedades, no mínimo;
- Bolos – 03 (três) sabores/variedades, no mínimo;
- Pastéis salgados – carne e frango;
- Pastéis doces – banana;
- 04 (quatro) tipos de bolos recheados, cobertos com glacê e/ou chantilly;
- Buffet de frios fatiados com 04 (quatro) tipos de queijos e 04 (quatro) tipos de embutidos.

- d) A contratada deverá organizar a logística de atendimento de forma a minimizar o tempo de espera, disponibilizando pontos de retirada e atendentes em número suficiente para agilizar o serviço.
- e) A contratada deverá disponibilizar pessoal para limpeza das mesas, devidamente uniformizado e capacitado.
- f) O café colonial deverá ser servido no mesmo espaço do almoço, no Parque do Agricultor, das 15h00 às 17h00.
- g) O material elétrico e hidráulico necessário às ligações, bem como o mobiliário de apoio, será de responsabilidade da contratada.
- h) A instalação dos equipamentos de cozinha (fogão, geladeiras e demais equipamentos necessários) será de responsabilidade da contratada.

5.2.3 Estrutura

São estimadas as seguintes necessidades da contratação:

- a) Utensílios completos para o preparo dos alimentos;
- b) Utensílios completos para servir os alimentos;
- c) Mesas e cadeiras necessárias para todos os convidados;
- c) Equipe necessária para a execução completa do objeto, desde o preparo até a última pessoa servida.

5.2.4 Materiais de apoio, controle de acesso e premiação

Os materiais de apoio, controle de acesso e vestuário previstos neste estudo vinculam-se ao controle de ingresso, à organização logística, à identidade visual institucional e ao reconhecimento dos agricultores participantes, práticas usuais em eventos rurais e agropecuários de confraternização.

Serão necessários, portanto, o fornecimento de :

- a) 500 (quinhentos) cartões-convite com seus respectivos envelopes e 1.000 (mil) pulseiras, sendo 500 (quinhentas) de uma cor, numeradas, e 500 (quinhentas) de outra cor, sem numeração.
- b) Fornecer 200 (duzentos) chapéus confeccionados em juta, palha ou material equivalente e 200 (duzentas) camisetas em algodão ou material equivalente de padrão de mercado, alusivas à 40ª Festa Nacional do Colono, nos tamanhos P, M, G e GG, em quantitativos, cor e arte a serem definidos e aprovados previamente pela SEAGRU. Será admitida a inserção de logomarca de patrocinadores apenas nas mangas das camisetas e na lateral do chapéu, em tamanho proporcionalmente inferior à arte principal do evento, devendo as faces frontal e traseira ser reservadas à identidade visual da festa.
- c) Os convites, pulseiras, chapéus e camisetas deverão ser entregues à Secretaria de Agricultura com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do evento. A arte dos convites e das camisetas deverá ser confeccionada pela contratada e submetida à aprovação prévia da SEAGRU.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis e na justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133/2021).

6.1. Execução direta pela Administração: alternativa insuficiente, diante da inexistência de estrutura própria, estoque, equipes especializadas, equipamentos e disponibilidade operacional para todas as frentes necessárias ao evento, o que comprometeria a eficiência administrativa, o cumprimento do cronograma e a segurança alimentar.

6.2. Contratação parcelada por grupos de itens: solução viável em tese, com divisão entre alimentação, materiais gráficos de controle de acesso e itens acessórios institucionais, porém, tal assertiva, acarreta um multiplicidade de contratos, maior custo administrativo de gestão e fiscalização, risco de desencontro entre cronogramas e falhas de integração entre as atividades, falhas de interface entre entregas prévias e execução do evento e dificuldade de responsabilização única por eventual inadequação do resultado final.

6.3. Contratação integrada: é a alternativa escolhida, por se mostrar tecnicamente e economicamente mais vantajosa no caso concreto. O levantamento de mercado e a experiência administrativa em eventos anteriores indicam a existência de fornecedores que operam soluções integradas de buffet e apoio a eventos, sem evidência objetiva de redução significativa de custos com o parcelamento. Em contrapartida, a solução integrada reduz riscos operacionais, centraliza a responsabilidade, padroniza a execução e diminui custos indiretos de gestão.

7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133/2021).

O valor global estimado da contratação é de R\$ 116.270,00 (cento e dezesseis mil, duzentos e setenta reais). A estimativa foi obtida a partir de pesquisa de preços com fornecedores do setor, análise de contratações similares e composição estimada dos custos por refeição unitária, com adoção da média aritmética dos orçamentos válidos, conforme planilha de composição de custos e documentação anexas ao processo.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133/2021).

A solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada para prestação integrada de serviço comum de alimentação, em item único, abrangendo almoço e café colonial do agricultor, fornecimento de insumos, preparo, serviço, louças, utensílios, mobiliário de apoio, materiais de controle de acesso e itens comemorativos acessórios indispensáveis ao resultado final pretendido, conforme condições do Termo de Referência.

Os materiais gráficos e vestuário previstos possuem natureza de bonificação, necessárias que são ao controle de acesso, à organização logística, à identidade visual institucional e ao reconhecimento dos agricultores participantes, sem autonomia funcional em relação ao serviço principal.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, com critério de julgamento de menor preço global, nos termos dos arts. 6º, XIII e XLI, 28, I, 29 e 34 da Lei Federal nº 14.133/2021, por se tratar de solução predominantemente padronizável, amplamente ofertada no mercado e passível de descrição objetiva.

9. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021).

A contratação será realizada em item único tendo em vista a forte interdependência entre preparo, transporte e serviço, a necessidade de padronização operacional, a inviabilidade prática

de múltiplos fornecedores no mesmo espaço e horário e o risco sanitário elevado em caso de fragmentação do objeto.

A contratação global se justifica pela integração operacional entre as etapas do almoço e do café colonial, pela necessidade de compatibilizar equipes, utensílios, mobiliário, cronograma de serviço, identidade visual e entregas prévias, bem como pela conveniência de atribuir a um único contratado a responsabilidade pela execução integral do evento.

a) Integração operacional e interdependência das atividades: a execução do almoço, do café colonial, do atendimento ao público, da reposição, da higienização do espaço, da entrega prévia dos materiais de acesso e da disponibilização dos itens institucionais acessórios exige coordenação centralizada e sincronização de entregas, sob pena de falhas operacionais e desencontro entre etapas.

b) Responsabilidade unificada e mitigação de riscos: a concentração da execução em único contratado facilita a responsabilização por atrasos, falhas de atendimento, insuficiência quantitativa, defeitos nos materiais acessórios e inadequações sanitárias, reduzindo o risco de lacunas, sobreposições e conflitos entre fornecedores diversos.

c) Eficiência administrativa e economicidade indireta: a gestão de múltiplos contratos implicaria aumento do custo administrativo de seleção, acompanhamento, fiscalização e compatibilização entre fornecedores, sem evidência de ganho econômico significativo que compensasse a fragmentação.

d) Compatibilidade com as práticas de mercado: o levantamento mercadológico indicou a existência de empresas aptas a ofertar solução integrada de buffet e apoio operacional para eventos, inclusive com fornecimento de materiais acessórios, o que demonstra aderência do modelo adotado às práticas usuais do setor.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133/2021).

Há contratações correlatas que correrão de forma independente, tais como infraestrutura do parque, comunicação visual, segurança, limpeza geral, apoio operacional e demais serviços de apoio ao evento.

11. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133/2021).

Com a contratação pretendida, busca-se atingir, no mínimo, os seguintes resultados:

11.1 assegurar o atendimento integral dos 770 participantes, com fornecimento de alimentação adequada, suficiente e segura;

11.2 realizar integralmente a programação do almoço e do café colonial dentro do cronograma oficial do evento;

11.3 manter continuidade do serviço, sem interrupção relevante por falha operacional atribuível à contratada;

11.4 ausência de intercorrências sanitárias;

11.5 executar o objeto dentro do orçamento estimado e sem necessidade de contratação emergencial superveniente;

11.6 ter controle eficiente do contrato.

11.7 concentrar a responsabilidade em único contratado, facilitando a gestão, fiscalização e responsabilização por eventuais falhas;

12. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133/2021).

12.1 concluir a pesquisa de preços, a planilha estimativa e a composição dos custos por grupos de serviço e fornecimento;

12.2 garantir a dotação orçamentária e a disponibilidade financeira;

12.3 definir layout do evento;

12.4 designar formalmente gestor e fiscais do contrato;

12.5 Elaborar o Termo de Referência;

13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133/2021).

A execução do objeto pode gerar resíduos orgânicos, embalagens e resíduos recicláveis decorrentes do preparo e do serviço de alimentação. Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas o uso preferencial de utensílios reutilizáveis, a segregação dos resíduos, a destinação ambientalmente adequada, redução do desperdício, o consumo racional de água e energia, a limpeza completa do local.

14. Análise de Riscos

Risco	Mitigação
Atraso no serviço	Cronograma detalhado
Falta de alimentos	Margem de segurança
Problemas sanitários	Exigência de alvará e boas práticas
Falha logística	Planejamento prévio

15. Responsáveis pela Elaboração do ETP

INTEGRANTES TÉCNICOS:

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Juceleia Schmoeller dos Santos	Assessor	1081908	agricultura@itajai.sc.gov.br
Thayse Nayara Westfal Tobias Torresani	Assessor	1660505	agricultura@itajai.sc.gov.br

INTEGRANTE REQUISITANTE:

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Jorge Andriani	Assessor Executivo	2679101	agricultura@itajai.sc.gov.br

16. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021).

Considerando o presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é necessária, viável tecnicamente, adequada ao interesse público e em conformidade com a legislação, sendo recomendada a sua continuidade mediante pregão eletrônico, em item único, com critério de julgamento pelo menor preço, observadas as condições, justificativas e salvaguardas constantes deste estudo e do Termo de Referência.

Itajaí/SC 08 de abril de 2026

Datado e assinado digitalmente.

Flavia Cristina Fata Sehn