



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR — v4.0

Concessão Onerosa da Gestão e Exploração integrada das operações comerciais da 40ª Festa Nacional do Colono (24–27/jul/2026, 4 dias) e do Almoço do Agricultor (19/jul/2026) - Processo SIPE 96456/2026-e

Órgão / Entidade	Prefeitura Municipal de Itajaí/SC — SEAGRU
Objeto	Concessão Onerosa da Gestão e Exploração integrada das operações comerciais da 40ª Festa Nacional do Colono (24–27/jul/2026, 4 dias) e do Almoço do Agricultor (19/jul/2026).
Nº do ETP / Processo	SIPE 96456/2026-e
Responsável pela elaboração	Jorge Andriani, Assessor Executivo, Juceleia Schmoeller dos Santos, Assessora e Thayse Nayara Westfal Tobias Torresani, Assessora.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

OBRIGATÓRIO — art. 18, §2º, I

1.1 Contexto institucional e histórico

A Festa do Colono é o maior evento agropecuário e cultural de Itajaí, realizado anualmente em julho no Parque do Agricultor Gilmar Graf e no Centreventos. A SEAGRU é o órgão responsável por sua organização e gestão. O evento reúne público médio de 138 mil pessoas (séries das 37ª–39ª edições) e gerou retorno ao Município de R\$ 339.100,00 (2023) e R\$ 283.841,00 (2025) por meio de contratações fragmentadas.

1.2 Problema identificado — perspectiva do interesse público

#	Disfunção identificada	Evidência / Impacto no interesse público
1	Desconhecimento do faturamento bruto real da operação	Nenhuma edição anterior teve obrigação contratual de prestação de contas. A SEAGRU desconhece quanto foi faturado. Sem essa informação, é impossível avaliar se o retorno ao Município é adequado.
2	Retorno ao Município volátil e desvinculado da receita real (evidência empírica)	Queda de 82% no valor de concessão do pavilhão gastronômico: 2023 (R\$ 160.000) → 2025 (R\$ 28.200). Mesma estrutura, mesmo evento — variação explicada apenas pelo interesse competitivo no certame, não por desempenho operacional. Isso fundamenta a mudança para o modelo de percentual sobre faturamento bruto.
3	Fragmentação contratual gerando conflitos de interface documentados	Múltiplos contratos independentes com sobreposição de responsabilidades. Apontamentos internos da SEAGRU pós-edições registram problemas não resolvidos por ausência de responsabilização centralizada.
4	Ausência de sistema de gestão financeira integrada	Nenhuma edição contou com sistema unificado de caixas. Isso impediu controle preciso de consumo, dificultou fiscalização do faturamento e tornou incerta a apuração dos valores repassados.
5	Perda de economias de escala em infraestrutura e logística	Estruturas como mobiliário, cenografia e equipes de apoio contratadas separadamente, impedindo compartilhamento e elevando custos sem ganho de qualidade para o público.

1.3 Benefícios esperados com a contratação integrada

- Alinhamento do retorno financeiro com o desempenho real do evento, via percentual sobre faturamento bruto apurado por sistema de caixa auditável;
- Obtenção, pela primeira vez, de dados gerenciais reais: faturamento por módulo, ticket médio, número de transações, picos de fluxo;



- Responsabilização única e centralizada por todas as operações comerciais;
- Preservação garantida do bloco de cervejarias artesanais locais como módulo protegido — obrigação legal (Lei Municipal nº 6.971/2018 e Lei Estadual nº 18.050/2020).

2. PREVISÃO NO PCA E ALINHAMENTO ORÇAMENTÁRIO**RECOMENDADO — art. 18, §1º, II**

Previsão no PCA	Previsto no PCA, tendo em vista que a Festa do Colono compõe o calendário de eventos do Município de Itajaí
Dotação orçamentária	Despesa 1106
Alinhamento estratégico	PPA Municipal; LDO; LOA; política municipal de eventos agropecuários e culturais.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**RECOMENDADO — art. 18, §1º, III****3.1 Requisitos funcionais por módulo (parâmetros de resultado)****M1 – Alimentação**

- 03 (três) Restaurantes estruturados: Café Colonial (buffet/quilo, mínimo: pães, geleias, frios, salgados, sobremesas, biscoitos artesanais); Restaurante Buffet Livre (culinária colonial, carnes, pratos caseiros); Churrasco (sistema combo/balcão).
- Pavilhão Gastronômico (mínimo 10 pontos): As operações de restaurantes destinadas PAVILHÃO GASTRONÔMICO deverão apresentar um cardápio composto de até cinco (5) itens. Ainda referente à composição de cardápio, deverá ser apresentado três (3) opções de petiscos e dois (2) pratos para cada restaurante, sempre priorizando comidas do campo ou coloniais.
- As operações de restaurantes a área denominada PAVILHÃO GASTRONÔMICO deverão também apresentar um cardápio composto de até (5) cinco itens de lanches e refeições rápidas, sempre priorizando outras opções que não sejam comidas do campo ou coloniais, de modo que sejam ofertados produtos distintos, constituindo assim outra opção gastronômica.
- Mínimo 5 pontos com gastronomia típica colonial, mínimo 3 itens típicos por ponto, cardápio máximo 5 itens. Aprovação automática pelos critérios objetivos da Seção 0.4.
- Pontos de rua e especialidades (mínimo 20 pontos): composição do mix proposta pela concessionária; aprovada automaticamente se sem itens vedados e nos espaços do mapa do edital.
- Contrapartida social: Fornecimento de 700 refeições por edição (300 Restaurante Buffet Livre + 300 Café Colonial buffet livre + 100 Churrasco).
- Para a área CAFÉ COLONIAL (estrutura edificada) deverão apresentar um cardápio e manter estrutura contendo, ao menos:
 - a) Área com 1 WC masculino e 1 WC feminino aseados, cozinha ampla e sala para depósito de materiais;
 - b) Mesas e bancos serão por conta da empresa vencedora da licitação, sendo que no local cabem aproximadamente 200 pessoas;



- c) É de responsabilidade da empresa vencedora o fornecimento de pratos (louça), talheres, copos, xícaras (louça) e guardanapos; **NÃO DESCARTÁVEIS**
- d) O material elétrico e hidráulico necessário para a ligação deverá ser fornecido pelo vencedor, assim como o mobiliário;
- e) A comunicação visual do ponto de venda deverá ser aprovada previamente pela Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana;
- f) É de responsabilidade da empresa vencedora, os equipamentos como fogão e assadeiras, bem como cadeados e trancas necessárias para a guarda dos seus pertences;
- g) Quanto à gastronomia oferecida, o cardápio deverá ser exclusivamente constituído por produtos de panificação e confeitaria (pães, biscoitos e bolos), acompanhados de café, leite e sucos, compondo o mínimo de itens descritos abaixo:
- 05 variedades de pães (milho, batata, leite, sovado);
 - 08 variedades de geléias (uva, goiaba, laranja, morango etc);
 - Requeijão, nata, manteiga, queijinho e mel;
 - 12 variedades de frios (salame, queijo colonial e lanche, ricota, morcela, presunto e linguiça);
 - 12 variedades de salgados (risoles de presunto e queijo, croquete de frango, bolinha de queijo, linguiça cozida, empadão de frango e quiche vegetariano);
 - 12 variedades de sobremesas (morango, Marta Rocha, limão, prestígio, torta de queijo, nozes, coco queimado, bolacha alemã);
 - 10 variedades de bolos simples caseiros (chocolate, cenoura, banana, laranja, ricota, rocambole doce, torta fria, rocambole de frango, pão de queijo, croissant doce);
 - 10 variedades de bebidas (café, chocolate quente, sucos naturais diversos, chá, leite etc.);
 - 10 variedades de biscoitos artesanais.
- O serviço deverá ser tipo “Buffet Livre” e “Buffet por Quilo” com utilização de garçons para a organização e limpeza das mesas.
 - O restaurante deverá operar com uma recepção para acomodar os visitantes nas mesas, de maneira a organizar os fluxos de atendimento.
 - Para o RESTAURANTE BUFFET (estrutura edificada) deverá apresentar um cardápio e manter a estrutura contendo, ao menos:
 - Área com 1 WC masculino e 1 WC feminino, cozinha e área de churrasqueiras;
 - Mesas e cadeiras serão por conta da empresa vencedora da licitação, cabendo no local aproximadamente 150 mesas e 600 cadeiras;
 - O material elétrico e hidráulico necessário para a ligação deverá ser fornecido pelo vencedor, assim como o mobiliário;
 - A comunicação visual do ponto de venda deverá ser aprovada previamente pela Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana;



e) É de responsabilidade da empresa vencedora, a instalação de todos os equipamentos necessários na cozinha (fogão, geladeiras e demais equipamentos que julgar necessário), cadeados e trancas necessárias para a guarda dos seus pertences;

f) É de responsabilidade da empresa vencedora o fornecimento de pratos, talheres e guardanapos não descartáveis.

g) Quanto à gastronomia oferecida, o cardápio deverá conter no mínimo de itens descritos abaixo:

- 02 variedades de carne bovina;
- 02 variedades de carne branca – aves e peixes;
- 1 variedade de carne suína
- 03 variedades de massa;
- 05 variedades de salada;
- 05 tipos de pratos caseiros (escondidinho, torta de legumes, empadão, entre outros)
- Arroz, feijão, maionese e farofa.

• O serviço deverá ser tipo “Buffet Livre” com utilização com utilização de garçons para a organização e limpeza das mesas.

• O restaurante deverá operar com uma recepção para acomodar os visitantes nas mesas, de maneira a organizar os fluxos de atendimento.

• Para a área denominada CHURRASCO (estrutura edificada) deverão apresentar um cardápio e manter estrutura contendo, ao menos:

a) Utilização de área específica já construída de 120 m² para apoio da cozinha, com 2 banheiros;

b) Utilização de área específica já construída de 270 m² de churrasqueiras contendo: 30 metros lineares para espetos e 5 metros lineares para churrasco, cozinha e 2 banheiros;

c) Fornecimento da comunicação visual do ponto de venda, que deverá ser aprovada previamente pela Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana;

d) É de responsabilidade da vencedora do certame a colocação de 300 mesas de madeira com toalhas de plástico com 600 bancos;

e) É de responsabilidade do vencedor, trazer todos os utensílios necessários para assar o churrasco, espetos e servir a salada e farinha;

f) É de responsabilidade do vencedor o fornecimento de pratos, talheres, podendo ser descartável e guardanapos;

• Quanto à gastronomia oferecida, o cardápio deverá conter no mínimo de itens descritos abaixo:

- a. Filé duplo grelhado (feito na grelha);
- b. Contrafilé no Espeto: (feito na grelha);
- c. Saladas (maionese, cebola, tomate e alface);



- d. Farinha de mandioca.
- e. Pão francês.

- Na área destinada, deverá ser colacionado banners às expensas da vencedora, medindo (2 m x 1 m), com descritivo de localização: “Churrasco”, Banners medindo (1,5 m x 0,50cm), com descritivo de localização para entrega do que será comercializado a exemplo: espeto, churrasco, cozinha e afins, e 1 Banner (1 m x 1,5 m) com as informações do que será comercializado bem como, seus respectivos valores, e as possibilidades de pagamentos;

- O serviço deverá ser tipo “Prato Feito” com utilização de garçons para a organização e limpeza das mesas.
- O restaurante deverá operar com uma recepção para acomodar os visitantes nas mesas, de maneira a organizar os fluxos de atendimento.

• A escolha dos cardápios das 20 (vinte) Operações de alimentação de Rua e Especialidades ficarão a cargo da Licitante Vencedora, sendo as seguintes sugestões:

- a. Uma (1) operação de DOCES
- b. Duas (2) operações para venda de CHURROS
- c. Duas (2) operações para venda de PIPOCA
- d. Duas (2) operações para venda de venda de PINHÃO E QUENTÃO
- e. Uma (1) operação para a venda de SORVETES E AÇAÍ
- f. Uma (1) operação para a venda de MORANGO COM CHOCOLATE
- g. Uma (1) operação para a venda de CACHORRO QUENTE
- h. Duas (2) operações para venda de BATATA CHIPS
- i. Uma (1) operações para venda de COQUINHO CARMELIZADO
- j. Sete (7) operações venda de itens diversos de produtos alimentícios como batata-recheada, mini salgadinhos, espetinhos de carne, espetinhos de frutas, pizza, entre outros.
- k. As cotas aprovadas para o PAVILHÃO GASTRONÔMICO deverão seguir padrão de montagem em sistema octanorm, com altura mínima de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros), com áreas delimitadas e subdivididas entre área de produção e balcão de atendimento. Toda a estrutura de octanorm deverá ser envelopados em lona, às expensas do detentor da licitação, com o objetivo de garantir a padronização da identidade visual do evento, conforme diretrizes previamente estabelecidas pela organização.

- A distribuição elétrica, hidráulica e esgotamento das referidas estruturas deve ser feito pela LICITANTE VENCEDORA, segundo a sua necessidade específica. Os equipamentos de produção e atendimento, além de todos os insumos e mão de obra são de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA.

- Cada cota deverá dispor de sistema de chamada de pedidos por meio de senhas eletrônicas, devendo o equipamento de exibição (senha/visor) ser instalado em local visível ao público, preferencialmente no lado oposto ao espaço destinado à



realização dos pedidos, de forma a garantir a adequada organização do atendimento.

- A contratada deverá fornecer 200 (duzentas) mesas de madeira, com 3 metros de comprimento, com toalha ou forração plástica e 350 (trezentos e cinquenta) bancos.

M2 – Bebidas Comerciais

- Mínimo 7 bares durante a Festa + 1 Almoço. Estações de chopp em área de até ~450 m² por estação, nos locais do mapa do edital.

- Oferta obrigatória de mínimo 3 estilos distintos de chopp. Vedada exclusividade de marca industrial.

- Decoração temática colonial nos bares (critério objetivo: checklist de 5 itens publicado no edital). Liberdade na escolha de fornecedores, marcas e estratégia de vendas.

- Embalagens 100% biodegradáveis certificadas. Bebidas em vidro transferidas para recipiente biodegradável antes da entrega.

- Contrapartida social: 2.500 L de chopp; 630 L de cerveja em lata 350 ml; 420 L de refrigerante em lata; 600 L de água 500 ml.

- Mínimo de sete (7) BARES, distribuídas em diversos pontos da Festa do Colono, mais um (1) bar no Baile da Escolha da Rainha da Festa e mais um (1) bar na Confraternização dos Agricultores

- Disponibilização de mobiliário, com o Empréstimo de 300 Mesas de madeira com 1.200 cadeiras e 200 mesas plásticas com 800 cadeiras, em excelente estado de uso, em regime de comodato pelo período do evento.

- Comunicação Visual Fachada de Todos os bares com Envelopamento total da fachada de alvenaria

- Rebaixamento do Teto de Pavilhão principal/restaurante principal com tecido antichamas. Deverão ser utilizados cabos de aço para a fixação das estruturas.

- Rebaixamento do Teto de Pavilhão externo, construído de estrutura em alumínio tipo Q30 / Q50 e lona, com 50x40m, sendo o rebaixo constituído de locação e instalação de no mínimo 1.800 (Hum mil e oitocentos) metros quadrados de tecido antichamas. Deverão ser utilizados cabos de aço para a fixação das estruturas.

M3 – Cervejarias Artesanais Locais (Bloco Protegido)

Mandamento da Lei Municipal nº 6.971/2018 e Lei Estadual nº 18.050/2020. Não suprimível pelo contratado.

- 5 espaços de 4m x 4m para cervejarias artesanais de Itajaí (Associação de Cervejeiros Artesanais de Itajaí). Estrutura de atendimento: responsabilidade das próprias cervejarias.

- Seleção e credenciamento pela contratada, sob supervisão da SEAGRU, com critérios objetivos pré-definidos. Localização definida/ajustada pela SEAGRU no mapa do evento.

- Sistema de caixa integrado ao cashless geral. Percentual de retorno ao Município = metade do % adjudicado no certame.

- Contrapartida social: 100 L de chopp artesanal (dois barris) ou o equivalente em copos, por cervejaria artesanal que participe do evento.

M4 – Entretenimento (Parque de Diversões)



- A área disponibilizada e que deverá ser ocupada pelo parque terá área de 4.000 m² e contemplar, no mínimo, 14 modalidades distintas de entretenimento, podendo incluir parques de diversões tradicionais, brinquedos mecânicos, infláveis, jogos recreativos, tirolesa, arvorismo, parede de escalada, circuito aventura e outras atividades compatíveis com o perfil familiar, cultural e recreativo da Festa.
- A operação poderá ser realizada por um único operador ou por diversos operadores-parceiros, permanecendo a contratada integralmente responsável perante o Município pela regularidade, segurança, funcionamento, fiscalização, licenças, autorizações, montagem, desmontagem e manutenção das atrações.
- As modalidades ofertadas, os operadores envolvidos, a disposição no espaço, as condições de segurança e os preços praticados deverão ser previamente submetidos à aprovação da SEAGRU. Os valores cobrados do público deverão observar a tabela-teto publicada no edital, vedada a cobrança superior ou por meios não autorizados.
- A contratada deverá apresentar, previamente ao início da operação, quando aplicável, as respectivas ARTs/RRTs, laudos técnicos, certificados, autorizações, alvarás e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes, inclusive Corpo de Bombeiros, relativos à montagem, instalação, funcionamento, segurança estrutural, elétrica e operacional das atrações.
- O controle de venda e utilização dos ingressos, tickets ou passaportes deverá ser integrado ao sistema cashless central do evento, garantindo rastreabilidade, fiscalização e controle operacional.
- Como contrapartida social, a contratada deverá disponibilizar à SEAGRU 500 ingressos ou tickets de cortesia por edição, para destinação institucional, social ou comunitária, conforme critérios definidos pela Secretaria.
- A contratada deverá manter, durante todo o período do evento, o número mínimo de modalidades, a área mínima exigida, a segurança das atrações e a compatibilidade das atividades com o caráter familiar e tradicional da Festa Nacional do Colono.

M5 – Estacionamento

Categoria	Capacidade Mínima	Tarifa (publicada no edital pela SEAGRU)
Automóveis	1.600 vagas	R\$ 25,00 por período
Motocicletas	150 vagas	R\$ 10,00 por período
Motorhomes / Trailers	20 vagas	R\$ 150,00 por diária

- Infraestrutura motorhomes: água branca, descarte de água cinza, coleta de dejetos e tomadas 110/220V.
- Segurança do estacionamento: FORA do escopo deste TR — objeto de licitação correlata da SEAGRU.
- Contrapartida social: 500 passes livres em adesivo para vidro.
- A operação descrita na TABELA “B”, ITEM 1, refere-se a operação especial de estacionamento para 1.600 automóveis, 150 motocicletas e 20 vagas para motohomes e trailers, nos seguintes termos:
- A empresa vencedora deverá oferecer:



- a. Ticket's eletrônicos com a logomarca da 40ª Festa Nacional do Colono para o controle de entrada e saída dos automóveis e motocicletas;
- b. Transporte próprio da equipe que irá compor o estacionamento;
- c. Instalar ao entorno do Parque do Agricultor 2.000 metros lineares de telas de proteção medindo 1,5 m;
- d. Instalar Placa Indicativa nas entradas do Parque do Agricultor, contendo as informações dos valores cobrados, bem como, o aceite de pagamento na forma de PIX e Dinheiro;
- e. Alimentação para toda a equipe da empresa vencedora nos dias do evento;
- f. Responsabilizarem-se sem ressalvas, por eventuais roubos, furtos, extravios, perdas e danos, e outros sinistros que sobrevierem por conta da festa e nos espaços desta, não denunciando a lide, em qualquer hipótese a Administração Pública;
- g. Disponibilizar no mínimo 20 seguranças, equipados e treinados com aparelhos de comunicação interna e distribuídos nas áreas designadas pela Secretaria de Agricultura;
- h. Equipe de venda de, no mínimo, 12 pessoas, para realizar a venda de tickets;
- i. Aceitar a fiscalização dos realizadores do evento, se submetendo a regras pré-estabelecidas, bem como trabalhar em parceria com o Codetran (Coordenadoria de Transito) e Guarda Armada Municipal, devendo inclusive participar da reunião com a Coordenadoria de Trânsito e Guarda Armada Municipal, 15 (quinze) dias antes da data do evento.
- i. Providenciar todo material necessário para o bom andamento dos trabalhos, bem como para a execução dos projetos; e
- j. Uniformizar a equipe a fim de identificar o grupo de trabalho.

- Áreas de vigilância e orientação do estacionamento, com definição prévia a ser definida com a SEAGRU:

- 1 - Plataforma 1 - (área sul do Parque);
- 2 - Plataforma 2 - (área sul do Parque);
- 3 - Plataforma 3 - (área sul do Parque);
- 4 - Rua de acesso às 03 (três) plataformas de estacionamento (área sul do Parque);
- 5 - Rua de acesso ao lado da Escola de Campo;
- 6 - Área próximo ao portão 1 (área norte do Parque).

- Delimitar um local para acesso ao embarque e desembarque de PCD, que seja o mais próximo do centro do Evento, de forma que o veículo vá até o local e retorne ao estacionamento.

- Não permitir estacionamento em um os lados da via de acesso principal ao Parque.

- Preparar a área para motohome com água branca, água cinza e dejetos e sistema elétrico com tomadas 110 e 220, distinguindo estas por cores com informativo visual identificando cada rede



- As áreas destinadas ao estacionamento dos carros e motocicletas, motorhomes e trailers serão demarcadas e definidas pela SEAGRU.

- O vencedor deverá se submeter ao preço médio de venda que esta Secretaria determinar, sem reservas, qual seja:

- 1 - R\$ 25,00 (vinte e cinco reais) por carro;
- 2 - R\$ 10,00 (dez reais) por motocicleta;
- 3 - R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) por diária por trailer ou motorhome.

- Toda e qualquer montagem deverá ser feita impreterivelmente até as 17 horas do dia 22 de julho de 2026 em local a ser definido pela comissão organizadora do evento.

M6 – Gestão Financeira Cashless (custo operacional da contratada)

Requisito Funcional	Parâmetro Objetivo
Cobertura	100% dos pontos de venda com registro de transações
Redundância	Operação offline sem perda de transações; sincronização automática
Dashboard SEAGRU	Acesso em tempo real: dados por módulo, caixa, produto, meio de pagamento, período
Auditoria independente	SEAGRU pode acionar auditor a qualquer momento; logs acessíveis por 5 anos
Rastreabilidade externa	Exportação em formato aberto (CSV, XML) para verificação independente
Teto de MDR	Crédito à vista: 2,99%; débito e PIX: 1,99% (ref. TR Cashless Timbó/SC)
Base de faturamento bruto	Valor BRUTO das transações, SEM dedução de MDR, custos ou encargos
Disponibilidade mínima	≥ 95% nos horários de operação do evento

4. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES

**OBRIGATÓRIO — art. 18,
§2º, IV**

#	Item	Unidade	Quantidade	Base / Critério técnico
1	Pontos de alimentação estruturados (restaurantes)	Operação	3	TR edições anteriores + decisão técnica da SEAGRU
2	Pontos no Pavilhão Gastronômico (típicos + rápidos)	Operação	10	TR edições anteriores
3	Pontos de alimentação de rua / especialidades	Pontos	20	TR edições anteriores; compatível com área disponível no Parque



4	Bares de bebidas — eventos principais	Bar	≥ 7	Mínimo operacional; contratada pode ampliar
7	Bar adicional — Almoço do Agricultor (19/jul/2026)	Bar	1	Decisão SEAGRU — evento correlato
8	Espaços para cervejarias artesanais (4m x 4m)	Espaço	5	Lei Municipal nº 6.971/2018 (mandamento legal)
9	Área mínima — Parque de Diversões	m²	4.000	TR edições anteriores; compatível com área disponível
10	Vagas de estacionamento — automóveis	Vagas	1.600	TR edições anteriores; capacidade do Parque
11	Vagas de estacionamento — motocicletas	Vagas	150	TR edições anteriores
12	Vagas — motohomes/trailers	Vagas	20	TR edições anteriores
13	Cobertura cashless — pontos de venda	% de cobertura	100%	Parâmetro funcional (DLC item 8). Dimensionamento de equipamentos: responsabilidade do contratado.
14	Operadores de caixa — horas totais	Horas	~1.920h	Levantamento técnico SEAGRU mar/2026: 32 op. x 60h
15	Fiscais supervisores — horas totais	Horas	~720h	Levantamento técnico SEAGRU: 12 fiscais x 60h
16	Dias de operação — evento principal	Dias	4	Histórico consolidado
17	Edições do contrato	Edições	1 (anual)	Decisão administrativa SEAGRU

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DE ALTERNATIVAS**RECOMENDADO — art. 18,
§1º, V**

#	Alternativa	Vantagens	Desvantagens / Riscos	Viabilidade
A1	Contratos fragmentados (modelo anterior)	Facilidade de encontrar operadores especializados por segmento.	Retorno volátil (queda de 82% no pavilhão gastronômico 2023→2025); conflitos de interface; ausência de dados gerenciais. Reproduz todos os problemas identificados no Item 1.2.	BAIXA
A2	Exploração Econômica parcial (integrar alimentação + bebidas, manter demais separados)	Integra os módulos mais interdependentes.	Mantém riscos de incompatibilidade do sistema de controle financeiro. Solução híbrida sem eficiência	MÉDIA



A3 ✓	Exploração Econômica integrada — operador único para todos os módulos comerciais, com bloco protegido para cervejarias artesanais [ESCOLHIDA]	Governança centralizada; responsabilização única; sistema financeiro auditável; dados reais do evento; alinhamento de incentivos; compatibilidade jurídica plena.	plena da integração total. Exige operador com capacidade multidisciplinar. Mitigação: RFI + admissão de consórcios.	ALTA
A4	Execução direta pelo Município	Controle total da Administração.	SEAGRU não dispõe de pessoal especializado; baixo incentivo para maximização de receita.	BAIXA

Mapeamento do mercado potencial

Em atendimento ao item 7 da DLC (ausência de mapeamento de potenciais operadores e análise de barreiras de entrada), o ETP registra:

- Operadores identificados com capacidade para o objeto integrado: empresas que operaram a Marejada 2025 (Onzex/Heineken — R\$ 800.000 homologado); operadoras de eventos de grande porte em SC; operadoras de sistemas cashless para eventos (referência: contratação de Timbó — Festa do Imigrante, 213 terminais);
- Barreiras de entrada: necessidade de capital de giro para montar estrutura pré-evento; experiência em eventos de 130+ mil pessoas; capacidade de gestão simultânea de 5+ módulos. Mitigação: admissão de consórcios, RFI para calibrar habilitação;
- RFI obrigatório antes do edital para confirmar o número de potenciais operadores e ajustar requisitos de habilitação se necessário.

6. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

RECOMENDADO — art. 18,
§1º, V e VII

6.1 Fundamentos da Alternativa A3 — Exploração Econômica Integrada

6.1.1 Alinhamento de incentivos entre as partes

No modelo de percentual sobre faturamento bruto, os incentivos da contratada e do Município são alinhados: quanto maior o faturamento, maior o retorno para ambos. A série histórica confirma a disfunção do modelo anterior: o pavilhão gastronômico gerou retorno de R\$ 160.000 em 2023 e por R\$ 28.200 em 2025 — queda de 82% sem qualquer dado de faturamento que a explicasse. O modelo percentual elimina essa volatilidade.

6.1.2 Integração sistêmica necessária — fundamento empírico

Alimentação e bebidas compartilham o mesmo espaço físico, mesas, sistema de caixa e comunicação visual. O entretenimento aumenta o tempo de permanência e, consequentemente, o consumo de alimentação e bebidas. O sistema de gestão financeira é a espinha dorsal que viabiliza o controle de todos os outros módulos. Fragmentar esses módulos é tratar como separados elementos sistemicamente interdependentes — e os conflitos de interface documentados nos apontamentos internos da SEAGRU comprovam essa conclusão empiricamente.

6.1.3 Dados gerenciais como ativo estratégico



A implantação do cashless integrado permitirá à SEAGRU obter, pela primeira vez em todas as edições da Festa, dados reais de faturamento por módulo, ticket médio, picos de demanda e perfil de consumo. Esses dados são ativos estratégicos para aprimoramento das edições futuras e para negociação de melhores condições contratuais.

6.1.4 Compatibilidade jurídica plena

A figura é compatível com: (a) art. 110 da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de contratação geradora de receita pública; (b) art. 18 da Lei nº 14.133/2021, quanto ao planejamento, justificativa da solução, matriz de riscos e seleção da proposta mais vantajosa; (c) art. 2º, V, da Lei nº 14.133/2021, no que couber às obrigações operacionais acessórias; (d) Lei Municipal nº 7.868/2025, apenas como fundamento complementar de disponibilidade operacional dos espaços públicos necessários ao evento; e (e) precedentes de controle utilizados por analogia para exploração econômica remunerada de atividades comerciais em áreas públicas.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

OBRIGATÓRIO — art. 18,
§2º, VI

7.1 Piso histórico — base conservadora auditável

Setor / Módulo	38ª edição (2023)	39ª edição (2025)	Notas
Alimentação (restaurantes)	R\$ 15.900	R\$ 17.700	Cont. 145/2023 e 77/2025
Alimentação (pavilhão + rua)	R\$ 160.000	R\$ 28.200	Queda de 82% — anomalia de certame, não de operação
Bebidas (bares principais)	R\$ 93.500	R\$ 134.600	Cont. 196/2023 e 127/2025
Cervejarias artesanais	—	R\$ 7.650	Inexigibilidade
Estacionamento + Entretenimento	R\$ 69.700	R\$ 72.000	Cont. 216/2023+231/2023; 120/2025
Gestão Financeira	—	—	Módulo inédito
TOTAL RETORNO AO MUNICÍPIO	R\$ 339.100	R\$ 283.841	Piso conservador adotado: R\$ 283.841 (menor valor histórico)

7.2 Benchmark interno — Marejada 2025 (mesmo Município)

Elemento	Dados
Processo	PE 131/2025 PNCP: 83102277000152-1-000216-2025
Objeto	Contratação geradora de receita pública para exploração econômica integrada dos módulos comerciais
Resultado homologado	R\$ 800.000,00 (empresa Onzex/Heineken)
Modalidade	Pregão Eletrônico com critério de maior oferta de percentual de outorga, ressalvada manifestação jurídica conclusiva
Relevância para a Festa do Colono	Referência empírica do mesmo ente, mesmo modelo, mesma lei. A Festa do Colono tem público maior (138 mil vs ~70 mil na Marejada) — portanto o valor de referência de R\$ 800.000 é piso plausível, não teto.

7.3 Cenários de faturamento estimado — método público x consumo médio

Premissa / Cenário	Conservador	Base	Otimista	Referência
--------------------	-------------	------	----------	------------



Público total estimado (4 dias)	110.000	138.000	160.000	Série histórica SEAGRU 37ª–39ª edições
Consumo médio por pessoa (todos os módulos)	R\$ 35,00	R\$ 55,00	R\$ 75,00	Ref: Festival Brasileiro da Cerveja BL (R\$ 69-74). Abaixo de festivais premium (R\$ 231)
Faturamento bruto total estimado	R\$ 3.850.000	R\$ 7.590.000	R\$ 12.000.000	Produto das duas linhas
Retorno ao município (~13% ponderado)	R\$ 500.500	R\$ 986.700	R\$ 1.560.000	Percentual ponderado entre os mínimos

7.4 Benchmarking em editais similares

Referência	% praticado	Relevância para razoabilidade dos percentuais
Guabiruba/SC — PP 020/2023 (Festa da Integração)	8% receita bruta (bebidas, mín.)	Confirma que 20% para bebidas da Festa do Colono está acima dos mínimos de eventos menores — razoável para evento de 138 mil pessoas.
Gaspar/SC — PP 23/2018 (Festival da Tilápia)	5% faturamento total (mín.)	Referência de piso para eventos menores.
Balneário Camboriú/SC — Festa do Bom Sucesso 2025	1% faturamento (mín.) + lances	Fornece o MÉTODO: 25.000 pessoas × R\$ 25 = R\$ 625.000. Repasse apurado por dashboard.
Timbó/SC — PE 28/2026 (Festival das Cervejarias)	Outorga fixa R\$ 14.800 + cashless obrigatório	Valida que controle tecnológico de transações é exigência padrão de mercado.
Marejada 2025 — Itajaí (PRECEDENTE INTERNO)	Maior oferta — homologado R\$ 800.000	Benchmark empírico do mesmo ente. Invalida a tese de que o modelo é inviável ou inadequado.

7.5 Memória de cálculo consolidada

Componente	Valor de referência	Base / Metodologia
Piso histórico (menor retorno documentado)	R\$ 283.841	39ª edição — auditável nos contratos
Benchmark Marejada 2025 (mesmo ente)	R\$ 800.000	PE 131/2025, PNCP, resultado homologado
Cenário base (138 mil × R\$ 55 × 13%)	R\$ 986.700	Metodologia: TR Balneário Camboriú
Valor mínimo de referência para o edital	R\$ 283.841	Piso conservador — auditável e rastreável
Valor esperado (cenário base)	~R\$ 986.700	A refinar pelo RFI

7.6 Sigilo do valor estimado (art. 24, Lei 14.133/2021)



Adotar sigilo do valor esperado de retorno ao Município, divulgando apenas os percentuais mínimos por módulo. Evita que licitantes ofereçam exatamente o percentual mínimo. A existência de valor sigiloso deve constar expressamente no edital.

8. FIGURA JURÍDICA — ANÁLISE COMPLETA E BENCHMARKING

8.1 Fundamento legal

O fundamento material da concessão de uso de bem público é o art. 2º, IV, da Lei nº 14.133/2021, que submete expressamente à Lei as concessões e permissões de uso de bens públicos. O art. 110 categoriza os contratos que geram receita para a Administração — categoria na qual a doutrina enquadra as concessões onerosas de uso. O art. 95 permanece como fundamento de formalização contratual (obrigatoriedade do instrumento escrito), não como habilitação material da concessão.

8.2 Por que NÃO é prestação de serviços

Também não se trata de contratação ordinária de serviços custeada pela Administração. A Administração não paga pela execução; ao contrário, recebe receita pública proporcional ao faturamento bruto. Essa inversão do fluxo financeiro é o elemento central da modelagem e justifica a adoção do art. 110 da Lei nº 14.133/2021 como fundamento principal.

O dirigismo administrativo (controle de preços, aprovação de cardápios, seleção de operadores e padrões de atendimento) decorre da necessidade de preservar o interesse público, a segurança, a identidade cultural da Festa e a qualidade da experiência do público. Tais controles não transformam a contratação em prestação de serviços remunerada pela Administração, nem convertem a utilização instrumental das áreas em cessão autônoma de uso de espaço público.

8.3 Análise do fundamento legal municipal

8.3.1 Lei Orgânica de Itajaí — estrutura de competências

- Câmara delibera sobre 'bens de domínio do Município' — âncora normativa para regras de uso econômico de bens municipais;
- Prefeito tem competência expressa para 'permitir ou autorizar o uso de bens municipais por terceiros';
- A Lei Municipal nº 7.868/2025 deve ser tratada como fundamento complementar de governança patrimonial e disponibilidade operacional dos espaços necessários ao evento, sem alterar o núcleo da modelagem: exploração econômica integrada de atividades comerciais geradora de receita pública ao Município.

9. PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

OBRIGATÓRIO — art. 18, §2º, VIII | Súmula TCU 247

Critério de análise	Fundamento v4.0 (empírico)
O objeto admite divisão técnica?	SIM — mas a série histórica demonstra que o parcelamento gera disfunções: queda de 82% no valor do pavilhão gastronômico (2023: R\$ 160k → 2025: R\$ 28k) sem relação com desempenho operacional; conflitos de interface documentados nos apontamentos internos da SEAGRU; ausência total de dados gerenciais em todas as edições anteriores.
O parcelamento gera ganho de competitividade?	PARCIALMENTE — contratos menores atraem mais operadores especializados, mas a série histórica demonstra que, mesmo com certames fragmentados, houve retorno volátil e disfunções operacionais persistentes.
O parcelamento gera economia de escala?	NÃO — ao contrário, é a integração que gera economia de escala: mobiliário compartilhado, cenografia unificada, sistema de caixa único, equipe de supervisão centralizada.

Evidência empírica adicional
(Marejada 2025)

O Município adotou exatamente o modelo integrado para a Marejada 2025 (PE 131/2025), obtendo R\$ 800.000 homologados. Resultado empiricamente superior ao modelo fragmentado das edições anteriores da Festa.

CONCLUSÃO

NÃO PARCELAMENTO JUSTIFICADO por inviabilidade econômica e operacional da divisão — fundamento empírico documentado. Compatível com a Súmula TCU 247.

10. ANÁLISE DE RISCOS

**OBRIGATÓRIO — art. 18,
§1º, X c/c IN SEGES
58/2022**

#	Risco	P	I	Nível	Impacto financeiro estimado	Tratamento / Resposta	Responsável
R1	Certame deserto — mercado sem operador com capacidade integrada	M	A	ALTO	Atraso do evento; nova licitação ~R\$ 50k	RFI antes do edital; admitir consórcios; calibrar habilitação	SEAGRU
R2	Recurso/impugnação baseado na tese DLC de inadequação de modalidade	M	A	ALTO	Suspensão cautelar; custo jurídico ~R\$ 30k	Instruir processo com cadeia de precedentes TCU/TCE + precedente Marejada 2025 + parecer jurídico formal. Risco residual baixo após adequação.	Assessoria Jurídica
R3	Faturamento bruto real abaixo do cenário conservador	M	M	MÉDIO	Retorno abaixo do piso histórico de R\$ 283.841	Piso de outorga contratual; avaliar cláusula de mínimo garantido; critério de inexecutabilidade (>35% do faturamento conservador)	SEAGRU
R4	Evento cancelado/prejudicado por força maior	M	A	ALTO	Perda do retorno esperado + danos ao patrimônio	Cláusula de força maior com matriz de alocação de riscos climáticos; avaliar seguro de evento	Ambas as partes
R5	Fraude / subdeclaração de faturamento no cashless	B	A	MÉDIO	Perda do percentual correto	Dashboard BI em tempo real; auditoria independente; exportação de logs; cláusula de inidoneidade	Fiscal Técnico



R6	Questionamento TCE-SC sobre suficiência da Lei 7.868/2025	M	A	ALTO	Suspensão cautelar + custo jurídico	Parecer jurídico formal antes do edital; avaliar lei autorizativa específica para os espaços	Assessoria Jurídica
R7	Inexequibilidade da proposta (% inviável para o operador)	M	A	ALTO	Rescisão + custo emergencial ~R\$ 300k	Critério objetivo de inexequibilidade (>35% do faturamento conservador); exigir Declaração de Viabilidade	SEAGRU/DLC
R8	TCE-SC questiona modelagem após precedente da DLC	B	A	MÉDIO	Recomendação corretiva pós-fato	Documentar toda a cadeia v1→v2→v3→v4; registrar Análise DLC e resposta técnica nos autos	Assessoria Jurídica

Legenda: P = Probabilidade (A=Alta/M=Média/B=Baixa) | I = Impacto (A=Alto/M=Médio/B=Baixo)

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS

RECOMENDADO — art. 18, §1º, X

Providência	Responsável	Prazo
Designar equipe de elaboração do ETP (mínimo 3 integrantes) — exigência da DLC	Secretário(a) SEAGRU	IMEDIATO
Aprovação do ETP pela autoridade competente da SEAGRU (Secretário(a))	Secretário(a) SEAGRU	IMEDIATO
Conduzir RFI (art. 21, Lei 14.133/2021) — validar cenários de faturamento e refinar habilitação	SEAGRU + Comissão de licitação	Antes do edital
Confirmar PCA e dotação orçamentária para custos indiretos da SEAGRU	Sector de planejamento / finanças	Antes do edital
Designar equipe de fiscalização: Gestor + Fiscal Técnico + Fiscal Adm. (art. 117, Lei 14.133/2021)	Secretário(a) SEAGRU	Antes da assinatura do contrato
Elaborar TR consolidado com base neste ETP aprovado	SEAGRU	Após aprovação do ETP

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES

RECOMENDADO — art. 18, §1º, XI

Contratação correlata	Status	Relação com este ETP
-----------------------	--------	----------------------



Contratos das edições anteriores	ENCERRADOS — todos expiraram ao final da 39ª edição	Sem sobreposição. Novo modelo integrado pode ser publicado sem encerramento antecipado.
Inexigibilidades para cervejarias artesanais	Substituídas pelo módulo M3 do contrato integrado	A seleção e cessão de espaços passa a ser responsabilidade do concessionário, sob regras objetivas da SEAGRU.
Disponibilidade operacional das áreas do Parque do Agricultor e Centreventos	A DEFINIR	A definição e alocação dos pontos operacionais passa a ser responsabilidade da contratada, sob regras objetivas da SEAGRU, sem caracterizar cessão autônoma de espaços públicos.
Atração artística e programação cultural	Contratado separadamente pela SEAGRU	Verificar cadeia de titularidade e disponibilidade jurídica para utilização operacional temporária das áreas pela contratada.
Segurança geral, brigadistas, ambulância e limpeza	SEAGRU nas áreas públicas	Demarcação clara: contratada responde por segurança e limpeza nas áreas internas de cada operação.
Internet dedicada para cashless	SEAGRU fornece (confirmado)	Interdependência técnica. Dimensionamento deve suportar todos os terminais simultaneamente.

13. SUSTENTABILIDADE E ACESSIBILIDADE

RECOMENDADO — art. 18, §1º, XII

- Vedação ao uso de plásticos descartáveis não biodegradáveis (política ambiental do evento, já prevista nos TRs anteriores);
- Bebidas em embalagem de vidro obrigatoriamente transferidas para recipiente biodegradável antes da entrega ao consumidor;
- Plano de gestão de resíduos sólidos apresentado pelo contratado com mínimo 30 dias de antecedência;
- Logística reversa para estruturas temporárias e comunicação visual: remoção em até 48h após o encerramento;
- Verificar requisitos de acessibilidade (NBR 9050) nos pontos de venda, parque de diversões e estacionamento (Lei nº 13.146/2015 — LBI).

14. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

- INTEGRANTE TÉCNICO:

Nome

- Juceleia Schmoeller dos Santos
- Thayse Nayara Westfal Tobias Torresani

Itajaí/SC, abril fevereiro de 2026.

INTEGRANTE REQUISITANTE:

- Jorge Andriani

Itajaí/SC, abril de 2026.



**15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A
ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O
ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE
DESTINA**

**RECOMENDADO — art. 18,
§1º, XIII**

Conclui-se que a contratação é necessária, viável e adequada, sendo essencial para a realização segura e regular do evento, atendendo às exigências legais e ao interesse público.

Datado e assinado digitalmente.

ITAJAÍ/SC, abril de 2026.

Flavia Cristina Faita Sehn
Secretária de Agricultura e Expansão Urbana