



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR N. 52/2026

1 OBJETO RESUMIDO

Necessidade de oferecer buffet no evento da FESTA DO COLONO E MOTORISTA NO MUNICÍPIO DE ARVOREDO-SC.

2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem como objeto a prestação de serviços de buffet, compreendendo o fornecimento de almoço (churrasco e saladas variadas), incluindo toda a infraestrutura necessária (louças, talheres, equipe de atendimento, logística de preparo e conservação de alimentos), para a comemoração da tradicional **Festa do Colono e do Motorista** no município de Arvoredo.

A justificativa fundamenta-se na relevância socioeconômica e cultural da data para o município. Arvoredo possui forte vocação agropecuária e expressiva atuação de motoristas no transporte de cargas e produção. O evento visa:

- Promover a integração comunitária;
- Valorizar o trabalho dos produtores rurais (colonos) e dos transportadores (motoristas), pilares da economia local;
- Preservar a identidade histórico-cultural regional.

A administração municipal não dispõe de pessoal próprio em quantidade suficiente, tampouco de estrutura de cozinha industrial móvel e insumos em escala para preparar e servir uma refeição dessa magnitude com segurança alimentar. Daí decorre a necessidade de contratação de empresa especializada.

3 PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O município de Arvoredo ainda não elaborou seu plano anual de contratações.

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da vigência: 04 (quatro) meses;

Da organização da cozinha: A empresa vencedora terá 5 (cinco) dias consecutivos antes do evento, como prazo para montagem da cozinha, com os eletrodomésticos e demais moveis e equipamentos que entender necessários;

Local de realização dos serviços: Linha Chapada, Município de Arvoredo/SC;

Horário de servir os almoços: 12:00hs;

Amostras: a empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar e habilitada, deverá 3 dias após a realização do certame, obrigatoriamente realizar uma apresentação com os pratos que estará servindo efetivamente no evento, para aproximadamente 15 pessoas degustar;

Capacidade Operacional: Estrutura e pessoal qualificado (cozinheiros, assadores, garçons/atendentes) para preparar e servir o volume estipulado sem gerar filas excessivas.



Sanidade e Qualidade: Apresentação de Alvará Sanitário vigente e cumprimento das normas da ANVISA. Todos os insumos (carnes, vegetais e acompanhamentos) devem ser de primeira qualidade.

Logística e Infraestrutura: Transporte dos alimentos em condições térmicas adequadas, fornecimento de louças, talheres, guardanapos e demais utensílios necessários para o serviço do tipo buffet.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) Cumprir integralmente, no que couber, as legislações atinentes ao ramo de atividade por ela desenvolvida, todas as normas, métodos e especificações da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

b) Cumprir todas as obrigações constantes deste contrato seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

c) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por ele solicitado ou ainda pela comissão;

e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo de 24 horas qualquer equipamento, móveis ou bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução das refeições, durante o uso pelos empregados da vencedora;

f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Município, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

g) Entregar ao fiscal de contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Fornecedor; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

h) a empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar e habilitada, deverá 3 dias após a realização do certame, obrigatoriamente realizar uma apresentação com os pratos que estará servindo efetivamente no evento, para aproximadamente 15 pessoas degustar;

i) O local de realização dos almoços é a Linha Chapada, comunidade do Município de Arvoredo/SC, e os almoços deverão obrigatoriamente ser servidos até as 12:00hs.



j) o cardápio deverá obrigatoriamente conter:

Acompanhamentos:

- Lasanha ou macarronada (bolonhesa ou frango);
- Cuca de no mínimo 2 sabores; (Ex. de sabores: abacaxi, doce de leite, chocolate...)
- 4 tipos de salada (maionese de batata (tradicional da região), alface, repolho, tomate).
- Arroz à grega;
- Mandioca cozida com bacon;
- 2 tipos de fruta sem casca e fatiada. (Ex: laranja, manga...)

Carnes (Churrasco): Gado (alcatra/maminha), suíno (costela/lombo) e Frango (galeto).
Projeção média de 400g a 500g de carne *in natura* por pessoa.

k) Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da cozinha, quando da realização dos serviços; Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessários ao fornecimento;

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

a) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

b) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

c) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

d) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos alimentos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

Da Matriz de Risco

Não foi realizada análise de riscos, aprofundada, em virtude de que não se percebeu nenhum risco extraordinário, existindo aqueles decorrentes da atividade que será desempenhada e, portanto, de conhecimento dos interessados e atribuíveis às partes através das obrigações.

5 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O quantitativo foi estimado com base no histórico de edições anteriores do evento e na projeção de público para aproximadamente 1000 refeições.

O valor estimado para esta contratação é de R\$ 61.980,00 (sessenta e um mil, novecentos e oitenta mil reais), valor previamente definido como preço máximo por meio da utilização de pesquisa de preço em atendimento ao art. 23, § 2º da Lei 14.133/2021, apresentados na memória de cálculo anexa.

6 LEVANTAMENTO DE MERCADO e COMPARATIVO DAS SOLUÇÕES



Foram avaliadas duas alternativas principais para o atendimento da demanda:

- Parceria com entidades filantrópicas locais: Embora reduza custos diretos, esbarra na falta de responsabilidade técnica e jurídica (licenças sanitárias) para um volume expressivo de 1.000 refeições simultâneas.

- Contratação de empresa especializada (Buffet): Solução escolhida. Garante conformidade sanitária, segurança alimentar, padrão de qualidade e transfere o risco logístico integralmente para a contratada.

7 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação por refeição, englobando o fornecimento de mantimentos, o preparo do churrasco e acompanhamentos, o transporte seguro até a Linha Chapada, Município de Arvoredo/SC local do evento, o serviço de reposição do buffet e a posterior higienização/recolhimento dos utensílios descartáveis ou reutilizáveis.

8 JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO Optou-se pelo não parcelamento do objeto, visto que o serviço de buffet e churrasco deve ser prestado de forma integrada. A divisão do fornecimento (ex: contratar a carne separado do buffet) comprometeria a coordenação do evento, a responsabilidade sobre a qualidade sanitária e a eficiência do serviço no dia da festa. Logo esta contratação será realizada por **refeição/unidade**.

9 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

As metas desta contratação são:

Econômico-Financeiro: Minimização do risco de prejuízo ao erário público por meio de uma contratação fechada por preço global por refeição, onde o desperdício ou a sobra de insumos corre exclusivamente por conta e risco da empresa contratada.

Social e Cultural: Fortalecimento da identidade cultural do município de Arvoredo/SC, proporcionando um evento de alta qualidade para o homem do campo e das estradas, promovendo o lazer e a integração regional sem falhas organizacionais.

Administrativo: Transferência integral da responsabilidade operacional (preparo, higienização, transporte e destinação de resíduos) para a iniciativa privada, permitindo que os servidores municipais foquem exclusivamente na coordenação institucional do evento.

10 PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

Designação formal da Comissão Organizadora e do Fiscal de Contrato.

Garantia de que o local do evento (pavilhão municipal ou CTG) disponha de pontos de água potável, energia elétrica compatível com os equipamentos do buffet e área isolada para os assadores.

11 IDENTIFICAR A NECESSIDADE DE CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não se vislumbra a necessidade de nenhuma contratação correlata visto que na fase de planejamento esta única contratação se mostrou suficiente e resolutiva.

12 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada a natureza do objeto não se vislumbra nenhum impacto ambiental.



13 DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante dos elementos técnicos, logísticos e econômicos levantados, a contratação mostra-se totalmente viável e necessária para a realização da Festa do Colono e Motorista de Arvoredo/SC.

Arvoredo/SC, 03 de junho de 2026.

HENRIQUE MATHEUS BELLAVER

Diretor de Cultura