

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

|                                |                                                          |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Processo Administrativo</b> | 0206010000.000397/2026-98                                |
| <b>Área Requisitante</b>       | Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer – SECEL |

**1. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO**

A contratação pretendida, cujo objeto consiste na contratação de empresa especializada para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, compreendendo o preparo, fornecimento e distribuição de refeições e lanches aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, encontra-se contemplada no Plano de Contratações Anual – PCA vigente do Município de Jaraguá do Sul, no âmbito da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer – SECEL.

Para fins de registro e classificação da demanda na planilha do PCA, a contratação encontra-se identificada sob o código 3.3.90.39.41 – Fornecimento de alimentação, conforme a sistemática adotada pelo Município para organização das demandas previstas no planejamento anual de contratações.

A contratação encontra-se, portanto, alinhada ao planejamento institucional da Administração e à programação das contratações necessárias à realização da 36ª Schützenfest, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pelo Decreto Municipal nº 19.330/2025.

**2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A realização da 36ª Schützenfest demanda a atuação simultânea de servidores municipais, membros da Comissão Central Organizadora – CCO, voluntários, forças de segurança, equipes de apoio e demais profissionais envolvidos na organização, operação e execução do evento, em jornadas prolongadas e distribuídas ao longo de diferentes turnos.

Durante o período de realização da festa, mostra-se necessário disponibilizar alimentação aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO no próprio Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, de modo a reduzir deslocamentos para estabelecimentos externos e contribuir para a permanência das equipes em seus postos de atuação, para a continuidade das atividades operacionais e para o adequado funcionamento do evento.

O Município dispõe de espaço destinado ao funcionamento do Restaurante de Serviço e de infraestrutura básica existente no local. Entretanto, a Administração não dispõe de estrutura operacional própria, pessoal, gêneros alimentícios, insumos e demais recursos em quantidade suficiente para realizar diretamente, durante todo o período do evento, as atividades necessárias ao preparo, fornecimento e distribuição das refeições e lanches.

A necessidade envolve, além do fornecimento da alimentação, a organização de operação compatível com os diferentes períodos de atendimento, contemplando recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios e insumos, preparo e conservação dos alimentos, distribuição, reposição, atendimento aos usuários autorizados, higienização das áreas, equipamentos e utensílios utilizados e adequado gerenciamento dos resíduos decorrentes da execução.

A execução dessas atividades exige, ainda, observância permanente das condições higiênico-sanitárias e das boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente quanto à procedência e conservação dos gêneros alimentícios, manipulação, preparo, armazenamento, controle de temperatura, distribuição dos alimentos e higienização dos ambientes e utensílios.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de contratação de solução capaz de assegurar o funcionamento regular do Restaurante de Serviço durante a 36ª Schützenfest, proporcionando alimentação aos usuários autorizados em condições adequadas de qualidade, segurança sanitária, continuidade e compatibilidade com as necessidades operacionais do evento.

### **3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Para atendimento da necessidade identificada, a contratação deverá observar requisitos técnicos, operacionais, sanitários, de qualificação e de sustentabilidade compatíveis com a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest.

Quanto aos requisitos técnicos, a solução deverá contemplar o preparo, fornecimento e distribuição de refeições e lanches aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, durante o período de realização do evento, observados os quantitativos estimados, cardápios, períodos de atendimento e demais condições estabelecidas na documentação da contratação. Caberá à Contratada disponibilizar os gêneros alimentícios, ingredientes, bebidas, insumos, materiais de consumo, mão de obra, uniformes, Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, utensílios, louças, talheres, panelas, equipamentos e eletroportáteis de pequeno porte, equipamentos complementares, produtos e materiais de limpeza, gás, transporte e demais recursos de sua responsabilidade necessários à adequada execução dos serviços, considerando a infraestrutura expressamente disponibilizada pelo Município.

Quanto aos requisitos operacionais, a Contratada deverá manter equipe, estoques, equipamentos, utensílios e demais recursos em quantidade e capacidade suficientes para atender à demanda durante todos os períodos de funcionamento estabelecidos, assegurando continuidade do atendimento, reposição adequada dos alimentos e regularidade da operação. A estrutura deverá estar integralmente preparada antes do início do primeiro atendimento, cabendo à Contratada realizar, ao término da execução, a desmobilização, retirada de seus bens e limpeza das áreas utilizadas.

Os quantitativos da contratação terão caráter estimativo, não constituindo obrigação de consumo integral pela Administração. O fornecimento das refeições e lanches custeados pelo Município será controlado mediante tickets emitidos e distribuídos pela Administração, por intermédio da Comissão Central Organizadora – CCO, sendo o pagamento vinculado às unidades efetivamente fornecidas, comprovadas e aceitas pela fiscalização.

O Restaurante de Serviço será destinado exclusivamente aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, sendo vedado o atendimento ao público visitante da 36ª Schützenfest. Poderão existir atendimentos mediante pagamento direto pelos próprios usuários previamente autorizados, os quais deverão ser controlados separadamente e não integrarão a medição ou o pagamento realizado pelo Município.

Quanto aos requisitos de qualidade e sanitários, deverão ser observadas integralmente as normas sanitárias e de boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e suas alterações, a Lei Complementar Municipal nº 97/2010, de Jaraguá do Sul, e as demais normas aplicáveis. A Contratada deverá

assegurar condições adequadas de recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, conservação, controle de temperatura, distribuição e fornecimento dos alimentos, bem como de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados.

A Contratada deverá manter, durante a execução, o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP e os demais registros e documentos sanitários legalmente exigíveis, além de adotar medidas de prevenção e controle de contaminações, vetores e pragas e assegurar a adequada capacitação e higiene dos profissionais envolvidos na manipulação dos alimentos.

Quanto aos requisitos de pessoal, a Contratada deverá disponibilizar profissionais em quantitativo e qualificação compatíveis com as atividades necessárias à execução, observando a legislação trabalhista, previdenciária, sanitária e de saúde e segurança do trabalho, responsabilizando-se pela organização das jornadas, turnos, escalas, substituições e demais medidas necessárias à continuidade dos serviços.

Para fins de qualificação técnica, deverá ser comprovada experiência anterior na execução de serviços similares ao objeto, mediante atestado ou certidão de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre a prestação satisfatória de serviços de alimentação coletiva envolvendo o preparo e o fornecimento e/ou distribuição de refeições e/ou lanches, com características e complexidade operacional compatíveis com a contratação. Também deverá ser apresentada documentação vigente que comprove a habilitação e a regularidade do profissional indicado como responsável técnico perante o respectivo conselho profissional competente, observadas as atribuições profissionais necessárias às atividades relacionadas ao objeto, bem como Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão sanitário competente e compatível com as atividades relacionadas à contratação.

Quanto aos requisitos de sustentabilidade, deverão ser adotadas medidas destinadas à prevenção de desperdícios, ao uso racional dos recursos e ao adequado gerenciamento dos resíduos produzidos durante a execução, abrangendo sua segregação, acondicionamento, retirada das áreas de preparação e atendimento e encaminhamento aos locais definidos pela Administração, observadas as normas sanitárias, ambientais e as regras operacionais estabelecidas para o evento.

#### **4. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS**

Para atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação aos usuários autorizados durante a 36ª Schützenfest, foram avaliadas alternativas considerando as características do evento, o período determinado de execução, os diferentes períodos de atendimento, a necessidade de continuidade das atividades das equipes envolvidas, a infraestrutura existente no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe e os aspectos operacionais, sanitários e logísticos inerentes à prestação dos serviços.

Foram consideradas as seguintes alternativas:

a) Execução direta pelo Município: consistiria na aquisição dos gêneros alimentícios, bebidas, insumos, materiais e demais recursos necessários pela Administração, com utilização de servidores municipais para as atividades de recebimento, armazenamento, preparo, distribuição, atendimento, higienização e demais tarefas relacionadas à operação do Restaurante de Serviço.

Essa alternativa proporcionaria maior controle direto sobre a execução, porém demandaria disponibilidade de pessoal em quantidade e qualificação compatíveis com todos os períodos de

atendimento, organização de jornadas e escalas, aquisição e gerenciamento de gêneros perecíveis, controle de estoques e validades, disponibilização de utensílios e equipamentos complementares, além da assunção direta das atividades de higienização, manejo de resíduos e cumprimento das exigências sanitárias próprias dos serviços de alimentação.

Considerando o caráter temporário e específico da demanda e a inexistência de estrutura operacional e de pessoal suficiente para que a Administração execute diretamente todas essas atividades durante o período do evento, a alternativa não se mostra adequada à necessidade identificada.

b) Contratação restrita ao fornecimento de refeições e lanches prontos, produzidos externamente e apenas transportados e entregues no local do evento, sem a operação integrada do Restaurante de Serviço: consistiria na preparação dos alimentos fora do Parque Municipal de Eventos e em seu posterior transporte e entrega para distribuição aos usuários autorizados.

Essa alternativa reduziria a utilização da estrutura de preparo existente no Parque, porém apresentaria menor flexibilidade para reposição dos alimentos e atendimento às variações da demanda durante os diferentes períodos de funcionamento. Exigiria, ainda, maior controle sobre transporte, acondicionamento, conservação e manutenção das condições adequadas de temperatura e segurança dos alimentos entre o local de produção e o local de fornecimento.

Considerando que a necessidade envolve atendimento distribuído ao longo do dia e a operação contínua do Restaurante de Serviço, a contratação restrita ao fornecimento externo de alimentação pronta, sem a responsabilidade pela operação integrada no local do evento, apresenta menor capacidade de atendimento à dinâmica operacional pretendida. Essa conclusão não impede que a futura Contratada realize, quando adequado, etapas de preparo em seu próprio estabelecimento, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

c) Utilização de vales, vouchers ou instrumento equivalente em estabelecimentos externos: consistiria na disponibilização de meio de pagamento ou autorização para que os usuários realizassem sua alimentação em estabelecimentos comerciais situados fora do Parque Municipal de Eventos.

Embora essa alternativa reduzisse a necessidade de operação de estrutura própria de alimentação no local do evento, exigiria o deslocamento das equipes durante suas jornadas, podendo comprometer a permanência dos profissionais em seus postos de atuação e a continuidade das atividades relacionadas à organização, segurança, apoio e execução da Schützenfest.

A solução também proporcionaria menor controle sobre horários de atendimento, capacidade simultânea dos estabelecimentos, disponibilidade dos alimentos e padronização do serviço, especialmente nos períodos de maior demanda ou em horários diferenciados.

d) Contratações separadas para os diferentes componentes da operação: consistiria na realização de contratações independentes para fornecimento de refeições, lanches, mão de obra, equipamentos, utensílios, higienização ou outros recursos necessários ao funcionamento do Restaurante de Serviço.

Embora a separação pudesse ampliar a especialização de determinados fornecimentos, a alternativa aumentaria a complexidade de coordenação, gestão e fiscalização, considerando que diferentes contratados atuariam na mesma estrutura física e participariam de atividades diretamente interdependentes.

A fragmentação também dificultaria a definição de responsabilidades relacionadas ao recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e conservação dos alimentos, utilização dos equipamentos, reposição, higienização, manejo dos resíduos, continuidade do atendimento e correção de eventuais falhas durante a execução.

e) Contratação de empresa especializada para a operação integrada do Restaurante de Serviço: consiste na contratação de uma única empresa responsável pelo preparo, fornecimento e distribuição das refeições e lanches, bem como pela disponibilização dos recursos necessários à execução que sejam de sua responsabilidade, incluindo gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, utensílios, equipamentos e eletroportáteis de pequeno porte, equipamentos complementares, materiais de limpeza, gás, transporte e demais meios necessários à operação, mediante utilização da infraestrutura expressamente disponibilizada pelo Município.

Essa alternativa permite concentrar em um único contratado a responsabilidade pela execução das atividades interdependentes que compõem a operação do Restaurante de Serviço, favorecendo a integração entre recebimento, armazenamento, preparo, conservação, distribuição, reposição, atendimento, higienização e manejo dos resíduos.

A solução também possibilita o aproveitamento da infraestrutura municipal existente, sem transferir à Administração a necessidade de estruturar equipe própria, realizar diretamente a aquisição e gestão dos gêneros alimentícios e insumos ou coordenar diversos fornecedores para atividades executadas simultaneamente no mesmo ambiente.

Além disso, a operação no próprio Parque Municipal de Eventos permite atender os usuários autorizados próximo aos respectivos locais de atuação, reduzindo deslocamentos e contribuindo para a continuidade das atividades desenvolvidas durante a 36ª Schützenfest.

Após a análise das alternativas, considera-se tecnicamente mais adequada à necessidade identificada a contratação de empresa especializada para a operação integrada do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, por permitir o atendimento no próprio local do evento, o aproveitamento da infraestrutura municipal existente, a centralização das responsabilidades operacionais, sanitárias e logísticas e a redução da necessidade de mobilização direta de pessoal e recursos pela Administração.

## **5. SOLUÇÃO ESCOLHIDA**

A solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada para a operação integrada do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, compreendendo o preparo, fornecimento e distribuição de refeições e lanches aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, durante o período de realização do evento, no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe.

A Contratada será responsável pela disponibilização dos gêneros alimentícios, ingredientes, bebidas, insumos, materiais de consumo, mão de obra, uniformes, Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, utensílios, equipamentos e eletroportáteis de pequeno porte, equipamentos complementares, produtos e materiais de limpeza, gás, transporte e demais recursos de sua responsabilidade necessários à adequada execução dos serviços, utilizando-se da infraestrutura expressamente disponibilizada pelo Município.

A solução integrada permite concentrar em um único contratado a responsabilidade pelas atividades de recebimento e armazenamento de gêneros e insumos, preparo, conservação, disponibilização, distribuição e reposição dos alimentos, atendimento aos usuários autorizados,

higienização das áreas, equipamentos e utensílios utilizados e manejo dos resíduos decorrentes da operação, reduzindo a necessidade de coordenação de múltiplos fornecedores e de mobilização direta de pessoal e recursos pela Administração.

A contratação terá natureza de serviço comum, não continuado, destinada especificamente ao atendimento da 36ª Schützenfest, com período determinado de execução. Considerando tratar-se de demanda vinculada a evento específico, com período previamente definido e quantitativos estimados para atendimento daquela edição, não se identifica necessidade de adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP.

A contratação será estruturada em lote único, composto por 2 (dois) itens, correspondentes ao fornecimento de refeições e ao fornecimento de lanches, adotando-se o critério de julgamento pelo menor preço global do lote, preservados os preços unitários de cada item para fins de medição e pagamento.

Os quantitativos previstos possuem caráter estimativo e não constituem obrigação de consumo integral pela Administração. A remuneração da Contratada pelo Município ocorrerá exclusivamente em relação às refeições e aos lanches efetivamente fornecidos aos usuários autorizados mediante apresentação do respectivo ticket, devidamente comprovados e aceitos pela fiscalização contratual.

O controle dos fornecimentos custeados pelo Município será realizado mediante tickets emitidos e distribuídos pela Administração, por intermédio da Comissão Central Organizadora – CCO, os quais deverão ser apresentados pelos usuários autorizados e recolhidos pela Contratada no momento do atendimento, permitindo a aferição dos quantitativos efetivamente fornecidos para fins de fiscalização, medição e pagamento.

A solução também admite o atendimento, mediante pagamento direto à Contratada, de outros usuários previamente autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, nas condições estabelecidas no Termo de Referência. Esses fornecimentos deverão ser controlados separadamente e não integrarão os quantitativos medidos ou pagos pelo Município, sendo vedado o atendimento ao público visitante da 36ª Schützenfest.

A Contratada deverá realizar sua mobilização com antecedência suficiente para que o Restaurante de Serviço esteja integralmente preparado antes do início do primeiro atendimento, mantendo equipe, estoques, equipamentos, utensílios e demais recursos compatíveis com os dias, horários e condições de funcionamento definidos para o evento.

Previamente ao início da execução, deverá ser realizada verificação conjunta das condições dos espaços, instalações, equipamentos e demais bens municipais disponibilizados para utilização na operação, de modo a identificar os recursos efetivamente existentes e suas condições de funcionamento e conservação.

Ao término da execução, caberá à Contratada promover a desmobilização da operação, retirar os equipamentos, utensílios, materiais, insumos e demais bens de sua propriedade no prazo estabelecido no Termo de Referência e entregar os espaços utilizados em adequadas condições de limpeza, organização e conservação.

Durante toda a execução deverão ser observadas as normas sanitárias e de boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e suas alterações, a Lei Complementar Municipal nº 97/2010, de Jaraguá do Sul, e as demais normas incidentes, abrangendo as condições de recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, conservação, distribuição e fornecimento dos alimentos,

higienização das instalações, equipamentos e utensílios e adequado gerenciamento dos resíduos decorrentes da operação.

## 6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação foram definidos com base em dados documentados das edições anteriores da Schützenfest, nas escalas preliminares das equipes envolvidas na organização e execução do evento e na estimativa de usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO.

Para o dimensionamento da demanda custeada pelo Município, foram considerados, no mínimo:

- a) o número estimado de servidores municipais em serviço;
- b) o número estimado de membros da Comissão Central Organizadora – CCO;
- c) o número estimado de voluntários regularmente credenciados;
- d) o número estimado de integrantes do Corpo de Bombeiros e das forças policiais em serviço;
- e) os dias, turnos e períodos de atendimento previstos para o Restaurante de Serviço;
- f) os quantitativos efetivamente consumidos nas edições anteriores da Schützenfest; e
- g) margem técnica destinada a absorver variações justificadas da demanda durante o evento.

A estimativa considera exclusivamente os fornecimentos de refeições e lanches custeados pelo Município e controlados mediante tickets, não abrangendo os atendimentos realizados mediante pagamento direto pelos demais usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO. A memória de cálculo deverá integrar os autos do processo administrativo e demonstrar os dados históricos utilizados, os quantitativos estimados por categoria de usuário, a projeção de atendimento ao longo do evento e a metodologia empregada para obtenção dos quantitativos finais da contratação.

A partir desses parâmetros, foram estimados os seguintes quantitativos:

| Item | Unidade | Quantidade estimada | Especificação dos serviços                                                                                                                                                          |
|------|---------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Unidade | 1.000               | Fornecimento de Refeições (Almoço e Jantar) para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, conforme cardápio e especificações estabelecidos no Termo de Referência. |
| 2    | Unidade | 1.200               | Fornecimento de Lanches para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, conforme cardápio e especificações estabelecidos no Termo de Referência.                     |

As quantidades possuem caráter estimativo e destinam-se ao dimensionamento da contratação, não constituindo obrigação de consumo integral pela Administração nem assegurando à futura Contratada quantitativo mínimo de fornecimento ou faturamento. Os quantitativos indicados constituem o limite estimado dos fornecimentos custeados pelo Município, sendo a medição e o pagamento realizados exclusivamente de acordo com as unidades efetivamente fornecidas aos usuários autorizados mediante ticket, devidamente comprovadas, medidas e aceitas pela fiscalização.

Caso os quantitativos contratados se mostrem insuficientes durante a execução, eventual ampliação deverá ser previamente formalizada pela Administração, observadas as exigências

legais aplicáveis, não sendo admitido o fornecimento excedente custeado pelo Município antes da respectiva formalização.

## 7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços formalmente documentada nos autos do processo administrativo, contendo as referências consultadas, as respectivas datas de consulta, os valores unitários identificados, as especificações dos objetos pesquisados e a metodologia empregada para definição dos valores estimados.

A pesquisa de preços considerou contratações e referências de mercado compatíveis com o objeto pretendido, especialmente quanto ao fornecimento de refeições e lanches, ao período de execução, às exigências sanitárias, à operação em evento temporário, à disponibilização de mão de obra, insumos, utensílios, equipamentos complementares, higienização, logística e demais encargos necessários à execução integral do objeto.

Com base nos valores apurados na pesquisa de preços, foram definidos os seguintes valores unitários estimados:

| Item                                       | Unidade | Quantidade estimada | Especificação dos serviços                                                                                                                                                          | Valor unitário estimado | Valor total estimado |
|--------------------------------------------|---------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|
| 1                                          | Unidade | 1.000               | Fornecimento de Refeições (Almoço e Jantar) para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, conforme cardápio e especificações estabelecidos no Termo de Referência. | R\$ 39,44               | R\$ 39.440,00        |
| 2                                          | Unidade | 1.200               | Fornecimento de Lanches para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, conforme cardápio e especificações estabelecidos no Termo de Referência.                     | R\$ 24,50               | R\$ 29.400,00        |
| <b>Valor total estimado da contratação</b> |         |                     |                                                                                                                                                                                     |                         | <b>R\$ 68.840,00</b> |

Dessa forma, o valor total estimado da contratação é de **R\$ 68.840,00 (sessenta e oito mil, oitocentos e quarenta reais)**.

Os valores apurados constituem referência para o planejamento da contratação e para o procedimento licitatório, sendo a remuneração da futura Contratada vinculada aos quantitativos efetivamente fornecidos, devidamente comprovados, medidos e aceitos pela fiscalização, observados os preços unitários resultantes da licitação.

Os quantitativos possuem caráter estimativo e não constituem obrigação de consumo integral pela Administração, não sendo assegurado à futura Contratada quantitativo mínimo de fornecimento ou faturamento.

Os atendimentos realizados mediante pagamento direto pelos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO não integram a estimativa do valor da contratação e não gerarão obrigação de pagamento pelo Município.

## **8. PARCELAMENTO DO OBJETO**

A contratação será estruturada em lote único, composto por 2 (dois) itens, correspondentes ao fornecimento de refeições e ao fornecimento de lanches, mantendo-se a individualização dos respectivos preços unitários para fins de medição e pagamento.

O parcelamento do objeto em contratações distintas não se mostra técnica e operacionalmente adequado, considerando que os dois itens integram uma única operação de Restaurante de Serviço e serão executados no mesmo espaço físico, mediante utilização compartilhada da cozinha, instalações, equipamentos, utensílios, mão de obra, áreas de armazenamento e demais recursos necessários à execução.

As atividades de recebimento e armazenamento de gêneros e insumos, preparo, conservação, distribuição e reposição dos alimentos, atendimento aos usuários, higienização das áreas, equipamentos e utensílios, controle higiênico-sanitário e gerenciamento dos resíduos são interdependentes e demandam coordenação operacional integrada durante todo o período de funcionamento do Restaurante de Serviço.

A contratação de fornecedores distintos para refeições e lanches poderia gerar sobreposição de responsabilidades, compartilhamento simultâneo da mesma estrutura e maior complexidade para a gestão e fiscalização contratual, especialmente quanto à utilização dos equipamentos e instalações, armazenamento dos gêneros alimentícios, higienização dos ambientes, organização das equipes, controle sanitário, continuidade do atendimento e apuração de responsabilidades por eventuais falhas na execução.

A adoção de lote único permite concentrar em uma única Contratada a responsabilidade pela operação integrada do Restaurante de Serviço, preservando, contudo, a individualização dos preços unitários das refeições e dos lanches e a correspondente medição conforme as quantidades efetivamente fornecidas.

Dessa forma, considerando as características específicas da solução e a interdependência entre os serviços, conclui-se pela inviabilidade técnica e operacional do parcelamento da contratação em lotes distintos, mostrando-se adequada a adoção de lote único composto pelos 2 (dois) itens, em consonância com as diretrizes aplicáveis ao parcelamento previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

## **9. RELAÇÃO COM OUTRAS CONTRATAÇÕES**

Não foram identificadas contratações específicas das quais dependa diretamente a execução do objeto, uma vez que a solução foi estruturada para concentrar em uma única contratação o preparo, fornecimento e distribuição das refeições e lanches, bem como os recursos necessários à operação do Restaurante de Serviço que sejam de responsabilidade da futura Contratada.

A contratação está inserida no conjunto de ações necessárias à realização da 36ª Schützenfest e, portanto, relaciona-se operacionalmente com a estrutura geral do evento, inclusive quanto ao funcionamento do Parque Municipal de Eventos, controle de acesso, segurança, limpeza das áreas comuns e demais atividades de apoio.

Essas relações, contudo, possuem caráter complementar e não configuram dependência direta para a execução do objeto, permanecendo a futura Contratada responsável pela disponibilização dos recursos e pela execução das atividades que lhe forem atribuídas no Termo de Referência.

Dessa forma, não se identifica necessidade de contratação correlata ou interdependente específica como condição para a viabilidade da solução proposta.

## **10. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com a contratação de empresa especializada para a operação do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, pretende-se assegurar o fornecimento adequado e contínuo de refeições e lanches aos usuários autorizados pela Comissão Central Organizadora – CCO, contribuindo para o suporte às equipes envolvidas na organização, segurança, apoio, operação e execução do evento durante todo o período de realização da festa.

A solução deverá possibilitar a concentração, na futura Contratada, das atividades relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, preparo, conservação, distribuição e reposição dos alimentos, disponibilização de mão de obra, utensílios, equipamentos e demais recursos de sua responsabilidade, bem como das atividades de higienização vinculadas à operação e do adequado gerenciamento dos resíduos gerados.

Pretende-se obter melhor aproveitamento dos recursos humanos da Administração, evitando a necessidade de mobilização de servidores municipais para atividades de preparo, distribuição de alimentos e operação direta do Restaurante de Serviço, permitindo sua dedicação às atribuições próprias e às demais atividades necessárias à realização da 36ª Schützenfest.

A disponibilização de alimentação no próprio Parque Municipal de Eventos também deverá reduzir os deslocamentos das equipes para estabelecimentos externos durante suas jornadas, contribuindo para sua permanência próxima aos postos de atuação e para a continuidade e regularidade das atividades operacionais do evento.

Quanto à economicidade e à otimização dos recursos financeiros, pretende-se que o Município remunere somente as refeições e os lanches efetivamente fornecidos aos usuários autorizados mediante ticket, devidamente comprovados, medidos e aceitos pela fiscalização, observados os preços unitários contratados e os quantitativos estimados da contratação.

Essa sistemática busca reduzir os riscos relacionados à aquisição direta, pela Administração, de gêneros alimentícios perecíveis, à formação de estoques, a perdas decorrentes de validade ou conservação inadequada e ao superdimensionamento da demanda, além de evitar a necessidade de estruturação temporária de mão de obra própria para execução direta dos serviços.

Busca-se, ainda, melhor aproveitamento dos recursos materiais e da infraestrutura municipal existente, mediante utilização do espaço e dos equipamentos disponibilizados no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, cabendo à futura Contratada complementar os recursos necessários à execução conforme as responsabilidades estabelecidas para a contratação. Com isso, pretende-se evitar a aquisição, pelo Município, de materiais, utensílios e equipamentos destinados especificamente a uma demanda temporária e sujeitos à posterior ociosidade.

Pretende-se assegurar, igualmente, condições adequadas de qualidade e segurança dos alimentos, higiene das instalações, equipamentos e utensílios utilizados, organização dos espaços, adequado manejo dos resíduos e cumprimento das normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação.

Como resultado final, espera-se obter uma solução operacional integrada, capaz de assegurar regularidade, continuidade, qualidade, segurança sanitária e adequada utilização dos recursos públicos durante o funcionamento do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest.

## **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS**

Não se identificam, neste momento, necessidades de obras ou de readequações estruturais relevantes como condição para a execução da contratação, considerando a existência de espaço destinado ao funcionamento do Restaurante de Serviço no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe.

Previamente ao início da execução, a Administração deverá realizar, em conjunto com a futura Contratada, verificação das condições do espaço, das instalações, dos equipamentos e dos demais bens municipais que serão disponibilizados para utilização na operação, formalizando a relação dos bens efetivamente entregues e registrando suas condições de conservação e funcionamento.

A Administração deverá, ainda, estabelecer e comunicar os procedimentos operacionais necessários à execução, especialmente quanto ao acesso ao Parque Municipal de Eventos, credenciamento, circulação, horários, fiscalização e controle do fornecimento das refeições e lanches custeados pelo Município mediante tickets emitidos e distribuídos pela Administração, por intermédio da Comissão Central Organizadora – CCO.

Caberá à futura Contratada, durante o período de mobilização, providenciar a organização de sua equipe, estoques, equipamentos, eletroportáteis, utensílios, insumos, materiais e demais recursos sob sua responsabilidade, de modo que o Restaurante de Serviço esteja integralmente preparado para funcionamento antes do início do primeiro atendimento.

A futura Contratada deverá também providenciar, previamente ao início da operação, as licenças, autorizações, registros, documentos sanitários e demais requisitos legalmente exigíveis para o exercício das atividades relacionadas ao objeto, bem como manter disponíveis os documentos e controles necessários à fiscalização durante a execução.

Deverão ser adotadas, antes do início dos serviços, as demais providências administrativas, operacionais e de fiscalização necessárias à regular execução da contratação, sem prejuízo das obrigações específicas estabelecidas no Termo de Referência.

## **12. IMPACTOS AMBIENTAIS**

A execução da contratação poderá gerar impactos ambientais de baixa complexidade, inerentes à operação de serviços de alimentação, especialmente em razão do consumo de água e energia, da utilização de produtos de limpeza e saneantes e da geração de resíduos orgânicos, embalagens, materiais descartáveis, óleos, gorduras e demais resíduos decorrentes do preparo e fornecimento das refeições e lanches.

Considerando o caráter temporário da contratação e a utilização de espaço e infraestrutura já existentes no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, não são previstas intervenções físicas relevantes ou alterações ambientais significativas decorrentes da execução do objeto.

Como medidas de mitigação, a futura Contratada deverá adotar práticas destinadas à prevenção e redução de desperdícios de alimentos e insumos, ao uso racional de água e energia e ao adequado gerenciamento dos resíduos gerados durante a operação.

Os resíduos deverão ser segregados de acordo com sua natureza, acondicionados em recipientes adequados e retirados das áreas de preparo, armazenamento e atendimento com frequência compatível com a operação, de forma a evitar acúmulo, contaminação, formação de odores e

atração de vetores e pragas, observadas as normas sanitárias, ambientais e as orientações estabelecidas para o evento.

Os óleos, gorduras, restos de alimentos e demais resíduos decorrentes da operação não poderão ser descartados em pias, ralos, redes de drenagem pluvial ou locais não autorizados, devendo receber acondicionamento e destinação compatíveis com sua natureza e com as regras aplicáveis.

Os produtos saneantes utilizados deverão ser regularizados perante os órgãos competentes, empregados conforme as orientações dos fabricantes e armazenados adequadamente, de modo a evitar riscos de contaminação dos alimentos, das instalações e do meio ambiente.

A futura Contratada deverá manter as áreas utilizadas em condições adequadas de limpeza, higiene e organização durante toda a execução e, ao término dos serviços, realizar a limpeza final e retirar os resíduos, materiais e demais itens de sua responsabilidade.

Dessa forma, entende-se que os impactos ambientais relacionados ao objeto podem ser adequadamente prevenidos, mitigados e controlados por meio das medidas ordinárias de gestão, sustentabilidade e boas práticas aplicáveis à operação de serviços de alimentação, não se identificando, neste momento, necessidade de medidas ambientais adicionais de maior complexidade.

### **13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Com base nos levantamentos e análises realizados neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade da contratação de empresa especializada para a operação integrada do Restaurante de Serviço da 36ª Schützenfest, sob os aspectos técnico, operacional e econômico.

A solução escolhida mostra-se adequada ao atendimento da necessidade identificada, por possibilitar o fornecimento de refeições e lanches aos usuários autorizados no próprio local do evento, o aproveitamento da infraestrutura municipal existente e a concentração, em uma única Contratada, das responsabilidades relacionadas à operação do Restaurante de Serviço.

A contratação em lote único, composto pelos itens de fornecimento de refeições e de lanches, mostra-se compatível com a natureza integrada da operação, preservando-se a individualização dos preços unitários para fins de medição e pagamento.

A solução proposta permite reduzir a necessidade de mobilização direta de pessoal e recursos pela Administração, assegurar maior integração das atividades operacionais, facilitar a definição das responsabilidades pela execução e proporcionar condições adequadas de controle, fiscalização, qualidade e segurança sanitária dos serviços.

Diante do exposto, declara-se viável a contratação pretendida e recomenda-se o prosseguimento da instrução processual e das demais providências necessárias à realização do procedimento licitatório correspondente.

Jaraguá do Sul, data da assinatura.

Matheus Felipe Vilas Bôas  
Chefe de Compras

Edson Ivo Tiedt  
Diretor de Compras, Licitações e Contratos

Ivana Atanásio Dias  
Secretária Municipal de Cultura, Esporte e Lazer