

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**REQUISIÇÃO DE COMPRA n° 911/2026****DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA n° 07/2026****1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público:**

A realização da EXPO VIDEIRA 2026, prevista para ocorrer entre os dias 10 e 13 de setembro de 2026, demanda estrutura adequada para atendimento ao grande fluxo de visitantes, expositores, trabalhadores e atrações envolvidas no evento. Nesse contexto, a disponibilização de serviços de alimentação e gastronomia constitui necessidade essencial para assegurar conforto, permanência do público e pleno funcionamento da feira, considerada um dos principais eventos de fomento econômico, turístico e cultural do Município.

A Administração Municipal não dispõe de estrutura técnica, operacional e de pessoal qualificado para executar diretamente os serviços de comercialização de alimentos e bebidas em evento de grande porte, especialmente quanto às exigências sanitárias, logística de abastecimento, instalação de cozinhas e gestão operacional dos espaços gastronômicos. Assim, a concessão administrativa de uso oneroso para exploração da área de gastronomia apresenta-se como solução mais eficiente e adequada ao interesse público, permitindo que empresas especializadas assumam a execução da atividade com responsabilidade técnica e observância das normas aplicáveis.

A contratação também visa fomentar a economia local, oportunizando a participação de empresas e empreendedores do setor gastronômico, promovendo geração de renda, circulação econômica e fortalecimento da identidade regional durante a EXPO VIDEIRA 2026. Além disso, a medida contribui para a desoneração da máquina pública, evitando custos diretos com aquisição de equipamentos, contratação de mão de obra temporária e gestão operacional dos serviços de alimentação.



2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração:

A contratação pretendida encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, conforme registro sob o Código 254 – EXPOVIDEIRA, evidenciando seu alinhamento com o planejamento estratégico da Administração Municipal.

3. Requisitos da Contratação:

A futura concessionária deverá possuir capacidade técnica e operacional compatível com o objeto da contratação, responsabilizando-se integralmente pela exploração, organização, administração e funcionamento dos espaços destinados à gastronomia durante a realização da EXPO VIDEIRA 2026, observando as normas sanitárias, de segurança, higiene, acessibilidade e demais exigências legais aplicáveis à comercialização de alimentos e bebidas em eventos temporários.

A contratada deverá disponibilizar toda a estrutura necessária à execução dos serviços, incluindo equipamentos, utensílios, mobiliários, instalações provisórias, mão de obra, transporte, montagem, desmontagem, armazenamento e fornecimento de insumos, responsabilizando-se também pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas decorrentes da execução contratual, sem qualquer ônus adicional ao Município.

Os serviços deverão ser executados no período de 10 a 13 de setembro de 2026, nas dependências da Associação Esportiva e Recreativa BRF – SER BRF, atendendo integralmente às condições estabelecidas no Termo de Referência e às determinações da fiscalização do contrato. A concessionária deverá garantir a adequada manutenção, limpeza, segurança e funcionamento dos espaços gastronômicos durante todo o evento, bem como reparar ou substituir, às suas expensas, quaisquer irregularidades, defeitos ou inconformidades verificadas na execução dos serviços.

4. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala:



A estimativa das quantidades para a presente contratação foi elaborada considerando o porte da EXPO VIDEIRA 2026, a estrutura física prevista para a área de gastronomia, o histórico de edições anteriores do evento e a necessidade de garantir adequado atendimento ao público estimado para os quatro dias de realização da feira, compreendidos entre 10 e 13 de setembro de 2026.

A área de gastronomia será composta por 32 (trinta e dois) espaços comerciais, destinados à instalação de food trucks, cozinhas itinerantes (barracas TS) e operações de comercialização de alimentos e bebidas autorizadas pelo regulamento do evento, sendo cada espaço composto por área individual de 18m², correspondente às dimensões de 3 metros de largura por 6 metros de comprimento, respeitando-se o distanciamento mínimo de 1 metro entre os espaços, conforme croqui oficial do evento. Dentre os 32 espaços previstos, 08 (oito) serão prioritariamente destinados a empresas sediadas no Município de Videira/SC, visando fomentar a economia local.

Para viabilização operacional da área gastronômica, estimou-se ainda a necessidade mínima das seguintes estruturas e serviços complementares, integrados à contratação: 02 (dois) pavilhões destinados à instalação da praça de alimentação e circulação de público; 03 (três) geradores de energia elétrica para garantia do funcionamento contínuo das operações gastronômicas; 02 (duas) estruturas de palco interno para apresentações regionais na área de gastronomia; além de equipes de montagem, manutenção, limpeza, operação e fiscalização durante todo o período do evento. As estimativas consideram a interdependência com as demais contratações vinculadas à EXPO VIDEIRA 2026, especialmente as relativas à infraestrutura, energia elétrica, segurança, limpeza, vigilância sanitária e organização geral do evento, buscando padronização operacional, otimização logística e economia de escala na execução dos serviços.

5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar:

Para atendimento da demanda relacionada à operação da área de gastronomia da EXPO VIDEIRA 2026, foram analisadas as seguintes alternativas possíveis: (i) execução direta pelo Município; (ii) contratação individualizada de estruturas, equipes e operadores gastronômicos; e (iii) concessão administrativa de uso oneroso para empresa especializada responsável pela comercialização e organização dos espaços gastronômicos.



A execução direta pela Administração Pública mostrou-se inviável técnica e operacionalmente, considerando a ausência de estrutura municipal adequada para gerenciamento de operações alimentícias em evento de grande porte, bem como a inexistência de equipe técnica especializada para atendimento às exigências sanitárias, logísticas e operacionais inerentes à atividade. Além disso, tal alternativa demandaria elevado investimento público em equipamentos, estruturas temporárias, contratação de mão de obra, armazenamento de insumos e gerenciamento operacional, contrariando os princípios da economicidade e eficiência administrativa.

A contratação individualizada de estruturas e operadores também se demonstrou menos vantajosa, em razão da elevada complexidade de gestão contratual, fragmentação das responsabilidades e maior risco operacional durante o evento. Dessa forma, concluiu-se que a concessão administrativa de uso oneroso constitui a solução mais adequada sob os aspectos técnico e econômico, pois transfere à iniciativa privada os custos operacionais, a responsabilidade técnica, a gestão da comercialização dos espaços e a execução das atividades gastronômicas, assegurando maior eficiência, padronização dos serviços, desoneração da máquina pública e fomento à economia local, sem prejuízo da fiscalização e controle exercidos pelo Município.

6. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso:

A solução contratual escolhida para a operação da área de gastronomia da EXPO VIDEIRA 2026 consiste na concessão administrativa de uso oneroso, na qual a proponente vencedora será responsável pela exploração, organização, operação e comercialização dos 32 espaços destinados à gastronomia, durante o período de 10 a 13 de setembro de 2026, nas dependências da Associação Esportiva e Recreativa BRF – SER BRF.

A contratada deverá fornecer toda a estrutura física e operacional, incluindo montagem, desmontagem, manutenção, segurança e operação contínua de equipamentos, utensílios, mobiliários, pavilhões, geradores de energia, palcos internos e demais itens necessários ao funcionamento do espaço, observando as normas de segurança, higiene, legislação sanitária e regulamentações vigentes. Todos os materiais, equipamentos e insumos serão de



responsabilidade da contratada, que deverá garantir seu perfeito estado de conservação e funcionamento durante todo o evento.

A manutenção e assistência técnica estão incluídas como obrigação integral da contratada, que deverá providenciar reparos imediatos ou substituição de qualquer equipamento, estrutura ou serviço que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações técnicas, sem ônus adicional para o Município. Adicionalmente, a contratada será responsável por supervisionar e treinar sua equipe, fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), controlar a qualidade da prestação dos serviços, garantir segurança dos prepostos e participantes, e apresentar todos os documentos técnicos exigidos, incluindo ART/RRT, alvarás e laudos de incombustibilidade, conforme as normas aplicáveis.

A solução adotada integra-se às demais contratações do evento, permitindo eficiência operacional e economia de escala, ao centralizar a gestão da gastronomia em uma única empresa especializada, assegurando a plena realização da EXPO VIDEIRA 2026 com qualidade, segurança e atendimento adequado ao público.

7. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

A presente contratação não será parcelada, considerando que o objeto se refere à exploração integral e contínua da área de gastronomia durante a EXPO VIDEIRA 2026, evento que ocorrerá em datas específicas e previamente definidas, de 10 a 13 de setembro de 2026.

O parcelamento não se mostra viável nem vantajoso, uma vez que os serviços de operação, manutenção, comercialização e gestão dos espaços gastronômicos dependem de execução integrada e coordenada, com início, andamento e término simultâneos, garantindo a qualidade, segurança e atendimento ao público durante todo o período do evento. Fragmentar a contratação comprometeria a supervisão operacional, aumentaria riscos de inconsistências, duplicação de responsabilidades e dificultaria a fiscalização por parte da Administração Municipal.

Além disso, a contratação integral permite maior eficiência econômica e técnica, ao concentrar a responsabilidade em uma única empresa especializada, evitando custos administrativos adicionais e assegurando padronização de serviços, infraestrutura e documentação exigida, em conformidade com as normas legais e regulatórias aplicáveis.



8. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

A contratação da concessão administrativa de uso oneroso da área de gastronomia para a EXPO VIDEIRA 2026 visa garantir economicidade e otimização dos recursos públicos, transferindo à iniciativa privada todas as responsabilidades financeiras, operacionais e técnicas relacionadas à exploração, operação e manutenção dos espaços de alimentação durante o evento. Espera-se que a medida proporcione desoneração da máquina pública, eliminando a necessidade de aquisição de equipamentos, contratação de mão de obra temporária, insumos e encargos trabalhistas, ao mesmo tempo em que reduz custos administrativos ao concentrar a gestão operacional e comercial em uma única empresa especializada. Além disso, permite a maximização da arrecadação indireta por meio da venda dos espaços gastronômicos pela concessionária, gerando movimentação econômica local sem qualquer ônus para o Município.

No que se refere ao aproveitamento dos recursos humanos e materiais, a solução garante a utilização eficiente de profissionais especializados em manipulação de alimentos, operação de equipamentos, montagem e manutenção de estruturas, assegurando segurança e qualidade nos serviços prestados. A concessionária será responsável pelo fornecimento, armazenamento e manutenção de todos os materiais e equipamentos necessários, garantindo seu perfeito funcionamento durante todo o evento. Paralelamente, a Administração Municipal poderá concentrar seus esforços na supervisão, fiscalização e gestão do evento, enquanto a execução técnica e operacional ficará sob responsabilidade da empresa contratada.

Dessa forma, a contratação assegura a plena realização da EXPO VIDEIRA 2026, garantindo eficiência operacional, segurança, qualidade no atendimento ao público e fomento à economia local, com aproveitamento racional e eficaz dos recursos financeiros, humanos e materiais disponíveis.

9. 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:

Antes da celebração do contrato, a Administração Municipal deverá adotar uma série de providências para garantir que a execução do objeto ocorra de forma eficiente, segura e conforme as normas legais. Inicialmente, será necessário revisar e consolidar toda a documentação exigida



da proponente vencedora, incluindo alvarás, ART/RRT, laudos técnicos de incombustibilidade, comprovação de capacitação de profissionais e demais certificações exigidas por órgãos fiscalizadores, como Corpo de Bombeiros, Vigilância Sanitária, Polícia Civil e Polícia Militar.

A Administração deverá designar os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, garantindo que estes estejam devidamente orientados quanto às atribuições de acompanhamento da execução, conferência de documentos, supervisão das atividades de montagem, operação e manutenção dos equipamentos e estruturas, bem como aplicação de penalidades em caso de descumprimento contratual. Para tanto, será necessária a realização de capacitação específica desses servidores, incluindo instruções sobre normas técnicas de segurança, legislação sanitária, procedimentos de fiscalização de eventos de grande porte e protocolos de controle de qualidade e segurança alimentar.

Adicionalmente, a Administração deverá organizar o cronograma de acompanhamento e fiscalização, definindo datas de vistoria prévia, conferência de equipamentos e estruturas, recepção provisória e definitiva dos itens, bem como a comunicação formal com a concessionária quanto às exigências legais e operacionais. Essa preparação prévia assegurará que a execução do contrato ocorra de forma coordenada, reduzindo riscos, garantindo a segurança do público e a qualidade dos serviços prestados, além de assegurar que a Administração possa exercer plenamente sua função de fiscalização e controle sobre o evento.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes:

A referida contratação é interdependente, tendo em vista que é específica para atender as demandas da EXPOVIDEIRA 2026.

11. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável:

A execução da concessão administrativa de uso da área de gastronomia durante a EXPO VIDEIRA 2026 pode gerar impactos ambientais relacionados à geração de resíduos sólidos, consumo de energia elétrica e uso de recursos materiais, além de eventuais emissões de gases ou poluentes provenientes de equipamentos e geradores de energia. Entre os principais impactos previstos estão: descarte inadequado de óleo e gordura, produção de resíduos orgânicos e



recicláveis, consumo elevado de energia para iluminação, equipamentos de cozinha e sistemas de refrigeração, além de potencial contaminação do solo ou da rede de esgoto caso os procedimentos de manejo de resíduos não sejam rigorosamente observados.

Para mitigar esses impactos, a contratada será obrigada a adotar medidas específicas, incluindo a utilização de recipientes adequados para armazenamento de óleo vegetal, proibindo o descarte em pias, ralos, redes de esgoto ou solo; a separação e destinação correta de resíduos orgânicos e recicláveis, garantindo a logística reversa para reaproveitamento ou descarte adequado; e a utilização de equipamentos elétricos eficientes e bem dimensionados, sempre que possível, promovendo baixo consumo de energia e evitando desperdício de recursos. Além disso, os materiais e estruturas utilizadas deverão ser mantidos em bom estado de conservação e reutilizados sempre que possível, reduzindo a necessidade de descarte e minimizando o impacto ambiental do evento.

Adicionalmente, a fiscalização da execução incluirá a verificação do cumprimento das normas ambientais e de segurança, assegurando que a gestão de resíduos, o consumo de energia e o uso de materiais sigam critérios sustentáveis. A contratada também será responsável por orientar os expositores quanto ao manejo adequado de resíduos, higiene e práticas de baixo impacto ambiental, garantindo que a realização da EXPO VIDEIRA 2026 ocorra de forma ambientalmente responsável e em conformidade com a legislação vigente.

12. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:

A contratação da concessão administrativa de uso oneroso da área de gastronomia para a EXPO VIDEIRA 2026 revela-se plenamente adequada para atender às necessidades do Município, uma vez que possibilita a realização do evento com segurança, eficiência e qualidade, sem onerar o erário público. Ao transferir à iniciativa privada a responsabilidade operacional, técnica e financeira pela gestão da gastronomia, a Administração Municipal garante que os serviços sejam executados por profissionais especializados, obedecendo às normas sanitárias, de segurança e ambientais, assegurando o bem-estar do público e a integridade dos participantes.

Além disso, a solução contratual escolhida promove otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, permitindo que a fiscalização e gestão do evento pelo Município sejam concentradas em atividades estratégicas, enquanto a execução direta dos



serviços é realizada por empresa qualificada e com experiência comprovada. O modelo adotado também favorece o fomento à economia local, ao possibilitar a participação de empresas do município na exploração dos espaços gastronômicos, incentivando geração de emprego e renda temporária durante o evento.

Portanto, considerando a complexidade e a especificidade dos serviços demandados, a exigência de cumprimento das normas legais e técnicas, a responsabilidade da empresa contratada pelo fornecimento, manutenção e operação dos equipamentos, bem como o impacto positivo esperado em termos de eficiência, segurança e economicidade, conclui-se que a contratação é adequada, eficaz e plenamente alinhada com o interesse público, garantindo a realização da EXPO VIDEIRA 2026 de forma organizada, segura e de alto padrão.

13. Documentos anexos ao ETP:

- ✓ Anexo 1 – DFD;
- ✓ Anexo 2 – Termo de Referência;
- ✓ Anexo 3 – Laudo da Comissão de Avaliação
- ✓ Anexo 4 – Orçamento
- ✓ Justificativa Alteração PCA

