

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

I. INFORMAÇÕES GERAIS

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação (café da manhã, almoço e jantar) destinados aos colaboradores envolvidos na organização e execução da 40ª Festa Nacional do Colono.

Período do evento: 23 a 26 de julho de 2026

Local: Parque Municipal do Agricultor Gilmar Graf –Itajaí/SC

Área requisitante: Secretaria Municipal de Agricultura e Expansão Urbana

Equipe de Planejamento

Nome	cargo/função	Matrícula	E-mail
Jorge Andriani	Assessor Executivo		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 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 realização da 40ª Festa Nacional do Colono demanda mobilização de equipes operacionais compostas por servidores públicos municipais e agentes diretamente vinculados à execução do evento.

Durante os dias do evento, essas equipes atuarão em regime intensivo, em jornadas estendidas, sem possibilidade de deslocamento para alimentação externa.

O problema a ser resolvido consiste em viabilizar, de forma coordenada e padronizada, com a execução simultânea o preparo de alimentos, bem como sua forma de servir adequada, a montagem desta estrutura necessária ao preparo e recepção dos funcionários, os apoios logísticos indispensáveis ao cumprimento da programação oficial, como ocorreu nos anos anteriores.

É necessária a execução única do objeto em múltiplas frentes simultâneas, tornando o serviço eficaz e sem atrasos, com controle unificado.

O público estimado é composto por equipes operacionais de, aproximadamente, 100 pessoas por dia, equipes de apoio e fiscalização de, aproximadamente, 80 pessoas por dia, totalizando um público médio diário de, aproximadamente, 180 pessoas ao dia.

Não obstante a estrutura de trabalho que dispõe a Secretaria da Agricultura, composta por 25 funcionários que se dedicarão integralmente durante os quatro dias de evento, a equipe de organização ainda conta com diversos servidores de outras Secretarias Municipais afins e outras instituições, como a Secretaria de Segurança (Guarda Municipal, CODETRAN e Guarda Patrimonial), Fundação Cultural (que faz exposições culturais) Secretaria de Saúde, Secretaria de Comunicação que cobre o evento, fundação de esportes (jogos rurais), voluntários na Casa do Colono, missa e engenho, Polícia Militar, Polícia Civil, Polícia Rodoviária Federal etc. Todo este efetivo que faz parte da operação da festa, desde sua montagem e nos dias de seu funcionamento, atua em um número considerável de horas de trabalho, sendo necessário o fornecimento de alimentação para as referidas equipes.

DATA	ITEM	AGR	SEGUR	CULT	SAUDE	COM	DEMAIS SECRETARIAS - SEGOV, TURISMO, ADM. GAB. PREFEITO ETC)	VOLUNT	REAL	P. CIVIL	PRF	PMSC	FME L	QTD
23/jul	CAFÉ	19	15	5	5	5	12	10	3	5	0	4	10	93
23/jul	ALMOÇO	25	30	10	15	10	15	20	3	5	4	30	12	179
23/jul	JANTAR	25	30	10	15	10	15	20	3	5	4	30	12	179
24/jul	CAFÉ	20	15	5	5	10	12	10	3	5	0	4	10	99
24/jul	ALMOÇO	25	33	10	15	10	15	20	3	5	4	30	12	182
24/jul	JANTAR	25	33	10	15	10	15	20	3	5	4	30	12	182
25/jul	CAFÉ	20	15	5	5	10	12	10	3	5	0	4	10	99
25/jul	ALMOÇO	25	33	10	15	10	15	20	3	5	4	30	12	182
25/jul	JANTAR	25	33	10	15	10	15	20	3	5	4	30	12	182
26/jul	CAFÉ	20	15	5	5	10	12	20	3	5	0	4	10	109
26/jul	ALMOÇO	25	30	10	15	10	15	20	3	5	2	30	12	177
26/jul	JANTAR	25	30	10	15	10	15	20	3	5	4	30	10	177
		279	312	100	140	115	168	210	36	60	30	256	134	1840
												TOTAL	1840	
													QTDE	
												CAFÉ DA MANHÃ	400	
												ALMOÇO	720	
												JANTAR	720	
												TOTAL	1840	

Na festa do ano de 2025 foram servidos 2.450 refeições (café da manhã, almoço e jantar), representados pelo contrato 086/2025 e empenho 4337/2025, tendo em vista que foram incluídas a alimentação dos expositores da Feira do Gado e os voluntários do IFSC e UFSC, o que não ocorrerá nesta edição, acarretando uma redução considerável.

A necessidade identificada é garantir alimentação adequada, contínua e em condições sanitárias apropriadas, assegurando a manutenção da capacidade operacional e reduzindo riscos à saúde, corroborando com a eficiência na execução do evento.

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 contratação está prevista no Plano Anual de Contratações do Município e alinhada ao calendário oficial de eventos.

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

4.1 Requisitos técnicos

- 4.1.1 Fornecimento de refeições em padrão buffet;
- 4.1.2 Atendimento às normas da Vigilância Sanitária;
- 4.1.3 Estrutura adequada para preparo e distribuição;

4.2 Qualificação técnica

4.2.1 Atestado de Capacidade Técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante prestou serviço compatível em características com o objeto da presente licitação. Informações mínimas no atestado: nome da pessoa jurídica que forneceu o atestado, com identificação da pessoa/cargo que assinou o documento; identificação do objeto fornecido; local e data.

4.3 Requisitos legais

4.3.1 Alvará Sanitário válido.

4.3.2 A empresa vencedora deverá estar devidamente licenciada junto ao Corpo de Bombeiros e demais licenças de segurança necessárias. Também será responsável pela obtenção de todas as demais licenças e autorizações necessários ao regular desempenho de sua atividade.

4.3.3 Regularidade fiscal e trabalhista

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)

5.1 Serão fornecidas 1840 refeições em buffet livre, sendo elas 400 Cafés da Manhã, 720 almoços e 720 Jantares, distribuídos a critério da Secretaria de Agricultura.

Os quantitativos são diferenciados por dias em virtude da presença de servidores específicas por períodos, que não é possível mensurar no momento

Os serviços serão realizados durante os dias da Festa do Colono, nas dependências do salão da ACCB, no Parque Municipal do Agricultor Gilmar Graf;

O material elétrico e hidráulico necessário para a ligação deverá ser fornecido pelo vencedor, assim como o mobiliário;

É de responsabilidade da empresa vencedora, a fornecer e instalar os equipamentos para cozinha (fogão, geladeiras e demais equipamentos que julgar necessário).

Horários das refeições (Buffet Livre):

- a) O café da manhã deve ser servido das 6h30min às 8h;
- b) O Almoço das 11h30min às 13h30min;
- c) O Jantar das 19h às 21h.

A alimentação (Café da Manhã, almoço e Jantar) deverá ser no regime de “Buffet Livre”. O cardápio deverá conter os itens descritos abaixo:

Café da Manhã (Buffet Livre):

- Café e Leite;
- Pão Francês;
- Cuca ou Pão doce (massinha);
- Queijo, presunto, manteiga e geléia.

Almoço e Jantar (Buffet Livre):

- Arroz;
- Macarrão;
- Feijão;
- 03 Variedades de Carne;
- 03 Acompanhamentos (lasanha, legumes, aipim, polenta e/ou outros);
- 05 tipos de salada crua (alface, tomate, cenoura, rúcula, repolho e/ou outros);
- 01 Refrigerante (lata) ou 01 Água (garrafa plástica de 510 ml) por refeição;

A VENCEDORA DO CERTAME DEVERÁ FORNECER:

- a) Utensílios: Pratos de louça, talheres, copos e guardanapos;
- b) Estrutura para servir as refeições (louças, réchaud, travessas, conchas, colheres grandes etc);
- c) Gás para preparo da alimentação;
- d) Panelas;
- e) Mesa para Buffet;
- f) Toalhas para as mesas e para a mesa do buffet;

- g) Mesas e cadeiras ou bancos para acomodar em torno de 100 pessoas;
- h) 1.840 Tickets para acessar a área de alimentação, com a Logo da 40ª Festa do Colono, sendo referentes ao fornecimento de 400 Cafés da Manhã, 720 almoços e 720 Jantares;
- i) Os Tickets devem ser entregues à Secretaria de Agricultura, até o dia 16/07/2026, sendo sua distribuição sob a responsabilidade da Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana;
- j) Container reefer ou equipamento análogo para servir de câmara fria.

A LICITANTE VENCEDORA é responsável por todas as licenças e alvarás necessários para fornecimento de alimentos durante o evento;

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).

6.1 Foram analisadas as seguintes alternativas:

- a) Execução direta pela Administração, inviável, em virtude da falta de estrutura e pessoal;
- b) Contratação por refeições unitárias, inviável, tendo em vista o maior custo operacional e risco logístico;
- c) Contratação de empresa especializada, esta a solução escolhida, tendo em vista a maior eficiência, contando com padronização de qualidade e redução de riscos operacionais

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

7.1 Metodologia: foi realizada pesquisa com base em contratos públicos similares, fornecedores locais, painéis de preços.

7.2 Valores médios estimados:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTE	Valor médio unitário	Valor médio Total
1	Café da Manhã	Serviço	400	R\$ 21,33	R\$ 8.532,00
2	Almoço	Serviço	720	R\$ 45,33	R\$ 32.637,60
3	Jantar	Serviço	720	R\$ 45,33	R\$ 32.637,60
				Total	R\$ 73.807,20

Estima-se com base na média aritmética feita com os valores apresentados nos orçamentos solicitados e apresentados na pesquisa de preço anexa a este processo o valor total da contratação será de R\$ 73.807,20.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

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

A melhor opção é a contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de refeições, que já incluem a mão de obra em equipes, materiais, equipamentos básicos e insumos.

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

Nos termos do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento foi analisado e afastado com base em na necessidade de interdependência funcional entre as atividades ora licitadas, necessidade de padronização da alimentação, necessidade de coordenação centralizada, mitigação de riscos de execução e inexistência de ganho econômico comprovado.

A decisão encontra-se fundamentada em análise técnica e comparativa constante deste ETP

Se justifica esta assertiva em razão da natureza integrada do serviço.

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

Não há contratações interdependentes diretas

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)

11.1 Se busca garantir a alimentação contínua das equipes de servidores que estarão trabalhando em todos os turnos da festa.

11.2 Reduzir as interrupções operacionais.

11.3 Controlar os custos por refeição

11.4 Atender aos padrões sanitários

11.5 São Indicadores: 100% de refeições entregues no horário, com índice de satisfação satisfatório e conformidade sanitária.

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

- Elaboração do Termo de Referência

- Comprovação de que a empresa selecionada atende aos requisitos de habilitação jurídica e fiscal, incluindo a apresentação de certidões negativas de débitos tributários, previdenciários e trabalhistas, conforme exigido no edital.

Análise e Aprovação dos Documentos Necessários:

- Conferência e validação de toda a documentação exigida para formalização do contrato, incluindo a proposta final e os documentos de habilitação apresentados pelo licitante vencedor.

- Comprovação da existência de dotação orçamentária e disponibilidade financeira para a cobertura das despesas geradas pelo contrato.

- Divulgação dos resultados da licitação e adjudicação do objeto ao vencedor, conforme previsto na legislação e no edital, garantindo a transparência do procedimento.

- Nomeação formal do gestor e, se necessário, do fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

- Formalização do instrumento contratual por escrito, com a assinatura das partes e registro do contrato em sistema oficial, quando aplicável.

- Publicação do extrato do contrato em meio oficial, como forma de assegurar a transparência e a publicidade do ato administrativo.

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

13.1 Impactos identificados: geração de resíduos sólidos, uso de embalagens e consumo de energia.

13.2 Medidas mitigadoras: uso preferencial de utensílios reutilizáveis com a destinação adequada de resíduos e cumprimento da Lei nº 12.305/2010.

14. Responsáveis pela Elaboração do ETP

INTEGRANTE TÉCNICO:

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

Itajaí/SC, 23 de fevereiro de 2026.

INTEGRANTE REQUISITANTE:

Jorge Andriani	Assessor Executivo		agricultura@itajai.sc.gov.br
----------------	-----------------------	--	------------------------------

Itajaí/SC, 31 de março 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)

A contratação se mostra necessária, viável e adequada ao interesse público, tendo em vista que atende aos princípios da eficiência e economicidade e planejamento previsto para a festa.

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, 23 DE MARÇO DE 2026.

Flavia Cristina Faita Sehn
Secretária de Agricultura e Expansão Urbana