

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 para prestação de serviços de alimentação (almoço e jantar) destinados às equipes de apoio, servidores públicos, agentes de segurança, fiscalização e demais profissionais diretamente envolvidos na organização e execução da 37ª Marejada, a ser realizada no Centreventos Governador Luiz Henrique da Silveira, no período de 1º a 11 de outubro de 2026.

Área requisitante da contratação: Secretaria Municipal de Turismo e Eventos / Fundo Municipal de Turismo

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	cargo/função	Matrícula	E-mail
Diego Henrique de Jesus Oliveira	Diretor Executivo	2764201	diego.henrique@itajai.sc.gov.br
Karine Momm	Diretora de Planejamento	2726602	karine.momm@itajai.sc.gov.br
Rodrigo Luiz Flâmia	Consultor Técnico Adm.	1197601	turismo@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 Secretaria e o Fundo Municipal de Turismo têm como premissa essencial incentivar, difundir e promover o desenvolvimento da atividade turística no Município de Itajaí. Neste contexto, a 37ª Marejada consolida-se como o evento de maior destaque, projetado fundamentalmente sob os pilares da inclusão, da acessibilidade e da sustentabilidade.

A complexa operação deste evento de grande porte depende da atuação contínua de diversas frentes de trabalho, englobando servidores da própria Secretaria de Turismo, efetivos das Forças de Segurança (como a Guarda Municipal), equipes de fiscalização e voluntários. Estes profissionais estarão submetidos a extensas jornadas de trabalho ao longo dos 11 dias de evento, compreendidos entre 1º e 11 de outubro de 2026.

O fornecimento de alimentação adequada (almoços e jantares) no próprio local do evento constitui uma necessidade operacional crítica, pois a interrupção das atividades e o

afastamento das equipes de seus postos para a busca de refeições externas ocasionaria o desamparo de áreas vitais. Consequentemente, a contratação visa assegurar a permanência ininterrupta das equipes em seus postos, garantindo a eficiência operacional, a segurança ostensiva do evento e as condições adequadas de trabalho para os colaboradores.

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;

4.1.4 Preparo das refeições no local do evento, em área coberta de aproximadamente 10m x 10m disponibilizada pela Administração, podendo esta estar situada sob tenda ou outra estrutura de cobertura existente no evento, cabendo à Contratada providenciar toda a infraestrutura, isolamento, fechamento, instalações, equipamentos e demais recursos necessários à implantação e funcionamento da cozinha;

4.1.5 Disponibilização, pela Contratada, dos equipamentos, utensílios, mobiliário, mão de obra e demais recursos necessários à execução do serviço;

4.1.6 Fornecimento das refeições em sistema de buffet livre, nos horários estabelecidos pela Administração;

4.1.7 Utilização de utensílios reutilizáveis para o serviço das refeições, em observância às diretrizes da Política de Plástico Zero adotada pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos.

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 Contratada deverá possuir e/ou providenciar, conforme aplicável à execução do objeto, as licenças, alvarás, autorizações e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes, inclusive aqueles relacionados à segurança contra incêndio, quando exigíveis.

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).

Para a definição do quantitativo da contratação, foi considerado o histórico de refeições destinadas às equipes de trabalho nas edições anteriores da Marejada, especialmente os dados de consumo das edições mais recentes, bem como o período efetivo de realização da 37ª Marejada.

Conforme os registros disponíveis, verifica-se o seguinte histórico:

Ano	Quantitativo Previsto	Quantitativo Consumido	% Utilizado
2019	1.960	1.960	100,00%
2022	2.500	1.920	76,80%
2024	2.500	2.100	84,00%
2025	2.500	2.462	98,48%

Para 2019, considera-se o quantitativo constante da contratação, diante da ausência de informação distinta quanto à efetiva execução.

Para os exercícios de 2022 e 2024, foi considerado como quantitativo utilizado aquele correspondente aos respectivos valores empenhados. Para 2025, os registros internos apontam o fornecimento de **2.462 refeições**, correspondente a **98,48% das 2.500 refeições previstas**.

A análise das edições mais recentes demonstra utilização significativa dos quantitativos contratados, especialmente em 2025, quando foram consumidas 2.462 das 2.500 refeições previstas, restando margem de apenas 38 refeições (1,52%). Esse histórico foi utilizado como referência para o planejamento inicial da contratação de 2026.

Inicialmente, considerando-se uma programação de **18 dias de evento**, havia sido estimado o quantitativo máximo de **2.800 refeições**. Contudo, com a definição da realização da 37ª Marejada no período de **1º a 11 de outubro de 2026**, correspondente a **11 dias de evento**, tornou-se necessário redimensionar a demanda, de modo a adequá-la ao período efetivo de funcionamento.

Para esse redimensionamento, adotou-se como referência a proporcionalidade entre o quantitativo inicialmente projetado e a redução do número de dias:

$2.800 \text{ refeições} \div 18 \text{ dias} \times 11 \text{ dias} = \text{aproximadamente } 1.711 \text{ refeições.}$

Considerando o caráter estimativo da contratação e a necessidade de estabelecer quantitativo compatível com a demanda efetivamente projetada, adota-se, mediante arredondamento para fins de planejamento, o **quantitativo máximo estimado de 1.700 refeições** para a 37ª Marejada.

O quantitativo representa, portanto, a atualização da estimativa anteriormente realizada, preservando a proporcionalidade do dimensionamento original e evitando a manutenção de quantitativo calculado para período de execução superior ao efetivamente previsto para o evento.

Para definição da distribuição entre almoço e jantar, consideraram-se os dias e horários previstos de funcionamento da 37ª Marejada. O evento ocorrerá de **1º a 11 de outubro de 2026**, com funcionamento previsto das **18h às 00h nos dias úteis** e das **11h às 00h aos sábados e domingos**, podendo haver extensão do horário de funcionamento nas sextas-feiras e sábados.

Dessa forma, o jantar poderá ser necessário durante todos os **11 dias do evento**, enquanto o almoço ficará concentrado nos dias de funcionamento a partir das 11h, correspondentes aos dias **03, 04, 10 e 11 de outubro**, além de eventuais necessidades operacionais devidamente justificadas.

Para fins de dimensionamento inicial, o quantitativo global fica assim distribuído:

Refeição	Quantitativo máximo estimado
Almoço	400
Jantar	1.300
Total	1.700

A distribuição de **400 almoços e 1.300 jantares** constitui estimativa operacional inicial dentro do quantitativo global projetado, considerando a maior incidência de jantares ao longo dos 11 dias do evento e a concentração dos almoços nos dias de funcionamento a partir das 11h. Os quantitativos constituem limites máximos estimados por item, não implicando obrigação de consumo integral ou distribuição uniforme por dia.

O fornecimento observará a efetiva necessidade das equipes, os respectivos turnos de trabalho e os procedimentos de solicitação e controle estabelecidos para a execução contratual, sendo devido pagamento apenas pelas refeições efetivamente fornecidas e devidamente aferidas pela Administração.

O dimensionamento encontra-se amparado nos dados históricos das edições anteriores da Marejada e, especialmente, na adequação proporcional da estimativa inicialmente elaborada para 18 dias ao **período definitivo de 11 dias da edição de 2026**, resultando em quantitativo compatível com a duração efetiva do evento e com a necessidade de racionalização da contratação.

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).

Considerando a necessidade de fornecimento de alimentação às equipes que atuarão na 37ª Marejada, foram analisadas as seguintes alternativas disponíveis para atendimento da demanda:

a) Execução direta pela Administração: consistiria na aquisição dos gêneros alimentícios e no preparo e fornecimento das refeições com estrutura e pessoal próprios. A alternativa mostra-se inadequada, considerando a ausência de estrutura operacional, equipamentos e equipe específica disponíveis para assumir o preparo e fornecimento contínuo das refeições durante o evento.

b) Aquisição de refeições prontas, preparadas externamente e entregues no local do evento: alternativa que reduz a necessidade de estrutura de preparo no local, porém exige transporte diário das refeições, maior controle de tempo e temperatura e logística de entregas compatível com os diferentes horários e quantitativos demandados.

c) Contratação de empresa especializada para prestação do serviço de alimentação no local do evento: compreende o preparo e fornecimento de almoço e jantar no próprio local disponibilizado pela Administração, cabendo à contratada disponibilizar os equipamentos, utensílios, mão de obra, insumos e demais recursos necessários à execução do serviço.

A partir das alternativas identificadas, considera-se a **Solução “c” a mais adequada**, por proporcionar maior controle sobre o preparo e fornecimento das refeições, melhor adequação aos horários e às variações da demanda das equipes, além de concentrar em empresa especializada a responsabilidade pela execução e pelas condições sanitárias do serviço.

6.1. Comparativo das soluções:

Critério	Execução direta pela Administração	Refeições prontas produzidas externamente	Empresa especializada com preparo no local
Dispensa de estrutura e pessoal próprios da Administração	Não atende	Atende	Atende
Adequação aos horários e variações da demanda	Parcial	Parcial	Atende
Controle das condições de preparo e fornecimento	Parcial	Parcial	Atende
Redução da logística de transporte de refeições prontas	Atende	Não atende	Atende
Centralização da responsabilidade pela execução	Não atende	Atende	Atende
Eficiência administrativa e operacional	Não atende	Parcial	Atende

Diante do comparativo, a contratação de empresa especializada para execução do serviço de alimentação no local do evento apresenta-se como a solução técnica e operacionalmente mais adequada à necessidade da Administração, especialmente pela capacidade de atendimento conforme a demanda, redução dos riscos relacionados ao transporte de refeições prontas e concentração da responsabilidade pela execução em fornecedor especializado.

A análise econômica da solução será complementada pela estimativa de preços apresentada no item 7 deste ETP.

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

Para estimativa preliminar do valor da contratação, foram analisadas contratações públicas recentes com objeto semelhante, considerando o fornecimento de refeições em sistema de buffet para atendimento de equipes e participantes de eventos.

Foram identificadas as seguintes referências:

Referência	Característica	Valor unitário
Município de Itajaí – Contrato nº 274/2026 – 40ª Festa Nacional do Colono	Almoço e jantar em buffet livre	R\$ 34,99
Município de Nova Itaberaba – Contrato nº 72/2026	Almoço em buffet livre	R\$ 39,50
Município de Videira – Contrato CT 358/2026 – Expovideira 2026	Refeições para equipe de apoio de evento	R\$ 35,00

As referências pesquisadas apresentam valor médio de R\$ 36,50 por refeição.

Para fins de estimativa da presente contratação, contudo, adotou-se o valor unitário de R\$ 34,99, correspondente ao Contrato nº 274/2026 do Município de Itajaí, firmado em 12/06/2026, por se tratar da referência de maior similaridade com o objeto pretendido. A contratação destinou-se ao fornecimento de alimentação aos colaboradores envolvidos na realização da 40ª Festa Nacional do Colono e contemplou 720 almoços e 720 jantares em sistema de buffet livre.

Além da maior aderência ao objeto, o valor adotado é inferior à média das referências pesquisadas, demonstrando compatibilidade com os preços praticados em contratações públicas recentes.

A estimativa fica assim estabelecida:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade máxima estimada	Valor unitário referencial	Valor total estimado
1	Almoço – buffet livre	Refeição	400	R\$ 34,99	R\$ 13.996,00
2	Jantar – buffet livre	Refeição	1.300	R\$ 34,99	R\$ 45.487,00
	TOTAL		1.700		R\$ 59.483,00

Memória de cálculo: 1.800 refeições × R\$ 34,99 = **R\$ 59.483,00**

Dessa forma, estima-se preliminarmente o valor total da contratação em R\$ 59.483,00 (cinquenta e nove mil quatrocentos e oitenta e três reais), conforme documentos e referências que integram a pesquisa de preços do processo.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

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

Diante dos estudos realizados, define-se como solução a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação, compreendendo o preparo e

fornecimento de almoço e jantar, em sistema de buffet livre, destinados às equipes que atuarão na 37ª Marejada.

A contratação será realizada por meio de procedimento licitatório, para atendimento específico da 37ª Marejada, a ser realizada no período de 1º a 11 de outubro de 2026, no Centreventos Governador Luiz Henrique da Silveira.

Estima-se o fornecimento máximo de 1.700 (mil e setecentas) refeições, sendo 400 almoços e 1.300 jantares, conforme a efetiva necessidade das equipes e os respectivos turnos de trabalho, não havendo obrigação de consumo integral do quantitativo estimado.

8.1. Local, preparo e fornecimento

A produção dos alimentos deverá ser realizada no local do evento, em área específica destinada à instalação da cozinha, e as refeições serão fornecidas nos seguintes horários:

- a) **Almoço:** das 12h às 14h;
- b) **Jantar:** das 19h às 21h.

As refeições deverão ser servidas no regime de buffet livre, com reposição adequada durante todo o período de atendimento.

8.2. Composição mínima do cardápio

O cardápio oferecido deverá conter, obrigatoriamente, em todas as refeições de almoço e jantar:

- arroz;
- macarrão;
- feijão;
- 03 variedades de carne;
- 04 acompanhamentos, tais como lasanha, legumes, aipim, batata frita, polenta e/ou outros;
- 05 tipos de salada crua, tais como alface, tomate, cenoura, rúcula, repolho e/ou outros;
- 01 sobremesa;
- por refeição, 01 refrigerante em lata, além de suco natural e água disponibilizados em bebedouro e suqueira.

O consumo de água e suco deverá ocorrer mediante utilização de copos reutilizáveis, não sendo admitidos copos descartáveis ou outras embalagens plásticas para essa finalidade.

8.3. Estrutura disponibilizada pela Administração

A Administração disponibilizará à Contratada, no local do evento, área coberta, com dimensão aproximada de 10m x 10m, destinada à instalação da cozinha e à execução dos serviços de alimentação.

A área disponibilizada poderá estar situada sob tenda ou outra estrutura de cobertura existente no evento, cabendo à Administração exclusivamente a disponibilização do espaço físico coberto.

Caberá integralmente à Contratada providenciar, às suas expensas, toda a infraestrutura necessária à instalação, adequação, isolamento, fechamento, funcionamento e operação da cozinha, inclusive divisórias, fechamentos, proteção das áreas de manipulação e armazenamento, instalações e materiais elétricos e hidráulicos, equipamentos, utensílios, mobiliário e demais recursos necessários à execução do objeto.

A Contratada deverá avaliar previamente as condições do espaço disponibilizado e providenciar todas as adequações necessárias para que a cozinha e as demais áreas sob sua responsabilidade atendam às normas sanitárias, ambientais, de segurança e demais exigências aplicáveis à atividade.

A disponibilização da área coberta pela Administração não transfere a esta a responsabilidade pela montagem ou fornecimento da estrutura operacional da cozinha, que permanecerá integralmente sob responsabilidade da Contratada.

8.4. Responsabilidades da Contratada

Caberá à Contratada fornecer, instalar e manter, durante todo o período de execução, todos os recursos necessários ao preparo, armazenamento e fornecimento das refeições, incluindo:

- a) equipamentos para instalação e funcionamento da cozinha, tais como fogão, geladeiras e demais equipamentos necessários;
- b) material elétrico e hidráulico necessário às respectivas ligações;
- c) gás para preparo dos alimentos, observadas as normas de segurança aplicáveis;
- d) panelas e demais utensílios necessários ao preparo;
- e) pratos de louça, talheres, copos reutilizáveis e guardanapos;
- f) estrutura e utensílios para servir as refeições, incluindo réchauds, travessas, conchas, colheres e materiais correlatos;
- g) mesas para montagem do buffet e respectivas toalhas;
- h) mesas, cadeiras e/ou bancos em quantidade suficiente para acomodar 50 (cinquenta) pessoas sentadas simultaneamente;
- i) contêiner reefer ou equipamento análogo, caso necessário para assegurar o adequado armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios nas condições exigidas pela legislação sanitária, sendo de responsabilidade da Contratada avaliar e disponibilizar solução compatível com sua operação.

j) demais materiais, equipamentos, mão de obra e estruturas necessários à adequada execução do serviço.

8.5. Política de Plástico Zero

A execução deverá observar a Política de Plástico Zero adotada pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, não sendo permitida a utilização de itens descartáveis de plástico para servir as refeições, tais como pratos, copos, talheres e materiais similares.

A Contratada deverá utilizar louças, copos e talheres reutilizáveis, assumindo todos os procedimentos e custos relacionados à disponibilização, recolhimento, higienização, reposição e manutenção desses utensílios durante os períodos de atendimento.

8.6. Controle das refeições e aferição para pagamento

O controle das refeições efetivamente fornecidas será realizado pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos mediante sistema de tickets individuais, numerados sequencialmente e previamente controlados pela Administração.

Caberá à Contratada a confecção de até 1.700 (mil e setecentos) tickets, contendo identificação visual da 37ª Marejada e numeração individual e sequencial, conforme modelo previamente aprovado pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos.

Considerando a estimativa máxima de 400 almoços e 1.300 jantares, os tickets deverão ser confeccionados de forma a permitir a identificação inequívoca do tipo de refeição, **mediante séries distintas**, conforme segue:

I – Almoço: 400 tickets, numerados de **A0001 a A0400**;

II – Jantar: 1.300 tickets, numerados de **J0001 a J1300**.

A totalidade dos tickets confeccionados deverá ser entregue previamente à Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, **no prazo a ser estabelecido no Termo de Referência**, não podendo permanecer com Contratada qualquer ticket não entregue, cópia, segunda via ou outro documento que possibilite acesso à refeição.

A guarda, controle e distribuição dos tickets aos beneficiários serão de responsabilidade exclusiva da Administração.

A numeração individual e sequencial terá por finalidade assegurar a rastreabilidade e unicidade dos tickets, evitando duplicidade, reprodução, reutilização ou contabilização em duplicidade de refeições.

Cada ticket será válido para uma única refeição e uma única utilização, devendo ser entregue pelo beneficiário à Contratada no momento do acesso ao buffet e imediatamente recolhido.

Fica vedada a emissão de segunda via, reprodução ou confecção de tickets adicionais pela Contratada sem prévia e expressa autorização da Administração.

Os tickets recolhidos deverão ser mantidos pela Contratada, separados e organizados por tipo de refeição e, quando solicitado pela fiscalização, por data de atendimento, sendo apresentados à Secretaria Municipal de Turismo e Eventos para conferência.

Para fins de medição e pagamento, serão consideradas exclusivamente as refeições efetivamente fornecidas e comprovadas por tickets válidos, numerados e previamente disponibilizados pela Administração aos beneficiários, mediante confronto com os controles mantidos pela fiscalização.

O quantitativo de 1.700 refeições constitui limite máximo estimado da contratação, não representando obrigação de consumo ou pagamento integral pela Administração, sendo devido pagamento exclusivamente pelas refeições efetivamente fornecidas, aferidas e validadas.

8.7 Da exclusividade da área destinada à execução contratual

A área coberta disponibilizada pela Administração, destinada à instalação da cozinha, preparo, armazenamento, distribuição e fornecimento das refeições, será utilizada exclusivamente para a execução do objeto desta contratação.

Fica vedada à Contratada, **na área destinada à execução deste contrato**, a comercialização, fornecimento ou distribuição, onerosa ou gratuita, de refeições, alimentos ou bebidas a terceiros não autorizados pela Administração, não podendo o espaço ser utilizado como restaurante, ponto de venda ou estabelecimento aberto ao público.

O acesso ao buffet será restrito aos beneficiários autorizados pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, mediante apresentação e entrega do respectivo ticket de controle.

A vedação tem por finalidade assegurar a capacidade operacional destinada à demanda da Administração, a adequada fiscalização da execução, o controle dos quantitativos fornecidos e a utilização exclusiva do espaço para a finalidade pública objeto da contratação.

8.8 Condições gerais de execução

A Contratada será responsável por todas as licenças, alvarás e demais autorizações necessárias à execução dos serviços de alimentação, bem como pelo atendimento às normas sanitárias, ambientais, de segurança e demais disposições aplicáveis.

As refeições e os serviços prestados estarão sujeitos à fiscalização e aceitação pela Administração, podendo ser recusados quando estiverem em desacordo com o cardápio, padrões de qualidade, condições sanitárias ou demais especificações da contratação, cabendo à Contratada promover a correção ou substituição necessária em prazo compatível com o horário de fornecimento da respectiva refeição.

A solução será viabilizada por uma única contratação, não sendo identificada a necessidade de contratação complementar específica para a execução do serviço de alimentação.

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

Não se recomenda o parcelamento da contratação, considerando que o fornecimento de almoço e jantar integra uma única solução de alimentação, a ser executada no mesmo local e período.

A contratação por um único fornecedor favorece a padronização das refeições, a utilização compartilhada da estrutura e da equipe, bem como simplifica a coordenação e fiscalização do serviço, evitando a duplicidade de estruturas e responsabilidades.

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

Não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para o objeto deste processo licitatório.

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 Garantir o fornecimento adequado e contínuo de alimentação às equipes que atuarão nos diferentes turnos da 37ª Marejada.

11.2 Reduzir interrupções operacionais decorrentes do afastamento das equipes para realização das refeições.

11.3 Promover economicidade e controle dos custos, mediante contratação por valor unitário por refeição e fornecimento conforme a efetiva necessidade.

11.4 Assegurar o atendimento aos padrões de qualidade e às normas sanitárias aplicáveis.

11.5 Indicadores: cumprimento dos horários de fornecimento, atendimento aos quantitativos solicitados e conformidade das refeições com as exigências contratuais e sanitárias.

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

Previamente à celebração do contrato, deverão ser adotadas as providências necessárias à regular instrução da contratação, incluindo:

- **Verificação da habilitação e regularidade da contratada**, conforme as exigências do instrumento convocatório;
- **Confirmação da disponibilidade orçamentária** para atendimento da despesa;

- **Designação do gestor e dos fiscais do contrato**, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021;
- **Definição e disponibilização do espaço** destinado ao preparo e fornecimento das refeições durante o evento;
- **Alinhamento prévio da logística de execução**, incluindo horários, acesso ao local e condições necessárias à instalação da estrutura e dos equipamentos da contratada;
- **Formalização da contratação** e adoção das providências de publicidade legal aplicáveis.

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, consumo de água e energia decorrente do preparo e higienização dos utensílios.

13.2 Medidas mitigadoras: utilização de utensílios reutilizáveis, vedado o uso de descartáveis plásticos, em observância à Política de Plástico Zero adotada pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, cabendo à Contratada a adequada higienização dos utensílios. Os resíduos gerados deverão ser segregados e destinados adequadamente, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010 e demais normas ambientais aplicáveis.

14. Responsáveis pela Elaboração do ETP

Documento assinado digitalmente
 **RODRIGO LUIZ FLAMIA**
Data: 08/09/2026 15:47:08-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RODRIGO LUIZ FLAMIA
Matrícula: 1197601

Documento assinado digitalmente
 **DIEGO HENRIQUE DE JESUS OLIVEIRA**
Data: 08/09/2026 15:39:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIEGO HENRIQUE DE JESUS OLIVEIRA
Matrícula: 2764201

Documento assinado digitalmente
 **KARINE MOMM**
Data: 08/09/2026 15:35:31-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

KARINE MOMM
Matrícula: 2726602

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.



Documento assinado digitalmente

GABRIELA KELM DO NASCIMENTO

Data: 08/09/2026 17:08:47-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

GABRIELA KELM DO NASCIMENTO

Secretária Municipal de Turismo e Eventos

Fundo Municipal de Turismo