

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

### **1. INFORMAÇÕES GERAIS**

O Estudo Técnico Preliminar foi realizado de acordo com os elementos previstos no §1º do art. 18 da Lei nº 14133, de 1º de abril de 2021.

**Objetivo:** Analisar a viabilidade da contratação intencionada, por meio de estudo técnico preliminar, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Itajaí/SC no que tange a este processo, cujo objeto é a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de organização, planejamento, coordenação operacional, montagem, manutenção, execução e desmontagem da infraestrutura temporária necessária à realização da Festa do Peixe 2026, a ser realizada no dia 27 de junho de 2026, no Centro Comercial Portuário – CCP, em Itajaí/SC. A presente contratação compreende exclusivamente serviços e fornecimentos relacionados à infraestrutura, apoio operacional e execução técnica do evento.

**Área requisitante da contratação:** Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

### **I – INFORMAÇÕES GERAIS**

#### **1. Equipe de Planejamento**

<b>Nome</b>	<b>cargo/função</b>	<b>Matrícula</b>	<b>E-mail</b>
KARINE MOMM	ASSESSOR I	2726601	karine.momm@itajai.sc.gov.br
JONAS HOSTIN VIEIRA	CONSULTOR TECNICO	1642701	jonas@itajai.sc.gov.br
BIANCA CRISTRINA BALDUINO	AGENTE EM ATIVIDADES ADM.	2582902	Bianca.balduino@itajai.sc.gov.br

### **II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL**

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

A Festa do Peixe é um evento tradicional do Município de Itajaí, integrante do calendário oficial de eventos, realizado anualmente em alusão à Semana do Pescador, instituída pela Lei Complementar nº 372, de 18 de dezembro de 2020. O evento possui relevante interesse público, por promover a valorização da atividade pesqueira, fomentar o turismo, incentivar a economia local e proporcionar lazer à população.

Nas edições anteriores, verifica-se elevada adesão popular e crescimento na complexidade operacional do evento. Como parâmetro recente, destacam-se os seguintes dados:

- **2019:** aproximadamente 30 mil participantes e consumo de 10 toneladas de pescado;
- **2022:** aproximadamente 30 mil participantes e consumo de 10 toneladas de pescado;
- **2025:** aproximadamente 24 mil participantes e consumo de 15 toneladas de pescado.

A edição de 2026 está prevista para ocorrer em 27 de junho, no Centro Comercial Portuário – CCP, com expectativa de público ampliada, estimada em aproximadamente 40 mil pessoas, o que eleva significativamente a demanda por infraestrutura, serviços e organização operacional.

Diante desse cenário, realização do evento exige a execução coordenada de múltiplos serviços especializados, tais como: montagem de estruturas temporárias, instalações elétricas, sonorização, iluminação, comunicação visual, limpeza, atendimento emergencial, recreação, controle de acesso, logística de insumos e apoio operacional, os quais devem ocorrer de forma simultânea e dentro de prazos reduzidos, considerando a natureza pontual do evento.

No âmbito da Administração Pública Municipal, verifica-se que há capacidade institucional para planejamento, coordenação e fiscalização do evento, porém não há disponibilidade de estrutura operacional própria suficiente — em termos de pessoal, equipamentos e logística — para execução direta dos serviços necessários à realização de evento dessa magnitude.

Nesse contexto, o problema a ser resolvido consiste na necessidade de viabilizar a realização da Festa do Peixe 2026, assegurando condições adequadas de infraestrutura, segurança, atendimento ao público e eficiência operacional, por meio da contratação de serviços especializados que complementem a atuação da Administração.

A ausência de solução adequada pode comprometer a realização do evento, gerar riscos à segurança dos participantes, impactar negativamente a imagem institucional do Município e prejudicar as políticas públicas relacionadas ao turismo, à cultura e ao desenvolvimento econômico local.

Dessa forma, evidencia-se a necessidade de contratação de solução que permita a execução coordenada dos serviços envolvidos, garantindo a realização do evento dentro dos padrões exigidos de qualidade, segurança e atendimento ao interesse público.

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

A presente contratação não consta de forma específica no Plano Anual de Contratações (PAC) do exercício vigente.

Ressalta-se, contudo, que a FESTA DO PEIXE é ação tradicional e recorrente do Município de Itajaí, vinculada ao calendário institucional e à execução de políticas públicas de

desenvolvimento econômico, turismo e valorização da atividade pesqueira, caracterizando demanda contínua da Administração.

A contratação encontra-se alinhada ao Plano Plurianual (PPA), especialmente às ações “Desenvolvimento da Economia do Mar” e “Fortalecimento da Indústria, Comércio e Serviços”, por promover a valorização da cadeia produtiva da pesca, o estímulo ao turismo, a geração de renda e o fortalecimento da economia local.

A ausência de previsão no PAC não representa incompatibilidade com as diretrizes estratégicas do Município, tampouco descontinuidade da política pública, sendo o evento realizado em exercícios anteriores.

Registra-se, ainda, que a demanda será devidamente incorporada aos próximos ciclos de planejamento, visando ao aperfeiçoamento do Plano Anual de Contratações.

Dessa forma, a contratação mostra-se compatível com o planejamento governamental vigente e com o interesse público, não havendo óbice à sua realização.

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

Para que o objeto da contratação seja desenvolvido corretamente, é necessário o atendimento dos requisitos abaixo descritos, buscando no mercado uma empresa em condições de executar os serviços e que disponha de profissionais devidamente capacitados:

1. A execução dos serviços deverá ocorrer de forma integrada, cabendo à Administração a coordenação, fiscalização e controle contratual.
2. Contratação de empresa especializada e com experiência comprovada.
3. Possuir infraestrutura adequada, suficiente e compatível ao planejamento, programação, gestão, controle, administração, organização e execução dos serviços, utilizando-se de pessoal especializado e capacitado.
4. Manter, por si, por seus prepostos e empregados, irrestrito e total sigilo sobre quaisquer dados que lhe sejam fornecidos.
5. Possibilidade de subcontratação parcial dos serviços e equipamentos, ficando a Contratada responsável pela qualidade e obrigações legais de todos os atos, sendo vedada a subcontratação das atividades de coordenação e supervisão operacional do evento.
6. A responsabilidade pelo transporte, pela entrega, montagem, desmontagem e funcionamento de quaisquer outros serviços inerentes ao objeto será única e exclusivamente da contratada, incluindo frete, transporte e deslocamento.
7. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços e fiscalizar o uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTP.
8. Os prestadores de serviços da contratada deverão estar devidamente uniformizados e identificados pela empresa.

9. A empresa contratada será responsável pela pontualidade e profissionalismo do pessoal que venha a ser subcontratado para qualquer evento. Caso seja constatada alguma incompatibilidade entre o profissional e suas atribuições, a empresa contratada deverá substituir o profissional de modo a não prejudicar o andamento ou a qualidade do evento.
  10. A CONTRATADA responderá por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes da execução do objeto.
  11. A responsabilidade da CONTRATADA estende-se aos casos de danos causados por defeitos relativos à prestação de serviços e produtos comercializados, nos estritos termos do Art. 14 da Lei Federal nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).
  12. A atividade de comercialização de bebidas integra o escopo da contratação, cabendo à contratada sua operação durante o evento. A comercialização será destinada ao público final, nos pontos definidos pela Administração, sendo assegurada exclusividade apenas nos pontos de venda sob sua operação, não se aplicando tal exclusividade às barracas de alimentação participantes, que poderão definir seus próprios fornecedores para consumo interno.
  13. Todos os serviços deverão atender à legislação vigente e às normas técnicas aplicáveis, incluindo ABNT, INMETRO, Corpo de Bombeiros, Vigilância Sanitária e regulamentação municipal pertinente.
  14. Regularidade jurídica, fiscal, previdenciária e trabalhista devidamente comprovada, conforme exigências legais e requisitos para contratação com a Administração Pública.
  15. Responsabilidade técnica formalizada, quando aplicável, mediante apresentação de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registro de Responsabilidade Técnica (RRT), emitido por profissional habilitado junto ao respectivo conselho de classe (CREA, CAU, etc.).
  16. Adoção de práticas de sustentabilidade e responsabilidade socioambiental, incluindo no mínimo:
    - Destinação ambientalmente adequada de todos os resíduos gerados, mediante comprovação documental, quando aplicável;
    - Utilização de materiais reutilizáveis ou recicláveis, sempre que tecnicamente viável;
    - Cumprimento das exigências ambientais estabelecidas pelos órgãos competentes e pela Superintendência do Porto de Itajaí.
- 5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR TOTAL
1	GESTÃO INTEGRADA DA FESTA DO PEIXE 2026	R\$ 761.981,30

As quantidades estimadas para a presente contratação foram definidas com base em critérios técnicos e operacionais, sendo diretamente influenciadas por fatores que impactam o dimensionamento da estrutura necessária à realização do evento. Dentre essas condições, destaca-se, inicialmente, o aumento da expectativa de público, passando de uma média histórica de aproximadamente 30 mil participantes para uma projeção de até 40 mil pessoas na edição de 2026, o que amplia significativamente a demanda por espaços de permanência, estruturas para o preparo da alimentação e circulação.

Outro fator relevante refere-se às condições climáticas adversas registradas na edição de 2025, que reduziram o público efetivo e evidenciaram a necessidade de maior área coberta para garantir a adequada acomodação dos participantes em diferentes cenários. Nesse sentido, a indisponibilidade do Centreventos para a edição de 2026 exigiu a ampliação das estruturas cobertas no Centro Comercial Portuário – CCP, impactando diretamente o quantitativo de pavilhões, tendas, mesas e bancos.

Adicionalmente, a necessidade de atendimento simultâneo do público em momentos de pico também influenciou o dimensionamento adotado, sendo considerado, como parâmetro técnico, a capacidade de atendimento de aproximadamente 50% do público estimado de forma concomitante, especialmente nas áreas de alimentação e permanência, a fim de garantir conforto, segurança e fluidez no fluxo de pessoas.

Por fim, a experiência da edição de 2025 demonstrou a existência de lacunas no planejamento inicial, as quais foram supridas pela empresa contratada à época, com absorção de custos não previstos. Em razão disso, foram incorporados ao presente estudo itens que não haviam sido originalmente considerados, mas que se mostraram essenciais para a adequada execução do evento, tais como cenografia do estande institucional, estruturas para pias e preparo de alimentos, comunicação visual, painel de LED, rebaixamento de teto dos pavilhões e chapas de fechamento para controle de acesso.

Dessa forma, as alterações nos quantitativos decorrem diretamente da conjugação desses fatores — aumento de público, ampliação de área coberta, necessidade de atendimento simultâneo e aprimoramento do planejamento com base em experiências anteriores —, conferindo maior precisão ao dimensionamento da contratação e reduzindo riscos operacionais, bem como a necessidade de ajustes contratuais futuros.

Tendas (5x5)	52un. 5x5 "Chapéu de Bruxa" 2 ou 3 metros de altura, fechamento lateral em U com perfil de aço galvanizado, pé direito medindo 2,5 metros de altura, calhas de chuva de metal, cobertura e fechamento de lona na cor branca sem emendas ou rasuras no mesmo material da cobertura locação por período de até 12 dias incluído sistema de aterramento e demais sistemas de proteção necessários ao funcionamento dos circuitos.
Tendas (10x10)	4un 10x10 "tenda pirâmide - mesma descrição da de cima, incluído sistema de aterramento e demais sistemas de proteção necessários ao funcionamento dos circuitos. (locação pelo período de até 12 dias).
Pavilhão Central	3 unidades de 50 x20 - Pavilhão Central (1200M²) . Com fechamento lateral e frontal cobertura duas águas, estrutura metálica tipo Q30, pé direito medindo 6 metros e eixo (meio) 10 metros de altura, lona dupla



	face, antichamas antimfofo, cor branca (locação pelo período de até 12 dias). incluído sistema de aterramento e demais sistemas de proteção necessários ao funcionamento dos circuitos.
Estruturas Q30 (backdrops, asas, estrutura bar, balcões)	2 asas medindo 10,60x3,60m; 50 metros lineares com 3 metros de altura acrescidos de 1 metro para testeiras; backdrops institucionais de 8x3m; e estrutura para bar com 4 unidades de balcão 10x5m para atendimento 360º.
Pórticos	4 pórticos sendo 3 metros de comprimento x 3 altura (livre para passar por baixo) x 1 metro de testeira - tipo pé de galinha.
Chapas de fechamento	600 metros de fechamento metálico (tapume) (altura mínima de 2,20m)
Gramado sintético	200 m² (10x10 -> 2 unidades).
Octanorm	1 sala de Octanorm de 4x4 com 2,20 de altura com ar condicionado e piso deck e carpetado.
Mesas e bancos	210 mesas confeccionadas em madeira maciça, medindo 2,50m de comprimento x 0,70m de largura x 0,75m de altura. Pés confeccionados em madeira, montados em formato de X e acabamento em pintura na cor preta ou verniz e 420 bancos confeccionados em madeira maciça, medindo 2,50m de comprimento x 0,25m de largura x 0,40m de altura. Pés confeccionados em madeira, montados em formato de X e acabamento em pintura na cor preta ou verniz.
Pias, torneiras e sifões	Fornecimento e instalação de 40 bancadas, cada uma com 1 cuba inox, 1 torneira e sifão, incluindo estrutura metálica, tampo higienizável, conexões hidráulicas e pleno funcionamento. Instalações devem estar concluídas até o dia 26/06/2026 às 18 horas. A bancada deverá possuir estrutura estável, com altura adequada para uso operacional, suportando as atividades de higienização e preparo de alimentos durante o evento. Deverão estar inclusos todos os materiais, mão de obra de instalação, testes de funcionamento, manutenção durante o período do evento e posterior desmontagem. Os equipamentos deverão atender às normas sanitárias vigentes, garantindo condições adequadas de higiene e segurança alimentar.
Balcões das barracas	200m Balcões das barracas. Cada barraca terá 5m de comprimento, sendo 4m com 1m de altura e 1m tem que ser para acessibilidade, por isso tem que ter 0,70m de altura.
Instalação de gás (incluindo ART e laudos)	Serviço completo de instalação de sistema de gás, incluindo mão de obra, locação dos equipamentos necessários, emissão de ART e laudo de estanqueidade, exceto fornecimento dos botijões de gás, para até 40 (quarenta) barracas.
Recreação infantil	Fornecimento, instalação e operação de estrutura de recreação infantil, incluindo brinquedos infláveis e atividades lúdicas (pintura facial, esculturas de balão, entre outros), com disponibilização de monitores capacitados e itens de segurança (tapetes, cerceamento e sinalização). Deverá incluir 1 equipamento elétrico de entretenimento infantil, com potência entre 2 e 4 CV, capacidade mínima para 18 crianças e área mínima de 70 m², devidamente instalado até o dia 25/06/2026. No dia 27/06/2026, o equipamento deverá operar das 10h30 às 16h30, com no mínimo 02 monitores, garantindo atendimento gratuito ao público.  Todos os itens deverão atender às normas do Corpo de Bombeiros/SC. A proposta deverá conter imagem do equipamento ofertado.
Painel de LED	Painel de LED 50mx1m – para testeira de entrada podendo ser em P5 ou P10.
Lonas + estrutura	216 metros de lona impressa + estrutura para testeiras (metalon).
Estruturas metalon	Fornecimento, instalação e desmontagem de 40 (quarenta) estruturas metálicas tipo metalon, destinadas à fixação de testeiras, com dimensões aproximadas de 4,00 m de largura por 0,50 m de altura, bem como 12 (doze) estruturas em metalon 20x20, medindo 2,00 m x 1,00 m, para aplicação de lona de comunicação visual.  As estruturas deverão ser confeccionadas em metalon resistente, com acabamento adequado, garantindo estabilidade, alinhamento e segurança na





	<p>fixação das lonas, sendo aptas para uso em ambiente externo.</p> <p>Deverão estar inclusos todos os acessórios necessários para montagem e fixação, bem como a mão de obra para instalação e desmontagem.</p>
Cenografia	Fornecimento e montagem de ambientação para tenda institucional, incluindo Sofás (2 ou mais unidades); Poltronas ou assentos complementares; Mesas de centro; Tapetes decorativos; Plantas ornamentais naturais ou artificiais; Arranjos decorativos, iluminação e testeira personalizada. O espaço total será de uma área de 10mx5m.
Iluminação cênica	Fornecimento, instalação e operação de iluminação cênica com refletores LED (ou equivalente), incluindo equipamentos, cabeamento, fixação e operador técnico, para ambientação dos espaços do evento. (3 pavilhões medindo 20mx50m)
Rebaixamento de teto (tecido antichamas)	Fornecimento e instalação de 3.000 metros de tecido decorativo tensionado nas cores azul e amarelo (antichamas), para rebaixamento de teto em pavilhão, incluindo montagem e fixação. Vedado uso de TNT.
Preventivo (extintores, iluminação emergência) de	<p>Elaboração, execução e implementação do sistema preventivo contra incêndio e pânico, contemplando o fornecimento, instalação e manutenção de equipamentos de segurança, incluindo extintores de incêndio e luminárias de emergência.</p> <p>O serviço deverá atender integralmente às exigências do Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina e às disposições do Plano de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (PPCI), incluindo dimensionamento, distribuição e sinalização dos equipamentos conforme normas vigentes.</p> <p>Deverão estar inclusos todos os materiais, mão de obra, testes de funcionamento e demais itens necessários à obtenção das condições de segurança exigidas para a realização do evento.</p>
Sistema de controle de acesso e contagem de público	Sistema de contagem de fluxo de pessoas - <i>hardware</i> + <i>software</i> + técnico garantindo que a qualquer momento seja consultado a capacidade de pessoas no local.
Licenças e Alvarás	Apoio técnico na elaboração de documentos e projetos necessários ao licenciamento, cabendo à Administração a articulação institucional e obtenção das autorizações junto aos órgãos competentes, quando exigido por sua natureza.
Seguro do evento	Contratação do Seguro da Festa - Equivalente para capacidade liberada pelo bombeiro – seguir requisitos para grandes eventos. Para atender conforme PPCI.
Carregadores	4 carregadores para suporte as equipes das barracas (apoio na distribuição dos pescados) 32h, sendo 12h diárias por carregador - 07h às 15h + 2 carrinhos de 4 rodas e 4 carrinhos de 2 rodas para abastecimento dos insumos (peixe).
Gestão operacional do evento	Apoio técnico-operacional à execução do evento, incluindo organização dos fluxos operacionais, suporte às equipes e articulação entre prestadores de serviço, sob coordenação e fiscalização da Administração Pública. Contempla a integração dos serviços de segurança, brigada de incêndio, limpeza e atendimento médico (ambulância), bem como a disponibilização de sistema de comunicação (rádios ou equivalente) para suporte à operação durante o evento. A Equipe Operacional, deverá conter no mínimo 1 Gerente operacional e mais 4 pessoas de apoio.
Equipe de limpeza (pré, durante e pós-evento) e produtos	Durante o evento: 32 profissionais, das 09h30 às 19h30, totalizando 320 horas; Pré-evento: 8 profissionais, das 08h às 18h, totalizando 80 horas; Pós-evento: 8 profissionais, das 08h às 18h, por 2 dias, totalizando 160 horas. Carga horária total estimada: 560 horas. Fornecimento obrigatório, por parte da contratada, de todos os materiais, insumos, equipamentos e EPIs necessários à execução dos serviços de limpeza, em quantidade compatível com a demanda do evento.



COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS	Operação da venda das seguintes bebidas: Cerveja em Lata, Chopp, refrigerante, energético e sucos. Incluindo fornecimento de insumos, equipe, equipamentos e logística necessários à operação da comercialização, conforme condições do edital.
----------------------------	---

### III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

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

O levantamento mercadológico foi direcionado ao objeto específico deste processo que é o serviço de organização e operacionalização da FESTA DO PEIXE 2026, evento de grande porte promovido pelo Município de Itajaí, com público estimado de até 40 mil pessoas.

Trata-se de evento com duração de um dia, precedido de período de montagem e sucedido por desmontagem, a ser realizado no período de 18/06/2026 a 30/06/2026, exigindo mobilização simultânea de equipes, equipamentos e estruturas, com elevado grau de interdependência entre os serviços. O prazo contratual deverá ainda, compreender um período adicional de até 15 (quinze) dias para elaboração e apresentação do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos – PGRS, conforme exigência ambiental solicitada pela LOCADORA.

Para a estimativa de mercado e modelagem da contratação devem ser observadas, preferencialmente, contratações similares de outros órgãos públicos, atas e painéis oficiais de preços, pesquisas em bases públicas e, subsidiariamente, cotações diretas com fornecedores do ramo, sempre com registro da metodologia adotada e tratamento de eventuais valores discrepantes.

#### **Levantamento de mercado:**

O levantamento mercadológico indicou a existência de empresas especializadas na organização e execução de eventos de grande porte, com capacidade para fornecimento integrado de infraestrutura, serviços operacionais e gestão de equipes, atuando de forma coordenada e com responsabilidade unificada pela execução.

Foram utilizadas como referência:

- cotações com empresas do setor, aptas a atender eventos de porte semelhante;
- análise de contratações similares realizadas por outros entes públicos;
- experiência recente do Município com a realização da edição de 2025 do evento;

Verificou-se que o mercado dispõe tanto de empresas que atuam de forma segmentada quanto de empresas que oferecem soluções integradas, sendo esta última modalidade amplamente adotada em eventos de grande porte, especialmente quando há necessidade de execução simultânea e coordenada de múltiplos serviços.



### **Solução 1 – Execução direta pelo Município:**

Consiste na realização do evento com utilização de recursos próprios, incluindo gestão direta das equipes, contratações pontuais e uso de atas existentes.

**Análise:** Mostra-se inviável, considerando a ausência de estrutura operacional própria suficiente para execução direta, bem como a elevada complexidade inerente à coordenação simultânea de múltiplos serviços, estruturas e equipes em curto espaço de tempo. Ainda que se considere a utilização de Atas de Registro de Preços ou contratações pontuais para locação de estruturas e equipamentos, tal alternativa demandaria a realização de múltiplas contratações e a gestão concomitante de diversos fornecedores, o que tende a ampliar a complexidade operacional, aumentar os riscos de descontinuidade, dificultar a compatibilização entre os serviços e comprometer a eficiência da execução. Ademais, esse modelo pode resultar em sobreposição de custos e na necessidade de ajustes contratuais ao longo da execução, mostrando-se inadequado para a realização de evento dessa magnitude.

### **Solução 2 – Contratação de serviços de forma fragmentada (por itens ou contratações isoladas):**

Consiste na contratação individualizada dos diversos serviços necessários (infraestrutura, equipes, equipamentos e operação), por meio de processos distintos ou utilização de atas vigentes.

**Análise:** Embora permita maior segmentação, apresenta elevado risco operacional, em razão da necessidade de coordenação simultânea de múltiplos fornecedores, com possibilidade de falhas de comunicação, sobreposição de responsabilidades, incompatibilidade de cronogramas e dificuldade de responsabilização em caso de falhas na execução. Adicionalmente, verificou-se que as Atas de Registro de Preços vigentes no Município atendem apenas parcialmente às necessidades do evento, não contemplando de forma integrada todos os serviços necessários, especialmente aqueles que exigem compatibilização operacional entre diferentes frentes de atuação.

### **Solução 3 – Contratação de gestão integrada do evento (solução adotada):**

Consiste na contratação de empresa especializada para execução integrada dos serviços necessários à realização do evento, incluindo infraestrutura, apoio operacional e demais atividades correlatas, sob responsabilidade unificada.

**Análise:** Apresenta maior eficiência operacional, ao concentrar a execução sob responsabilidade de um único contratado, reduzindo riscos de descontinuidade, falhas de comunicação e conflitos entre fornecedores. Permite maior controle sobre prazos, melhor compatibilização entre estruturas e serviços e responsabilização objetiva pela execução do evento.

**Justificativa da solução escolhida:** A contratação por gestão integrada mostra-se a alternativa mais adequada, considerando a necessidade de execução simultânea de múltiplos serviços interdependentes, o curto prazo para montagem, execução e desmontagem do evento, a complexidade operacional envolvida, a necessidade de compatibilização entre estruturas, equipes e logística, bem como a limitação das atas vigentes, que não atendem de forma integrada à totalidade da demanda. Ressalta-se que a coordenação, fiscalização e controle contratual permanecerão sob

responsabilidade da Administração Pública, sendo a contratada responsável exclusivamente pela execução operacional dos serviços.

**Conclusão:** Diante do exposto, conclui-se que a contratação de empresa especializada para execução integrada dos serviços constitui a solução mais vantajosa para a Administração, por garantir maior eficiência operacional, redução de riscos, melhor controle da execução e adequada realização da FESTA DO PEIXE 2026.

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

Embora as diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, bem como no Acórdão nº 1.875/2021, prevejam que as pesquisas de preços para aquisição de bens e contratação de serviços devam se basear em uma “cesta de preços”, com preferência por preços públicos oriundos de outros certames, verifica-se que, no presente caso, não foi possível a utilização exclusiva desses parâmetros, em razão das características e especificidades próprias da contratação. Diante disso, a pesquisa de preços junto a fornecedores foi utilizada como alternativa metodológica adequada.

Ressalta-se que, embora não tenham sido identificados preços públicos ou cestas de preços referenciais que atendessem integralmente ao objeto da presente contratação, foi realizada pesquisa de mercado junto a fornecedores especializados, bem como análise de contratações similares realizadas por outros órgãos públicos. Adicionalmente, foram utilizadas como parâmetro contratações anteriores do próprio Município, em especial a licitação realizada para a edição de 2025 da Festa do Peixe, cuja média de preços foi de aproximadamente R\$ 564.000,00 (quinhentos e sessenta e quatro mil reais).

Importante destacar que a referida contratação não contemplava a totalidade dos itens atualmente previstos, tendo sido identificadas, na execução do evento de 2025, lacunas no planejamento inicial, posteriormente supridas pela empresa contratada, inclusive com absorção de custos não previstos. Em razão dessa experiência, a presente contratação passou a incorporar, de forma expressa, itens essenciais anteriormente não contemplados, o que impacta diretamente na composição e atualização dos valores estimados.

Para a formação do valor estimado da contratação, foram considerados a atualização dos valores históricos com base em índices oficiais de variação de preços, quando aplicável, os quantitativos previstos no Estudo Técnico Preliminar (ETP), ajustados conforme as demandas específicas da edição de 2026, considerando a ampliação do público estimado, da área do evento e da complexidade operacional, bem como o levantamento mercadológico realizado mediante solicitação de cotações formais junto a fornecedores especializados, nos termos do art. 23, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Com base no levantamento mercadológico realizado, estima-se o valor da contratação em **R\$ 761.981,30**, conforme média dos orçamentos obtidos, cujos documentos e memórias de cálculo integrarão o presente processo.

Destaca-se que a estimativa final reflete os preços praticados no mercado atual, garantindo maior aderência à realidade econômica e assegurando a vantajosidade da contratação para a Administração Pública, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

#### **IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA**

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

Conforme demonstrado no item 6, a solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada para execução integrada dos serviços necessários à organização e operacionalização da FESTA DO PEIXE 2026.

A solução contempla a execução coordenada de todas as etapas do evento, incluindo planejamento operacional, mobilização de recursos, montagem de estruturas, apoio logístico, operação durante a realização do evento, desmontagem e desmobilização, bem como a disponibilização de todos os materiais, equipamentos, insumos e equipes necessários à sua plena execução.

A contratação abrange, ainda, a integração entre os diversos serviços envolvidos, tais como infraestrutura temporária, apoio operacional, comunicação visual, sistemas técnicos e demais atividades correlatas, de forma a assegurar compatibilidade entre estruturas, eficiência na execução e atendimento adequado ao público estimado.

A adoção do modelo de gestão integrada visa garantir maior eficiência operacional, redução de riscos decorrentes da fragmentação contratual, melhor controle de prazos e maior responsabilização quanto aos resultados, em razão da centralização da execução sob responsabilidade de um único contratado.

Ressalta-se que a coordenação, fiscalização e controle contratual permanecerão sob responsabilidade da Administração Pública, nos termos da legislação vigente, cabendo à contratada exclusivamente a execução operacional dos serviços.

A modelagem adotada não se confunde com concessão, permissão ou exploração de bem público, uma vez que se trata de contratação administrativa para prestação de serviços, mediante remuneração por parte da Administração, com vistas à obtenção do resultado esperado do evento, sendo adotado o critério de julgamento por menor preço global.

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

Após minuciosa análise do objeto da presente contratação, verificou-se que, embora tecnicamente possível a divisão do objeto, o parcelamento não se mostra adequado, em razão da natureza integrada e interdependente dos serviços necessários à realização do evento.

A execução da FESTA DO PEIXE 2026 demanda a atuação coordenada de múltiplos serviços, estruturas e equipes, em curto espaço de tempo, compreendendo as etapas de montagem, realização e desmontagem. Nesse contexto, a fragmentação do objeto em contratações isoladas comprometeria a uniformidade e a funcionalidade da

operação, dificultando a compatibilização entre os serviços e aumentando os riscos operacionais.

A divisão excessiva do objeto poderia acarretar, entre outros prejuízos:

- perda de integração operacional, considerando a interdependência entre serviços como estruturas físicas, iluminação, comunicação visual e montagem;
- aumento da complexidade da gestão contratual, com multiplicidade de fornecedores e maior dificuldade de coordenação;
- risco de incompatibilidade técnica entre serviços executados por diferentes empresas;
- maior probabilidade de atrasos, retrabalho e falhas operacionais, especialmente em razão do prazo reduzido de execução;
- dificuldade na definição de responsabilidades em caso de falhas;
- potencial elevação de custos indiretos, decorrente da perda de sinergia entre serviços correlatos.

Adicionalmente, a fragmentação do objeto dificultaria a fiscalização e o controle contratual por parte da Administração, considerando a necessidade de acompanhamento simultâneo de múltiplos contratos interdependentes.

Por outro lado, a adoção de solução com execução integrada não implica restrição à competitividade, tendo em vista a existência, no mercado, de diversas empresas especializadas na organização e execução de eventos de grande porte, aptas a assumir a responsabilidade pela execução global do objeto.

Ademais, verificou-se que a execução por meio de contratação única com execução integrada apresenta melhor relação custo-benefício, na medida em que reduz custos indiretos relacionados à mobilização de múltiplos fornecedores, evita sobreposição de estruturas e equipes e minimiza a necessidade de ajustes contratuais durante a execução, fatores que tendem a encarecer a contratação quando realizada de forma fragmentada.

Dessa forma, a opção pela não divisão do objeto encontra respaldo nos princípios da eficiência, economicidade e interesse público, ao permitir maior racionalização da gestão contratual, redução de riscos e melhor qualidade na execução do evento.

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

Para a adequada realização da FESTA DO PEIXE 2026, identificam-se contratações correlatas e interdependentes, considerando a necessidade de articulação entre instrumentos administrativos e operacionais que, embora não integrem diretamente o objeto principal, influenciam sua execução.

Como contratações correlatas, destacam-se serviços e fornecimentos já contratados pelo Município por meio de Atas de Registro de Preços vigentes, bem como ações institucionais complementares relacionadas à divulgação, apoio logístico e programação

do evento, os quais contribuem para o aprimoramento da sua execução, sem serem indispensáveis à realização do objeto principal.

No que se refere às contratações interdependentes, ressalta-se que já se encontram previamente formalizados os instrumentos essenciais à viabilização do evento, notadamente o contrato de locação do espaço junto à Superintendência do Porto de Itajaí, que garante a utilização do Centro Comercial Portuário – CCP no período necessário, bem como o termo de parceria celebrado com entidades do setor pesqueiro para o fornecimento do pescado. Permanecem como providências necessárias a obtenção das licenças, alvarás e autorizações junto aos órgãos competentes, as quais deverão ser viabilizadas em tempo hábil, conforme exigências legais.

Considerando a solução adotada, baseada na execução integrada dos serviços por empresa especializada, caberá à contratada a compatibilização operacional das atividades no âmbito da execução do objeto, permanecendo sob responsabilidade da Administração Pública a coordenação, fiscalização e controle contratual.

Dessa forma, verifica-se que a contratação possui interdependência com outros instrumentos administrativos já formalizados e em andamento, sendo imprescindível a adequada articulação dessas ações para garantir a execução eficiente e segura da FESTA DO PEIXE 2026.

**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, de 2021).**

A presente contratação tem por objetivo viabilizar a realização da FESTA DO PEIXE 2026, por meio da contratação de empresa especializada para execução integrada dos serviços necessários, abrangendo infraestrutura, apoio operacional e demais atividades correlatas, assegurando sua realização com qualidade, segurança e eficiência.

Considerando a magnitude do evento, com público estimado de até 40 mil pessoas, e a necessidade de atuação coordenada de múltiplas frentes operacionais, a solução adotada busca promover maior eficiência na execução e melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis.

Do ponto de vista da economicidade, a execução integrada tende a reduzir custos indiretos associados à fragmentação contratual, tais como retrabalho, sobreposição de estruturas, falhas de comunicação e incompatibilidade entre serviços, além de minimizar a necessidade de ajustes contratuais durante a execução. Também contribui para a otimização do uso dos recursos financeiros, ao concentrar a execução em um único contrato, limitado ao período necessário à realização do evento, sem geração de custos permanentes para a Administração.

Quanto ao aproveitamento dos recursos humanos, a contratação permite direcionar a atuação dos servidores municipais para as atividades de planejamento, coordenação

institucional, fiscalização e controle contratual, evitando a mobilização de equipes próprias para execução de atividades operacionais especializadas, que não integram as atribuições permanentes da Administração.

No que se refere aos recursos materiais, a solução adotada evita a necessidade de aquisição, armazenamento e manutenção de estruturas e equipamentos pelo Município, uma vez que tais elementos serão fornecidos pela contratada, conforme a demanda do evento, garantindo maior racionalidade na utilização dos recursos disponíveis.

Adicionalmente, a contratação possibilita a integração com serviços já disponibilizados por meio de Atas de Registro de Preços vigentes, evitando duplicidade de contratações e promovendo maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

Por fim, espera-se a melhoria da qualidade da entrega à população, com maior padronização dos serviços, organização dos fluxos, segurança operacional e adequada estruturação do evento, em consonância com o interesse público e os objetivos institucionais da Administração.

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

- Confirmação da existência de dotação orçamentária e disponibilidade financeira para cobertura das despesas;
- Adjudicação e homologação do certame, com posterior formalização do(s) contrato(s);
- Publicação dos atos necessários, incluindo resultado da licitação e extrato contratual, garantindo a transparência do procedimento;
- Designação formal de gestor e fiscais de contrato, nos termos da legislação vigente;
- Alinhamento prévio entre os fiscais e as equipes envolvidas quanto às responsabilidades, fluxos de comunicação e acompanhamento da execução;
- Garantir previamente a disponibilidade do espaço físico (Centro Comercial Portuário – CCP);
- Verificação das condições do local e eventuais necessidades de adequação prévia;
- Compatibilização entre os serviços a serem contratados e aqueles já existentes por meio de Atas de Registro de Preços vigentes, garantindo a integração entre fornecedores.
- Emissão da Ordem de Serviço, que marcará o início da execução contratual;
- Realização de reunião inicial com a(s) contratada(s), para alinhamento do cronograma, definição de responsabilidades e integração operacional entre os diversos prestadores de serviço;
- Verificação prévia dos documentos técnicos exigidos (quando aplicável), como ART/RRT, projetos, laudos e demais autorizações necessárias à execução.

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

A realização da FESTA DO PEIXE 2026, evento de grande porte com público estimado de até 40 mil pessoas, possui potencial de geração de impactos ambientais, especialmente

relacionados à geração de resíduos sólidos, consumo de recursos naturais e manejo de efluentes provenientes de cozinhas temporárias e estruturas sanitárias.

Dentre os principais impactos identificados, destacam-se:

- geração significativa de resíduos sólidos (orgânicos e recicláveis), incluindo embalagens, copos plásticos e materiais de consumo;
- geração de efluentes líquidos provenientes das atividades de preparo de alimentos;
- risco de contaminação do solo e do ambiente por descarte inadequado de resíduos;
- consumo de energia elétrica e água;
- emissão de ruídos e movimentação intensa de pessoas.

Para mitigação desses impactos, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

**Gestão de resíduos sólidos:**

- Elaboração e implementação de Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Simplificado (PGRS), com Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- Realização de triagem, armazenamento temporário, transporte e destinação final ambientalmente adequada dos resíduos, por empresas devidamente licenciadas;
- Comprovação da destinação final mediante documentação hábil (ex: Certificado de Destinação Final – CDF);
- Adoção de práticas de segregação de resíduos recicláveis e orgânicos durante o evento.

**Efluentes e cozinhas temporárias:**

- Instalação, quando aplicável, de caixa separadora de água e óleo portátil, em conformidade com as normas vigentes;
- Implantação de sistema adequado para as cozinhas temporárias, incluindo caixas de gordura sem saída direta, com recolhimento e destinação dos efluentes por empresa especializada e licenciada;
- Vedação de descarte direto de resíduos líquidos no solo ou rede pluvial.

**Sanitários e higiene:**

- Utilização de banheiros químicos, em quantidade compatível com o público estimado, fornecidos e mantidos por empresa licenciada;
- Garantia de manutenção, limpeza e destinação adequada dos resíduos sanitários gerados.

**Monitoramento e comprovação:**

- Apresentação, no prazo de até 15 (quinze) dias após o evento, de relatório técnico descritivo e fotográfico, elaborado por profissional habilitado, com a devida ART, comprovando a execução das medidas ambientais adotadas;
- Comprovação documental de coleta, transporte e destinação final dos resíduos e efluentes.



**Uso de recursos e boas práticas:**

- Utilização de equipamentos com maior eficiência energética, quando possível;
- Organização do evento de forma a minimizar desperdícios de materiais e insumos;
- Promoção de práticas de conscientização ambiental junto aos participantes e operadores do evento.

**Conformidade legal:**

- Plano Municipal de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos de Itajaí;
- Diretrizes do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA);
- Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU;
- Legislação ambiental vigente nas esferas federal, estadual e municipal.

**14. Responsáveis pela Elaboração do ETP**

**INTEGRANTE TÉCNICO:**

JONAS HOSTIN VIEIRA  
Matrícula: 1642701  
Itajaí/SC, 04 de maio de 2026

**INTEGRANTE REQUISITANTE:**

KARINE MOMM  
Matrícula: 2726601  
Itajaí/SC, 04 de maio de 2026

BIANCA CRISTINA BALDUINDO  
Matrícula: 2582902  
Itajaí/SC, 04 de maio de 2026

**15. 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, de 2021)**

Considerando o Estudo Técnico Preliminar elaborado, aprovo e atesto a sua conformidade às disposições contidas na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 12.840 de 25 de janeiro de 2024.

**Datado e assinado digitalmente.**  
**Itajaí/SC, 04 de maio de 2026.**

---

**RODRIGO BONFANTI CAMPOS**  
**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO**