ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Nº Processo Administrativo	0801010100.000048/2026-74
Área Requisitante	Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer – SECEL Secretaria Municipal da Administração – SEMAD

1. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

A presente contratação tem por objeto a permissão remunerada de uso de espaços e áreas do Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, situado na Rua Walter Marquardt, nº 910, Bairro Barra do Rio Molha, Jaraguá do Sul/SC, por ato unilateral e a título precário, para exploração comercial de pontos de gastronomia durante a realização da 36ª Schützenfest - Festa dos Atiradores 2026, conforme divisão em itens/espaços/pontos de venda e demais condições estabelecidas no Termo de Referência e no Edital.

A demanda está vinculada ao planejamento institucional do Município para a realização da Schützenfest 2026, evento integrante das ações da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer, voltado à preservação das tradições culturais, ao fomento do turismo, à movimentação econômica local e à adequada organização dos espaços públicos utilizados durante a festividade.

Conforme informado pela área requisitante, a demanda não constou previamente no Plano de Contratações Anual – PCA vigente. Contudo, a necessidade decorre do planejamento da Schützenfest 2026 e do histórico de certames anteriores, considerando a relevância da exploração comercial de gastronomia para a organização operacional do evento, para o atendimento ao público e para a geração de receita ao Município.

Por se tratar de permissão remunerada de uso de bem público, não haverá aplicação de recursos orçamentários da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer, mas sim previsão de receita ao Município, decorrente da remuneração a ser paga pela permissionária pela utilização dos espaços públicos disponibilizados.

A contratação pretendida encontra-se alinhada ao planejamento institucional do Município e às ações relacionadas à realização da Festa do Atirador – Schützenfest, observando as diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 19.330/2025.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Schützenfest constitui um dos mais importantes eventos culturais, turísticos e gastronômicos promovidos pelo Município de Jaraguá do Sul, integrando o calendário oficial de eventos e contribuindo significativamente para o fortalecimento da cultura local, do turismo e da economia do Município. A 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores de 2026 será realizada no período de **11 a 22 de novembro de 2026**, totalizando **12 (doze) dias de programação**, com público estimado de aproximadamente **150.000 (cento e cinquenta mil) pessoas**, com base no histórico de participação das edições anteriores.

Considerando a expressiva concentração de público durante o evento, torna-se necessária a disponibilização de espaços adequadamente estruturados e organizados para a exploração comercial de pontos de gastronomia, de modo a assegurar aos visitantes uma oferta diversificada de alimentos e o atendimento adequado à demanda, observadas as condições de higiene, segurança, acessibilidade e qualidade estabelecidas pela Administração Municipal.

Nesse contexto, justifica-se a realização de procedimento para a seleção de propostas visando à **Permissão Remunerada de Uso de espaços e áreas do Parque Municipal de Eventos**, situado na Rua Walter Marquardt, nº 910, Bairro Barra do Rio Molha, Jaraguá do Sul/SC, por ato unilateral e a título precário e oneroso, destinados à exploração comercial de pontos de gastronomia durante a realização da 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores de 2026.

A adoção do procedimento mostra-se necessária para promover a ocupação regular, organizada e adequada dos espaços públicos destinados à exploração comercial, evitando ocupações irregulares, assegurando igualdade de condições entre os interessados e estabelecendo critérios objetivos e transparentes para a seleção dos particulares que atuarão no evento, em conformidade com as condições definidas pela Administração Municipal.

A Permissão Remunerada de Uso consiste em proporcionar aos participantes da Schützenfest uma oferta diversificada de produtos gastronômicos, em condições adequadas de higiene, segurança, acessibilidade e qualidade, contribuindo para a organização e o bom funcionamento do evento, para o conforto e a satisfação do público e para a consecução dos objetivos culturais, turísticos e econômicos associados à sua realização.

Dessa forma, a realização do procedimento mostra-se necessária para garantir a adequada organização e utilização dos espaços destinados à exploração comercial de pontos de gastronomia durante a 36ª Schützenfest, contribuindo para a eficiência da gestão do evento, para a qualidade dos serviços disponibilizados ao público e para a

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

consecução do interesse público, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e com o Decreto Municipal nº 19.330/2025.

3. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS

Alternativas consideradas

A primeira alternativa considerada consiste em **não realizar a contratação**, deixando de disponibilizar espaços públicos para exploração comercial de alimentação durante a Schützenfest. Como vantagem, essa alternativa elimina a necessidade de realização de procedimento licitatório e as atividades de gestão e fiscalização da exploração comercial. Entretanto, apresenta como desvantagens a inviabilização da oferta organizada de alimentação aos participantes, o comprometimento da infraestrutura do evento e da experiência do público estimado em aproximadamente 150 mil visitantes, além de favorecer a ocorrência de comércio irregular e não gerar receita ao Município pela utilização dos espaços públicos. Dessa forma, conclui-se que essa alternativa é inviável, por não atender ao interesse público nem às necessidades operacionais da Schützenfest.

A segunda alternativa consiste na **exploração direta pelo Município**, mediante a qual a Administração Municipal assumiria diretamente a comercialização de alimentos durante o evento. Essa opção possibilitaria o controle integral da operação pela Administração, bem como a definição direta dos produtos e preços comercializados. Contudo, o Município não possui estrutura operacional, logística, equipamentos ou pessoal especializado para desenvolver atividade comercial dessa natureza, o que exigiria investimentos significativos em infraestrutura, aquisição de insumos, contratação de mão de obra e gerenciamento da operação. Além disso, essa alternativa desviaria recursos humanos e administrativos das atividades institucionais da SECEL. Assim, considera-se uma alternativa tecnicamente e economicamente desvantajosa.

A terceira alternativa avaliada consiste na realização de **Chamamento Público**, mediante a seleção dos interessados por esse instrumento. Entre suas vantagens, destacam-se a transparência do processo, a ampla divulgação e a possibilidade de participação de diversos interessados. Entretanto, não se mostra a modalidade mais adequada quando a Administração pretende obter retorno financeiro pela exploração econômica de bem público, uma vez que não privilegia a seleção da proposta economicamente mais vantajosa sob o aspecto da maior oferta financeira e pode limitar a maximização da receita pública decorrente da utilização dos espaços. Embora seja instrumento aplicável em determinadas hipóteses, conclui-se que não se mostra a alternativa mais adequada para a

3. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS

finalidade pretendida.

Por fim, a quarta alternativa consiste na **realização de licitação na modalidade Leilão**, sendo esta a solução escolhida. A alternativa compreende a realização de processo licitatório na modalidade Leilão para Permissão Remunerada de Uso, de forma temporária, dos espaços públicos destinados à exploração comercial de alimentação durante a Schützenfest, adotando-se como critério de julgamento o maior lance. Essa alternativa assegura ampla competitividade entre os interessados, tratamento isonômico e transparência, além de possibilitar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração mediante maior oferta financeira. Também promove a utilização eficiente dos espaços públicos, proporciona maior segurança jurídica ao procedimento e permite disciplinar adequadamente a ocupação e exploração dos espaços durante o evento. Como ponto negativo, destaca-se a necessidade de planejamento prévio e fiscalização da execução da permissão concedida.

Considerando a necessidade de selecionar os interessados mediante disputa pública pelo maior lance, bem como assegurar a utilização eficiente dos espaços públicos e a obtenção da melhor proposta econômica para a Administração, conclui-se que a **realização de licitação na modalidade Leilão** é a alternativa que melhor atende ao interesse público, garantindo transparência, isonomia, competitividade e adequada organização da exploração comercial durante a Schützenfest.

4. SOLUÇÃO ESCOLHIDA

Após a análise das alternativas apresentadas, conclui-se que a solução mais adequada para atender à necessidade identificada consiste na realização de **licitação na modalidade leilão**, destinada à **Permissão Remunerada de Uso, de forma temporária, de espaços públicos para exploração comercial de alimentação durante a Schützenfest 2026**.

A solução escolhida possibilita a seleção dos interessados por meio de disputa pública pelo critério do maior lance, assegurando transparência, isonomia, competitividade e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Além disso, permite a ocupação organizada dos espaços públicos, a adequada prestação dos serviços ao público estimado em aproximadamente 150 mil participantes durante os 12 dias de evento e a utilização eficiente do patrimônio público, atendendo ao interesse público com viabilidade técnica, operacional e econômica.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A solução a ser selecionada deverá ser capaz de assegurar o fornecimento regular, diversificado, adequado e seguro de alimentos aos participantes da Schützenfest 2026, durante todo o período de realização do evento, de forma compatível com o público estimado, o histórico de consumo, a quantidade e a distribuição dos espaços de comercialização e as características operacionais da festividade.

Os requisitos definitivos da contratação serão detalhados no Termo de Referência, no Edital e no instrumento de formalização da permissão, observadas as seguintes especificações e necessidades mínimas.

5.1. Requisitos funcionais e de desempenho

A solução deverá:

a) assegurar a oferta regular de alimentos durante todo o período de funcionamento da Schützenfest 2026;

b) contemplar variedade de alimentos compatível com o perfil do evento e do público, observando as especificações e os produtos definidos para cada espaço de comercialização;

c) possuir capacidade de produção, fornecimento, reposição e distribuição suficiente para evitar interrupções injustificadas ou desabastecimento nos pontos de comercialização;

d) permitir o atendimento simultâneo dos diferentes espaços do Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, observada a distribuição e a finalidade de cada espaço definida pela Administração;

e) manter os alimentos em condições adequadas de preparo, conservação, armazenamento, exposição e comercialização durante todo o período de funcionamento;

f) prever organização logística compatível com o porte do evento, incluindo o abastecimento dos pontos de comercialização, reposição de insumos e produtos e atendimento de situações que possam comprometer a continuidade da operação;

g) disponibilizar equipamentos, utensílios, mobiliários e demais recursos necessários à adequada execução da atividade, quando de responsabilidade da permissionária, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e no Edital.

5.2. Requisitos de qualidade e segurança dos alimentos

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os alimentos disponibilizados deverão:

a) atender às normas sanitárias, comerciais, de segurança dos alimentos e de defesa do consumidor aplicáveis;

b) possuir registro, autorização ou regularização perante os órgãos competentes, quando exigível;

c) apresentar condições adequadas de validade, conservação, armazenamento, transporte, acondicionamento, preparo, exposição e temperatura;

d) possuir origem e procedência comprováveis, permitindo sua verificação pela fiscalização;

e) ser preparados, manipulados e comercializados em condições que preservem a saúde, a segurança e o bem-estar dos consumidores;

f) observar as boas práticas de manipulação e as condições higiênico-sanitárias aplicáveis aos estabelecimentos e serviços de alimentação;

g) manter os alimentos protegidos contra contaminação, deterioração, contato com agentes externos e demais fatores que possam comprometer sua qualidade e segurança.

Os equipamentos, utensílios, recipientes, mobiliários e estruturas utilizados na preparação, conservação, exposição e comercialização dos alimentos deverão ser apropriados à atividade, estar em adequado estado de conservação e funcionamento e observar as normas técnicas e de segurança aplicáveis.

Quando houver manipulação e preparo de carnes ou outros alimentos no local do evento, deverão ser observadas as exigências específicas estabelecidas pela legislação sanitária e pelo Termo de Referência, inclusive quanto à conservação, armazenamento, manipulação e higienização.

5.3. Requisitos de capacidade técnica e operacional

A futura permissionária contratada deverá demonstrar capacidade técnica, operacional e logística compatível com o porte da Schützenfest 2026, especialmente quanto:

a) ao atendimento de evento com elevado fluxo de público;

b) à manutenção de estoque de insumos e produtos e à capacidade de reposição durante toda a programação;

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

c) à produção, preparação e distribuição dos alimentos nos respectivos pontos de comercialização;

d) à disponibilidade de equipe em quantidade suficiente e devidamente orientada para o preparo, manipulação e atendimento ao público;

e) à disponibilidade, operação, manutenção e substituição dos equipamentos e utensílios necessários à execução da atividade, quando de sua responsabilidade;

f) à adoção de controles que permitam acompanhar o abastecimento, a produção, a comercialização e a movimentação dos produtos;

g) à organização da operação de forma a assegurar a continuidade do atendimento durante os horários de funcionamento estabelecidos para o evento.

As exigências técnicas deverão se limitar às parcelas relevantes da atividade e ser estabelecidas de forma objetiva e proporcional, sem criar barreiras injustificadas à participação de interessados.

5.4. Requisitos legais, sanitários e de responsabilidade social

A execução das atividades deverá observar, no que for aplicável:

a) a legislação sanitária, ambiental, trabalhista, tributária e consumerista;

b) as normas relativas à aquisição, transporte, armazenamento, manipulação, preparo, conservação e comercialização de alimentos;

c) as regras de segurança aplicáveis a eventos públicos e aos espaços utilizados;

d) as normas relativas à higiene e à saúde dos manipuladores de alimentos;

e) as normas aplicáveis à comercialização de bebida alcoólica, exclusivamente no espaço em que houver autorização expressa para a comercialização de licor;

f) a proibição de venda, fornecimento ou entrega de bebida alcoólica a menores de 18 (dezoito) anos, bem como a adoção das medidas necessárias para impedir o seu consumo por menores;

g) a adoção de medidas de orientação e controle destinadas ao consumo responsável de bebida alcoólica, quando houver comercialização de licor;

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

h) as determinações da Administração, da fiscalização contratual, da Comissão Central Organizadora – CCO e dos órgãos competentes;

i) as demais exigências sanitárias e operacionais estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

5.5. Requisitos de sustentabilidade

A solução deverá incorporar práticas destinadas à redução dos impactos ambientais da atividade, incluindo:

a) utilização de materiais e utensílios descartáveis preferencialmente biodegradáveis ou ambientalmente adequados, quando aplicável;

b) redução da utilização de materiais plásticos descartáveis;

c) utilização de embalagens e recipientes adequados à comercialização dos alimentos, priorizando, sempre que tecnicamente viável, materiais de menor impacto ambiental;

d) acondicionamento, separação e destinação adequada dos resíduos gerados durante a preparação e comercialização dos alimentos;

e) manutenção da limpeza, organização e higiene dos pontos de comercialização e das áreas imediatamente utilizadas na execução da atividade;

f) adoção de medidas destinadas à redução do desperdício de alimentos e insumos;

g) uso racional de água e energia elétrica, observadas as condições e limitações da infraestrutura disponibilizada pela Administração;

h) cumprimento da legislação estadual e municipal aplicável aos materiais descartáveis e às práticas de sustentabilidade relacionadas à atividade.

5.6. Requisitos de acessibilidade e atendimento ao público

Os espaços e os procedimentos de atendimento deverão observar, no que couber, as condições de acessibilidade aplicáveis ao Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe e à organização da Schützenfest 2026.

O atendimento deverá ocorrer de forma organizada, respeitosa, segura e compatível com a dimensão do evento, evitando situações que possam gerar filas excessivas, riscos aos

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

participantes ou prejuízo à circulação interna.

Os pontos de comercialização deverão manter condições adequadas de acesso, organização e atendimento ao público, observadas as características físicas de cada espaço e as orientações da Administração.

5.7. Requisitos de controle e fiscalização

A solução deverá permitir o acompanhamento pela Administração Municipal, inclusive quanto:

a) à origem, procedência e regularidade dos alimentos e demais produtos comercializados;

b) à continuidade do fornecimento e à disponibilidade dos produtos previstos para cada espaço;

c) às condições de armazenamento, preparo, conservação, exposição e comercialização dos alimentos;

d) à utilização dos espaços autorizados e ao cumprimento da finalidade estabelecida para cada ponto de comercialização;

e) à limpeza, conservação e restituição das áreas públicas utilizadas;

f) ao cumprimento das normas sanitárias, ambientais, consumeristas e de segurança;

g) ao registro, controle, conciliação e apuração das vendas por meio do sistema oficial de gestão financeira da Schützenfest 2026;

h) às informações necessárias à apuração do valor das vendas, dos valores devidos ao Município, das taxas operacionais, retenções, descontos e repasses, conforme estabelecido no instrumento de formalização e nas regras do sistema oficial;

i) ao cumprimento das especificações dos produtos e das condições de funcionamento estabelecidas para cada espaço de alimentação.

Os mecanismos específicos de controle, prestação de informações, fiscalização, aplicação de penalidades e encerramento da execução serão detalhados no Termo de Referência, no Edital e no respectivo instrumento de formalização.

5.8. Proporcionalidade dos requisitos

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos técnicos, operacionais, documentais e de participação deverão guardar relação direta com os riscos e a complexidade da atividade, sendo vedada a inclusão de exigências excessivas, subjetivas ou sem justificativa técnica.

As especificações detalhadas dos alimentos e produtos autorizados, estimativas de consumo, condições de preparo e comercialização, distribuição dos espaços, equipamentos, mobiliário, prazos, procedimentos operacionais, documentos exigidos para formalização da permissão e demais obrigações serão definidas no Termo de Referência e no Edital.

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

Para a execução do objeto, serão disponibilizados **23 (vinte e três) espaços**, conforme informações do Termo de Referência. A estimativa das quantidades foi definida considerando a estrutura física disponível no Parque Municipal de Eventos, o número de espaços aptos à exploração comercial de pontos de gastronomia, a experiência das edições anteriores da Schützenfest, a expectativa de público para a edição de 2026 e a necessidade de assegurar a distribuição adequada dos pontos de atendimento ao longo do local do evento.

7. ESTIMATIVA DE VALORES

Por se tratar de permissão remunerada de uso de espaços públicos para exploração comercial de gastronomia/alimentação durante a Schützenfest 2026, a presente contratação não envolve preço a ser pago pelo Município, mas sim valor mínimo a ser ofertado pelas licitantes pela utilização dos espaços públicos disponibilizados.

O valor global mínimo estimado corresponde a **R$ 945.108,67** (novecentos e quarenta e cinco mil, cento e oito reais e sessenta e sete centavos), equivalente à soma dos valores mínimos de lance dos 23 (vinte e três) itens/espaços/pontos de venda, sem prejuízo de valor superior decorrente dos lances ofertados no Leilão Eletrônico e da comissão de 15% (quinze por cento) incidente sobre o valor bruto das vendas registradas no sistema oficial de gestão financeira.

8. PARCELAMENTO DO OBJETO

O objeto será dividido em **23 (vinte e três)** espaços, correspondentes às áreas do Parque Municipal de Eventos destinados à exploração comercial de pontos de gastronomia durante a

8. PARCELAMENTO DO OBJETO

36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores de 2026.

O parcelamento mostra-se adequado, considerando que os espaços possuem utilização autônoma e podem ser explorados individualmente por diferentes permissionários, sem prejuízo da organização e do funcionamento geral do evento.

A divisão em itens independentes amplia a competitividade, possibilita a participação de maior número de interessados, evita a concentração da exploração comercial em um único particular e favorece a diversidade da oferta gastronômica disponibilizada ao público.

Além disso, a disputa individualizada dos espaços, mediante **Leilão Eletrônico com critério de maior lance por item**, possibilita a obtenção de maior remuneração para o Município, observadas as condições estabelecidas no edital.

Dessa forma, o parcelamento em 23 (vinte e três) espaços mostra-se técnica e economicamente viável e adequado ao interesse público, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 19.330/2025.

9. RELAÇÃO COM OUTRAS CONTRATAÇÕES

A presente demanda possui vinculação operacional com a contratação do sistema oficial de gestão financeira da Schützenfest 2026, objeto do Edital nº 125/2026, considerando que todas as vendas de alimentos realizadas durante o evento deverão ocorrer obrigatoriamente por meio do referido sistema.

O sistema oficial será utilizado para registro, controle, processamento, conciliação e apuração das vendas, cálculo da comissão devida ao Município, descontos, retenções e repasses às permissionárias contratadas.

A presente demanda também possui vinculação com o processo licitatório destinado à permissão remunerada de uso dos espaços para comercialização de bebidas da Schützenfest 2026, considerando que as atividades de alimentação e bebidas serão desenvolvidas de forma integrada durante o evento, utilizando a mesma estrutura operacional e o sistema oficial de gestão financeira.

Embora os procedimentos possam tramitar de forma administrativa independente, a execução da permissão remunerada de uso dos espaços destinados à alimentação depende da disponibilização e do funcionamento regular do sistema oficial de gestão financeira, bem como da adequada articulação operacional com a contratação dos espaços destinados à comercialização de bebidas durante o evento.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a realização do procedimento, pretende-se viabilizar a ocupação regular, organizada e eficiente dos **23 (vinte e três) espaços** destinados à exploração comercial de pontos de gastronomia durante a 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores de 2026.

Busca-se assegurar a seleção de permissionários mediante procedimento licitatório transparente e isonômico, com **maior lance por item**, possibilitando a obtenção de maior remuneração para o Município pela utilização dos espaços públicos.

Pretende-se, ainda, proporcionar ao público oferta gastronômica diversificada e adequada à dimensão do evento, observadas as condições de higiene, segurança, acessibilidade e qualidade estabelecidas pela Administração Municipal.

A solução também visa promover a utilização adequada do patrimônio público, evitar ocupações irregulares, ampliar a participação de interessados, fomentar a atividade econômica e turística e contribuir para a organização e o bom funcionamento da Schützenfest.

Como resultado, espera-se que os espaços sejam explorados de forma regular, eficiente e compatível com as características e a relevância do evento, atendendo ao interesse público e contribuindo para a qualidade da experiência dos visitantes.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS

Para a execução da permissão remunerada de uso dos espaços destinados à exploração comercial de alimentos durante a Schützenfest 2026, deverão ser adotadas providências prévias pela Administração e pela futura permissionária contratada, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital e no contrato.

Caberá à Administração realizar o alinhamento com a empresa responsável pelo sistema oficial de gestão financeira da Schützenfest 2026, considerando que todas as vendas de alimentos deverão ocorrer obrigatoriamente por meio do referido sistema.

Caberá à permissionária contratada adotar as providências necessárias ao início da execução, especialmente a assinatura do contrato, o pagamento do valor arrematado nos prazos definidos, a indicação dos responsáveis pela operação, a organização da equipe, dos alimentos, equipamentos, estruturas, materiais e demais recursos necessários à exploração comercial do item arrematado.

Antes do início do evento, a permissionária deverá concluir a montagem e organização dos espaços autorizados, permitindo a verificação prévia das condições de operação pela

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS

Administração, nos prazos e condições definidos no Termo de Referência e no Edital.

As providências prévias indicadas neste item não afastam a responsabilidade da permissionária contratada pelo cumprimento integral das obrigações previstas no Termo de Referência, no Edital e no contrato.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A exploração comercial de pontos de gastronomia durante a 36ª Schützenfest poderá ocasionar impactos ambientais, principalmente em razão da geração de resíduos sólidos, incluindo embalagens, recipientes descartáveis, resíduos orgânicos e óleo vegetal utilizado no preparo dos alimentos, além do consumo de água, energia e outros recursos necessários ao funcionamento dos espaços.

Também foram considerados os possíveis impactos relacionados às condições sanitárias e à segurança dos alimentos, especialmente em razão da manipulação, armazenamento, preparo, conservação, transporte e comercialização de alimentos e da bebida autorizada, neste caso, licor. Dessa forma, a execução do objeto deverá observar a legislação sanitária aplicável, as orientações dos órgãos de fiscalização competentes e as boas práticas de manipulação de alimentos, de modo a prevenir riscos de contaminação, deterioração dos produtos e danos à saúde dos consumidores.

Como medidas de prevenção e mitigação, deverão ser previstas no Termo de Referência, no Edital e no instrumento de permissão obrigações relacionadas à adequada gestão dos resíduos, ao uso racional dos recursos, à higiene e à segurança dos alimentos, contemplando, especialmente:

- a segregação, acondicionamento e destinação adequada dos resíduos recicláveis, orgânicos e rejeitos;
- a manutenção dos espaços limpos e organizados, com disponibilização e utilização de recipientes adequados para o acondicionamento dos resíduos;
- a destinação ambientalmente adequada dos materiais recicláveis, conforme as orientações e sistemas de coleta estabelecidos para o evento;
- a coleta e destinação adequada do óleo vegetal utilizado no preparo dos alimentos, vedado o descarte em redes de drenagem, no solo ou em locais inadequados;
- sempre que técnica e economicamente viável e compatível com as exigências sanitárias, a utilização de materiais recicláveis, reutilizáveis, retornáveis ou biodegradáveis, bem como a redução do uso desnecessário de materiais descartáveis;
- a adoção de práticas que promovam o uso racional de água, energia e demais

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

recursos necessários ao funcionamento dos pontos de gastronomia;

- a utilização de recipientes, embalagens, pratos, copos, talheres e demais utensílios próprios e adequados para contato com alimentos, de forma a não oferecer risco de contaminação ou prejuízo à saúde dos consumidores;
- a manutenção de adequadas condições de higiene e organização nos espaços de manipulação, preparo, armazenamento e comercialização dos alimentos durante todo o período de execução da permissão;
- a disponibilização de lavatórios exclusivos para higienização das mãos dos manipuladores, devidamente abastecidos com os materiais necessários, observadas as normas sanitárias aplicáveis;
- a adoção de medidas adequadas para o armazenamento, conservação, descongelamento e manipulação dos alimentos, de modo a preservar sua qualidade e segurança;
- a aquisição de carnes e demais produtos de origem animal de fornecedores que comprovem sua procedência e atendam às exigências de inspeção sanitária aplicáveis;
- a observância das condições de temperatura e conservação dos alimentos perecíveis, especialmente carnes, pescados, ovos, leite e demais produtos de origem animal, conforme a legislação sanitária aplicável;
- a utilização de alimentos e produtos devidamente identificados e rotulados, inclusive produtos fracionados e conservas, sendo vedada a utilização de produtos de fabricação caseira ou sem identificação que não atendam às normas sanitárias e de informação ao consumidor;
- quando houver manipulação de carnes no próprio ponto de gastronomia, a disponibilização de estrutura e equipamentos adequados para seu armazenamento, conservação e preparo, inclusive equipamentos de refrigeração e apoio, bem como estruturas distintas ou adequadamente organizadas para a higienização de utensílios e a manipulação de alimentos, de modo a evitar contaminação cruzada;
- a observância das normas sanitárias aplicáveis aos manipuladores de alimentos, incluindo requisitos de higiene pessoal, vestimentas, proteção dos cabelos, higienização das mãos e demais boas práticas de manipulação;
- o cumprimento das normas ambientais, sanitárias e de segurança dos alimentos e das orientações estabelecidas pela Administração Municipal para a realização do evento.

As medidas sanitárias deverão observar, conforme sua aplicabilidade ao objeto, o disposto no Decreto Estadual nº 31.455/1987, na Resolução RDC nº 216/2004 e na Lei Federal nº 1.283/1950, bem como nas demais normas sanitárias e de segurança dos alimentos vigentes.

Considerando a natureza da solução e a inexistência, neste objeto, de fornecimento de bens sujeitos a sistemas específicos de logística reversa, não se identifica a necessidade de

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

adoção de logística reversa específica, sem prejuízo do cumprimento das demais obrigações ambientais, sanitárias e de segurança dos alimentos previstas no instrumento convocatório, no instrumento de permissão e na legislação vigente.

13. CONCLUSÃO

Com base nas informações e análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade da solução pretendida, destinada à seleção de propostas para a Permissão Remunerada de Uso de espaços do Parque Municipal de Eventos, situado na Rua Walter Marquardt, nº 910, Bairro Barra do Rio Molha, Jaraguá do Sul/SC, por ato unilateral e a título precário e oneroso, para exploração comercial de pontos de gastronomia durante a realização da 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores de 2026.
A solução mostra-se adequada ao atendimento do interesse público, por possibilitar a ocupação regular e organizada dos espaços públicos destinados à exploração comercial, mediante procedimento licitatório que assegure transparência, isonomia, competitividade e seleção das propostas de maior lance, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 19.330/2025.

A análise realizada demonstra, ainda, que o parcelamento da solução em **23 (vinte e três) espaços**, correspondentes aos espaços destinados à exploração comercial, mostra-se técnica e economicamente viável, favorecendo a participação de diferentes interessados, a diversidade da oferta gastronômica e a adequada utilização do patrimônio público.

A solução também contribuirá para a organização e o bom funcionamento da Schützenfest, proporcionando aos visitantes oferta gastronômica diversificada e adequada à dimensão do evento, além de possibilitar a obtenção de remuneração pelo uso dos espaços públicos, conforme as condições estabelecidas no procedimento licitatório.

Diante do exposto, considerando a necessidade identificada, os requisitos definidos, a estimativa das quantidades, o parcelamento proposto, os resultados pretendidos e os impactos ambientais e sanitários analisados, conclui-se pela viabilidade da solução, recomendando-se o prosseguimento da instrução processual, com a elaboração do Termo de Referência e dos demais documentos necessários à realização do procedimento licitatório.

Responsável pela elaboração do ETP
Flávia de Aquino
Matrícula 128178

Documento assinado digitalmente
gov.br FLAVIA GABRIELLE DE AQUINO SOUZA
Data: 14/09/2026 15:03:00-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br