JAKSOM NATAL CASTELLI :79996442934 Assinado de forma digital por JAKSOM NATAL CASTELLI:79996442934 Dados: 2026.07.08 15:19:24 -03'00'

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

N° 104/2026

1 – Do objeto

Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições destinadas às equipes participantes, equipes de apoio, servidores, colaboradores e demais envolvidos na 1ª Festa Municipal do Colono e do Motorista, bem como para atendimento das demandas de programas, ações, eventos e atividades promovidas pela Administração Municipal, conforme necessidade das Secretarias Municipais de Administração e Cultura.

2 - Descrição das Necessidades

A presente contratação visa atender à necessidade pontual e urgente de fornecimento de refeições para as equipes participantes, equipes de apoio, servidores, colaboradores, voluntários e demais envolvidos na organização e execução da 1ª Festa Municipal do Colono e do Motorista. A disponibilização das refeições é necessária para assegurar o adequado funcionamento das atividades durante os dias do evento, proporcionando melhores condições de trabalho, organização e atendimento ao público, contribuindo diretamente para o sucesso das ações desenvolvidas pelo Município.

3 - Demonstração da Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual

A presente contratação encontra-se devidamente alinhada ao planejamento estratégico desta instituição, estando formalmente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) relativo ao exercício de 2026, instituído por meio do Decreto Municipal nº 313/2026, de junho de 2026.

4 - Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa contratada deverá possuir ramo de atividade compatível com o objeto licitado e capacidade técnica e operacional para o fornecimento das refeições conforme o cronograma e os quantitativos totais definidos para o evento.

Os alimentos deverão ser preparados, transportados e servidos em estrita conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, higiene, segurança alimentar e adequado acondicionamento.

A contratada deverá disponibilizar todos os insumos, equipamentos, recipientes, utensílios e gás necessários para a confecção e elaboração dos cardápios em sistema de buffet.

A execução dos serviços ocorrerá na estrutura física da cozinha disponibilizada pela Administração Municipal (contendo fogão, mesas, geladeiras, balcões, água e energia), devendo a contratada restituir o local devidamente limpo e organizado ao final do evento.

As refeições deverão ser servidas nos dias 25 e 26 de julho de 2026, respeitando rigorosamente os horários fixados para o café da manhã, almoço e jantar.

A contratada deverá manter regularidade fiscal, trabalhista e demais condições de habilitação exigidas durante toda a vigência do contrato.

5 – Estimativas das Quantidades para a Contratação

As quantidades foram mensuradas de forma definitiva com base na previsão de público, inscritos nas atividades/gincanas e equipes de trabalho mapeadas pelas Secretarias solicitantes para o evento específico. O fornecimento está estimado em 800 unidades (fichas individuais) por tipo de refeição, totalizando:

- **Item 01:** 800 refeições de Feijoada Completa.
- **Item 02:** 800 refeições de Jantar tipo Macarronada Completa.
- **Item 03:** 800 refeições de Almoço tipo Arroz de Galpão (Carreteiro).
- **Item 04:** 800 refeições de Café da Manhã Completo.

O pagamento será realizado com base no efetivo fornecimento decorrente do recolhimento das "fichas/ingressos" durante os dias de festa.

6 - Estimativa do Valor da Contratação

O valor máximo total estimado para a contratação é de **R$ 140.720,00 (cento e quarenta mil, setecentos e vinte reais)**, apurado por meio de pesquisa de preços realizada junto a empresas do ramo alimentício com atuação no Município e região, conforme detalhado abaixo:

- **Item 01 (Feijoada):** R$ 45,00 un. | Total: R$ 36.000,00
- **Item 02 (Macarronada):** R$ 47,00 un. | Total: R$ 37.600,00
- **Item 03 (Arroz de Galpão):** R$ 48,90 un. | Total: R$ 39.120,00
- **Item 04 (Café da Manhã):** R$ 35,00 un. | Total: R$ 28.000,00

7 - Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado e a análise de contratações públicas similares demonstraram a existência de diferentes modelos e soluções disponíveis para o atendimento de demandas de alimentação institucional e de grandes eventos, avaliadas abaixo pela Administração:

1. **Solução A: Aquisição Direta de Insumos e Utilização de Equipe Própria (Execução Direta):** Neste modelo, o Município realizaria a compra direta de gêneros alimentícios, carnes, laticínios e hortifrúti, utilizando servidores públicos ou voluntários para o preparo. Embora pareça economicamente atraente, a solução mostrou-se inviável. A Administração não dispõe de servidores em quantidade suficiente habilitados com cursos de boas práticas de manipulação de alimentos (conforme exigências da ANVISA) para atender um volume concentrado de 3.200 refeições em apenas quatro dias. Além disso, a execução direta transferiria para o Município todo o risco logístico por perdas, desperdícios, quebras de maquinário e responsabilidade civil/sanitária em caso de surtos alimentares.
2. **Solução B: Contratação de Serviços de Alimentação Móvel Descentralizada (Food Trucks ou Ambulantes):** Avaliou-se a possibilidade de credenciamento ou permissão de uso de espaço para múltiplos fornecedores operarem de forma autônoma. Contudo, essa alternativa descaracterizaria o escopo do evento oficial, que exige refeições tradicionais estruturadas (feijoada, macarronada e arroz de carreteiro) servidas em sistema de buffet comunitário para as equipes de apoio, voluntários e participantes das gincanas municipais. A dispersão em pequenas estruturas móveis impediria o controle rigoroso da entrega via fichas institucionais e inflacionaria o custo unitário por refeição.
3. **Solução C: Contratação Pulverizada de Marmitas/Quentinhas Prontas (Entrega Fracionada):**

   A entrega de refeições prontas e acondicionadas individualmente por empresas locais foi considerada. Entretanto, o transporte de um volume massivo de refeições quentes e cafés da manhã geraria problemas graves de conservação térmica, ferindo os padrões mínimos de higiene e segurança alimentar. Além disso, geraria um volume excessivo de resíduos plásticos e descartáveis, contrariando as boas práticas de sustentabilidade previstas para o evento.
4. **Solução D (Adotada): Contratação de Empresa Especializada em Solução Integrada de Buffet e Operação de Cozinha (Adjudicação por Preço Global):** A pesquisa de mercado confirmou a existência de empresas especializadas no ramo de eventos de grande porte aptas a assumir o gerenciamento integral do complexo gastronômico. Esta solução demonstrou ser a mais vantajosa e viável, pois o fornecedor assume a responsabilidade total pelo fornecimento

de insumos, gás, utensílios de cozinha, louças e mão de obra qualificada (cozinheiros, auxiliares e garçons), operando dentro do espaço físico cedido pelo Município.

Diante da infraestrutura disponível no local do evento (cozinha central disponibilizada pela Prefeitura) e do exíguo período de execução das atividades (24 a 27 de julho), o mercado aponta que a centralização do objeto em um único executor (Solução D) mitiga os riscos operacionais, equaliza o padrão sanitário dos alimentos e otimiza a logística e o espaço físico, consolidando-se como a única via capaz de atender perfeitamente aos princípios da celeridade, proporcionalidade e eficiência.

8 - Descrição da Solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de uma empresa especializada para o fornecimento integral das refeições de forma contínua durante a 1ª Festa Municipal do Colono e do Motorista. A execução contratual se dará por meio de processo licitatório na modalidade Pregão, adotando-se a forma **presencial** em caráter excepcional devido à extrema urgência e iminência do evento. A contratação terá vigência de 30 (trinta) dias a contar de sua assinatura, prazo suficiente para englobar a execução dos serviços nos dias festivos e as fases administrativas de liquidação e pagamento.

9 - Justificativa para o parcelamento ou não da contratação

A Administração optou pela **não divisão do objeto**, adotando como critério de julgamento o **Menor Preço Global**. A escolha de uma única empresa para executar a totalidade do fornecimento justifica-se técnica e operacionalmente pelos seguintes fatores:

1. **Logística e Sincronismo:** O evento possui um cronograma rigoroso de horários (café, almoço e jantar) distribuídos entre os dias 25 e 26 de julho. Concentrar a coordenação em um único fornecedor mitiga o risco de atrasos e falhas de comunicação que comprometeriam a transição entre os turnos de refeições.
2. **Organização e Otimização do Espaço:** Conforme as diretrizes técnicas do Termo de Referência, a Administração disponibilizará uma única estrutura de cozinha física (fogão, geladeiras, balcões, etc.). A coabitação de múltiplas empresas disputando o mesmo espaço físico, equipamentos e utilidades geraria tumulto operacional, gargalos no fluxo de trabalho e riscos sanitários e de acidentes.
3. **Responsabilidade Centralizada:** O controle de qualidade, a higiene, a gestão dos resíduos gerados e o zelo pela conservação dos móveis públicos cedidos tornam-se plenamente

auditáveis quando vinculados a apenas um executor contratual, o qual responderá integralmente pela integridade de todo o complexo gastronômico do evento.

Portanto, a adjudicação global afasta o fracionamento ineficiente, assegurando a viabilidade operacional e a ampla vantajosidade para o interesse público.

10 - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis

Com o fechamento do contrato sob lote global de menor preço, busca-se alcançar celeridade na montagem e desmontagem das estruturas, padronização na apresentação das refeições em sistema de buffet, facilidade na fiscalização das fichas/ingressos recolhidas e maximização da economicidade devido ao ganho de escala na aquisição conjunta dos insumos pela proponente. Garante-se, com isso, o melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais disponíveis para a festividade.

11 - Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual

Previamente à celebração do contrato e ao início efetivo das atividades, a Administração Municipal deverá adotar um conjunto de providências administrativas e estruturais indispensáveis para garantir a segurança jurídica e a viabilidade operacional da contratação:

1. **Adequação e Preparação dos Locais e Espaços Físicos:** Como a Administração Municipal irá disponibilizar a estrutura física da cozinha (contendo fogão, mesas, geladeiras, balcões, água e energia), a Secretaria Municipal de Administração, em conjunto com o setor de engenharia/manutenção e a vigilância sanitária local, deverá realizar uma vistoria técnica prévia no espaço físico destinado ao evento. Serão executadas as adequações necessárias, tais como: revisão das instalações elétricas e hidráulicas, verificação do perfeito funcionamento dos equipamentos públicos cedidos (geladeiras, fogão e balcões), higienização pesada do ambiente e recarga/venda de sistemas de segurança contra incêndio, assegurando que o local seja entregue à contratada em condições ideais de operação e em estrita conformidade com as normas de segurança e sanitárias vigentes.
2. **Procedimentos Administrativos e Orçamentários:** Conclusão formal do procedimento licitatório na modalidade Pregão Presencial, com a homologação do resultado e adjudicação

do objeto à licitante vencedora, além da emissão da devida Nota de Empenho vinculada à dotação orçamentária da Secretaria de Agricultura (Projeto Atividade 2.024 / Elemento de Despesa 3.3.90.32.99).

3. **Designação da Equipe de Fiscalização e Gestão:** Formalização da portaria de designação dos servidores que atuarão como fiscais do contrato, bem como o alinhamento com os Secretários de Administração e Cultura (gestores do contrato) para estabelecer o fluxo de comunicação com a empresa. Os fiscais deverão coordenar com a contratada a entrega prévia do cronograma logístico e das credenciais de trabalho das equipes de cozinha.
4. **Capacitação de Pessoal:** Considerando que o objeto consiste em fornecimento pontual de refeições e que o Município já possui histórico e rotina na fiscalização de eventos institucionais semelhantes, não se identifica a necessidade de capacitação específica ou adicional para os servidores designados. As atribuições de acompanhamento, contagem de fichas/ingressos recolhidas e verificação de conformidade do buffet são plenamente compatíveis com as funções cotidianas dos agentes públicos indicados.

12 - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação é estritamente vinculada à realização da 1ª Festa Municipal do Colono e do Motorista e interdepende de outros contratos voltados ao mesmo evento, tais como segurança, locação de estruturas, sonorização, iluminação, divulgação e apresentações artísticas. A compatibilização de horários entre o fornecimento de refeições e as programações gerais é indispensável para o sucesso integrado do evento.

13 - Possíveis Impactos Ambientais

A contratação não apresenta impactos ambientais significativos, considerando tratar-se do fornecimento de refeições para atendimento das demandas da Administração Municipal.

Ainda assim, a contratada deverá observar boas práticas de manipulação, acondicionamento e transporte dos alimentos, bem como promover o descarte adequado dos resíduos gerados durante a execução dos serviços, em conformidade com a legislação ambiental e sanitária vigente.

A Administração Municipal buscará incentivar a utilização consciente dos recursos, evitando desperdícios de alimentos e contribuindo para a adequada gestão dos resíduos produzidos durante os eventos e atividades atendidos pela contratação.

14 - Posicionamento Conclusivo e viabilidade da contratação

Com base nas informações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é necessária e viável para atender às demandas da Administração Municipal relacionadas à 1ª Festa Municipal do Colono e do Motorista, bem como aos programas, projetos, ações, capacitações, encontros e demais eventos promovidos pelo Município.

A solução proposta mostra-se adequada para garantir o fornecimento de refeições com qualidade, segurança alimentar e eficiência, assegurando melhores condições para o desenvolvimento das atividades institucionais e o atendimento dos participantes.

Dessa forma, verifica-se que a contratação atende ao interesse público, apresenta viabilidade técnica e operacional e está alinhada aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento da Administração Pública, sendo recomendada a continuidade do processo de contratação.

Quilombo/SC, 16 de junho de 2026.

_____

Dirlei Lucia Vilbrantz
Secretária Municipal de Cultura