ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 OBJETO

Contratação de empresa(s) especializada(s) para a prestação de serviços de buffet completo, decoração, ambientação cênica, iluminação e locação de mobiliário, a serem executados nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas (CTG) do Município de Faxinal dos Guedes – SC, visando à realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico (ano-base 2024, exercício 2025), conforme as especificações e quantitativos descritos a seguir.

2 SECRETARIA REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Fazenda e Administração.

3 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação decorre da necessidade de garantir o fornecimento de alimentação e serviços correlatos de atendimento (buffet), bem como os serviços de decoração, ambientação cênica, iluminação de destaque e locação de mobiliário complementar para o Jantar de Premiação do Movimento Econômico (Ano-Base 2024 / Exercício 2025) do Município de Faxinal dos Guedes-SC. **O evento ocorrerá nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas (CTG) Querência do Minuano no dia 15 de julho de 2026, podendo tal data, por razões de conveniência administrativa ou força maior, ser eventualmente transferida em até uma semana.** O referido ato solene integra oficialmente a programação festiva e institucional alusiva ao aniversário de emancipação político-administrativa do Município.

O principal objetivo do evento é reconhecer e homenagear publicamente os empresários e produtores rurais locais que se destacaram no desempenho de suas atividades, responsáveis diretos pelo incremento do Valor Adicionado e pelo retorno do ICMS para os cofres municipais.

O interesse público reside na oferta de uma experiência solene integrada e de alta qualidade, condizente com a relevância institucional do evento. Busca-se garantir conforto, segurança, higiene, infraestrutura de atendimento gastronômico e identidade visual/cenográfica

adequadas para acolher com dignidade um público estimado de 700 convidados, além das autoridades que comporão o dispositivo oficial.

O local para a realização do evento será o CTG Querência do Minuano, localizado no município de Faxinal dos Guedes, o qual possui espaço físico e disponibilidade para atender a demanda. Contudo, embora amplo, o local não dispõe de insumos culinários, louças, talheres, equipe de cozinha e atendimento próprio, tampouco possui acervo de mobiliário de destaque, tecidos de forração, arranjos entre outros objetos decorativos.

Dessa forma, justifica-se a contratação técnica terceirizada e especializada para a operacionalização completa e simultânea tanto da alimentação (Lote 01) quanto da ambientação estética do espaço (Lote 02), assegurando a infraestrutura operacional necessária que o Município não possui em seus quadros e bens permanentes.

4 PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Município de Faxinal dos Guedes encontra-se em fase de adequação à Lei nº 14.133/2021. A ausência do Plano de Contratações Anual (PCA) fundamenta-se no art. 176 da referida norma, que faculta aos municípios com menos de 20 mil habitantes a implementação diferida de determinados instrumentos de governança. A demanda está devidamente alinhada ao planejamento orçamentário municipal (PPA, LDO e LOA).

5 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para o perfeito atendimento da demanda, as empresas contratadas deverão cumprir, rigorosamente, os seguintes requisitos mínimos de execução:

5.1. Diretrizes de Instalação, Cronograma e Prazos

a) Prazo Limite de Entrega: Toda a infraestrutura do evento — incluindo a estrutura de buffet, copa (réchauds, louças, talheres, freezers, bebidas), arranjos decorativos, mobiliário, passarela e testes de iluminação cênica — deverá estar completamente montada, limpa, testada e vistoriada pela fiscalização do Município até as **15 horas do dia do evento**.

b) Continuidade e Plantão: A contratada do Lote 02 (Decoração) deverá manter equipe ou técnico de plantão para manutenção cênica e corretiva emergencial durante todo o transcorrer do jantar solene.

5.2. Mão de Obra, Logística e Custos Operacionais

a) Inclusão Global de Custos: Os valores propostos pelas licitantes devem abranger integralmente todos os custos diretos e indiretos necessários para a execução dos serviços.

b) Escopo do Lote 01 (Buffet): Inclui todos os ingredientes, insumos, transporte e deslocamento de pessoal, equipe especializada de cozinha, equipe de reposição, garçons devidamente uniformizados, materiais de servir e a limpeza rigorosa posterior da cozinha do CTG.

c) Escopo do Lote 02 (Decoração): Inclui taxas de frete, aquisição de materiais botânicos e têxteis, montagem técnica, ferramentas e desmontagem posterior de todas as estruturas utilizadas.

d) Sem Ônus Adicional: Não caberá qualquer pagamento ou repasse adicional por parte do Município referente a despesas com viagens, estadias, diárias, alimentação de funcionários ou fretes complementares.

5.3. Segurança, Higiene e Conformidade Normativa

a) Regulamentação Sanitária (Lote 01): Obrigatoriedade de apresentação de Alvará Sanitário vigente emitido pelo órgão competente, além do cumprimento rigoroso das normas da ANVISA para a manipulação, transporte e armazenamento de gêneros alimentícios.

b) Segurança Cênica (Lote 02): Utilização obrigatória de materiais têxteis e de forração com tratamento antichama certificado.

c) Preservação e Acessibilidade: As decorações, vasos e estruturas cenográficas montadas não poderão obstruir, sob hipótese alguma, as rotas de fuga, saídas de emergência ou os parâmetros de acessibilidade do pavilhão do CTG.

d) Conformidade Elétrica: Todos os equipamentos elétricos (freezers da copa e projetores refletores de LED) deverão respeitar a capacidade e a distribuição de carga da rede elétrica do pavilhão, sendo vedadas ligações precárias ou que gerem risco de sobrecarga.

6 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Com base nos padrões de eventos corporativos municipais similares na região, a estimativa de custos foi dimensionada para atender plenamente ao público previsto de 700 (setecentos) convidados, conforme as seguintes especificações técnicas:

Lote	Descrição	Quantidade	Unidade
1	**Serviço de Buffet Completo (Adulto) para até 700 pessoas.** Deverá contemplar a prestação de serviços de buffet completo, compreendendo preparo, fornecimento, organização, montagem e reposição contínua de jantar, para até 700 (setecentas) pessoas, com disponibilização de equipe operacional de cozinha, reposição e garçons, utensílios, estrutura de buffet e apoio ao evento. **1 Composição mínima obrigatória do cardápio:** **1.1 Pratos Quentes** * Arroz tradicional branco; * Risoto de cordeiro; * Risoto de pera com gorgonzola; * Espaguete à carbonara; * Massa tipo penne acompanhada de molho branco ou molho quatro queijos; * Sobrecoxa de frango assada; * Corte de alcatra bovina assada; * Costelinha suína assada. **1.2 Guarnições e saladas** * Disponibilização de, no mínimo, 04 (quatro) tipos de folhagens e saladas verdes sazonais e devidamente higienizadas. * Disponibilização de, no mínimo, 03 (três) tipos de legumes, contemplando obrigatoriamente: cenoura e/ou beterraba raladas, acompanhadas de couve-flor ou brócolis. **1.3 Sobremesas** *Disponibilização de, no mínimo, 03 (três) opções de sobremesa, devendo a contratada selecionar entre os seguintes tipos ou equivalentes de igual qualidade gastronômica: • Sagu tradicional acompanhado de creme de baunilha. • Mousse de maracujá. • Salada de frutas tropicais sazonais. • Pudim tradicional de leite condensado. **2 Estrutura e Itens Inclusos** 2.1 Serviço de mesa para alimentação	1	Svç.

	*Toalhas: Fornecimento e montagem de toalhas e passadores apropriados para as mesas de serviço do buffet. *Guardanapos: Unidades em tecido ou papel de alta gramatura e excelente padrão de acabamento. *Talheres: Conjuntos completos em aço inoxidável, higienizados e em perfeito estado de conservação. *Pratos: Peças em porcelana na cor branca, sem trincas, lascas ou ranhuras. *Copos e Taças: Recipientes fabricados em vidro translúcido de espessura fina, específicos para o correto serviço de cerveja, vinho, whisky e licor amargo (tipo Campari). *Baldes para Gelo: Unidades em inox ou material térmico equivalente, acompanhadas de pegadores, destinadas ao atendimento das mesas sob demanda (como o consumo de garrafas de whisky adquiridas pelos convidados). *Utensílios de Sobremesa: Pratos, talheres e recipientes apropriados para o encerramento do serviço de alimentação. 2.2 Montagem completa do buffet Incluindo: *Equipamentos Térmicos: Réchauds em aço inox e demais equipamentos destinados à manutenção rigorosa da temperatura e conservação adequada dos alimentos quentes e frios. *Apresentação: Travessas, porcelanas e recipientes adequados para acondicionamento, proteção e apresentação estética dos alimentos. *Dimensionamento: Estrutura física de buffet (ilhas de distribuição) compatível com o quantitativo de participantes, garantindo fluxo ágil e evitando filas. *Operação: Organização e reposição contínua dos alimentos nas ilhas de buffet durante todo o período do evento. *Ambientação: Decoração básica integrada às ilhas de buffet, quando necessária à adequada apresentação visual do serviço. 2.3 Equipe de atendimento e execução mínima *Equipe de Cozinha: Chef de cozinha, cozinheiros e auxiliares em quantitativo suficiente para garantir a adequada preparação, manipulação e execução dos serviços, sem interrupções ou prejuízo à qualidade. *Equipe de Reposição e Salão: Profissionais devidamente uniformizados destinados exclusivamente à organização, reposição contínua das ilhas de buffet e recolhimento ágil de pratos e utensílios das mesas dos convidados durante o jantar. *Garçons de Salão: Disponibilização de, no mínimo, **15 (quinze) garçons**, devidamente uniformizados e identificados, para atendimento exclusivo de servimento de bebidas nas mesas dos convidados.		
2	**Serviço de decoração cênica, locação de mobiliário e equipamentos de iluminação para eventos, conforme especificações abaixo e imagens de referência:** **1. Arranjos Ornamentais de Mesa (150 a 180 unidades)** Arranjos de estilo rústico/agro com dimensões proporcionais à mesa. Composição minimalista com folhagens verdes naturais em tons diversos. Acabamento com hastes de trigo seco ou espécime botânica similar. Inclusão de 01 (um) castiçal de vidro (tipo taça ou copo). Inclusão de 01 (uma) vela compatível com o recipiente por arranjo.	1	Svç.

	 *Imagem de referência **2. Toalhas de Mesa (150 a 180 unidades)** Toalhas de tecido na cor preta, em formato retangular. Dimensões compatíveis com mesas de 0,65m x 1,05m, garantindo caimento adequado. Material de padrão comercial para eventos, higienizadas e sem avarias. **3. Tapete para Passarela Receptiva (01 unidade)** Tapete em carpete ou material similar para tráfego intenso na cor vermelha. Dimensões: comprimento de até 35 metros e largura mínima de 1,50 metro. Instalação com fixação segura para evitar acidentes. **4. Cenografia e Forração do Hall de Entrada / Recepção** Forração dos Painéis (Treliças): Fornecimento e instalação de tecido tensionado na cor preta para cobertura total e individual de duas estruturas de treliças metálicas existentes no local (uma posicionada na frente e outra posicionada no verso do hall de entrada), compreendendo: *01 (uma) peça de tecido preto medindo 7,40m x 2,20m para forração integral da treliça frontal (painel de entrada). *01 (uma) peça de tecido preto medindo 7,40m x 2,20m para forração integral da treliça posterior (painel alocado atrás/no verso). Fixação de Banner: Instalação e fixação de banner institucional (fornecido pelo órgão) em duas treliças de propriedade do município (já disponibilizadas montadas no local, sendo 01 unidade de 4,00m x 3,00m e 01 unidade de 3,00m x 2,00m). Ornamentação: Decoração das referidas treliças utilizando folhagens verdes naturais, elementos amadeirados e velas cênicas.		





*Imagens de referência

5. Vasos Ornamentais Botânicos
Subitem 5.1: 04 (quatro) vasos de porte médio/grande com folhagens verdes (naturais ou artificiais de alto padrão) para o hall interno.
Subitem 5.2: Até 10 (dez) vasos de porte médio/grande na cor preta com folhagens verdes (naturais ou artificiais de alto padrão) para a área externa e distribuição interna.

6. Mobiliário de Recepção (01 unidade)
Locação de 01 (um) aparador em madeira maciça ou acabamento amadeirado rústico para a recepção.

7. Iluminação Cênica em LED (32 unidades no total)
Subitem 7.1: 10 (dez) projetores refletores LED de alta potência para destaque cênica (cores: azul, branco e amarelo), destinados ao painel de entrada e treliça posterior.
Subitem 7.2: 22 (vinte e duas) projetores refletores LED de alta potência na cor azul para ambientação de pilares e cobertura do palco.



*Imagem de referência

8. Cadeiras (750 unidades)
Quantidade total: locação de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou de linha de design equivalente).
Especificações: Fabricação em policarbonato injetado translúcido de alta resistência (cor transparente/cristal).
Qualidade: Entrega em perfeito estado de conservação, limpeza e sem ranhuras que comprometam a estética.

9 Ornamentação Botânica para Base do Palco Principal (01 lote)
Fornecimento e montagem de arranjo corrido de folhagens verdes naturais.
Disposição linear programada para preenchimento de toda a base frontal do palco principal.
Dimensão: cobertura contínua de 10 metros de comprimento.
Densidade e altura do arranjo adequadas para o acabamento cênico, sem obstruir a visão do palco.

10 Forração do Palco Principal
Fornecimento e instalação de tecido tensionado na cor preta para cobertura cênica completa do palco principal, compreendendo:
*Forração integral do fundo (parede traseira) do palco;
*Forração integral de ambas as laterais (esquerda e direita) do palco, garantindo fechamento visual uniforme e sem frestas.

11 Mobiliário e Ornamentação para Mesa de Premiação (01 conjunto)
Locação de 01 (uma) mesa de grande porte com dimensões aproximadas de 1,00m de largura por 3,00m de comprimento.
Mobiliário destinado à exposição de troféus e premiações oficiais.
Inclusão de forração, toalha ou passador em tecido na cor preta, com caimento adequado e acabamento decorativo integrado.

Obs.: conferência e validação de todas as medidas no local por conta e responsabilidade exclusiva da contratada antes da execução.

	 *Imagem de referência		

6.1 Fontes de Consulta

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em levantamento de mercado que envolveu consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas, ao sistema Farol-TCE/SC e cotações formais com empresas organizadoras de eventos esportivos de Santa Catarina.

6.1.1 Jantar

a) PNCP e Farol TCE/SC

Município: Curitibanos
Modalidade: Pregão Eletrônico
Serviço: Buffet em evento para até 150 (cento e cinquenta pessoas)
Valor unitário: R$ 105,42
Link: https://pncp.gov.br/app/editais/78493632000121/2026/7

Município: Curitibanos
Modalidade: Pregão Eletrônico

Serviço: Buffet em evento para até 200 (duzentas pessoas)

Valor unitário: R$ 99,26

Link: https://pncp.gov.br/app/editais/78493632000121/2026/7

Município: Xanxerê

Modalidade: Pregão Eletrônico

Serviço: Buffet em evento para 600 (seiscentas) pessoas

Valor unitário: R$ 84,00

Link: https://xanxere.sc.gov.br/licitacao/pregao-eletronico-no-0025-2026-movimento-economico/

b) Cotações formais

Empresa: Alimentos do Cheff Ltda

Nome Fantasia: Casa do Chef

CNPJ: 37.782.321/0001-03

Valor unitário: R$ 120,00

Valor total: R$ 72.000,00

Empresa: Chef Vinícius Cozinha de Festa Ltda

Nome Fantasia: Chef Vinicius

CNPJ: 46.683.711/0001-09

Valor unitário: R$ 98,00

Valor total: R$ 58.800,00

Empresa: Cleber Luiz Alessi ME

Nome Fantasia: TF Gastronomia

CNPJ: 47.115.574/0001-79

Valor unitário: R$ 158,33

Valor total: R$ 95.000,00

6.1.2 Decoração

a) PNCP e Farol TCE/SC

Município: Agronômica-SC
Modalidade: Pregão Eletrônico
Valor: R$ 28.166,66
Link: https://pncp.gov.br/app/editais/83102590000190/2026/31

Município: Tijucas-SC
Modalidade: Dispensa
Valor: R$ 26.700,00
Link: https://pncp.gov.br/app/editais/82577636000165/2026/77

Município: Ipumirim-SC
Modalidade: Dispensa
Valor: R$ 25.591,89
Link: https://pncp.gov.br/app/editais/82814575000102/2026/80

Município: Rio do Sul-SC
Modalidade: Pregão Eletrônico
Valor: R$ 34.018,00
Link: https://pncp.gov.br/app/editais/83102574000106/2026/6?utm_source=lic-abertas&utm_medium=referral&utm_campaign=licitacao

6.2 Metodologia de cálculo

A metodologia adotada para a definição do valor estimado da contratação observou estritamente as diretrizes da Lei Federal nº 14.133/2021, utilizando critérios técnicos específicos para cada um dos lotes em razão da natureza distinta dos serviços:

6.2.1 Lote 01 – Serviço de Buffet (Preço Unitário por Pessoa)

a) Parâmetro de Cálculo: Para fins de equalização e precisão do orçamento, a base de cálculo considerou estritamente os valores unitários (por refeição/pessoa) obtidos por meio de pesquisa de mercado e análise de editais paradigmas.

b) Aplicação: A partir da média aritmética simples dos valores unitários das fontes consultadas, obteve-se o preço referencial por pessoa, o qual foi multiplicado pelo público total estimado de 700 (setecentos) convidados.

c) Montante: Com base nesses parâmetros e arredondamentos técnicos de mercado, o valor total estimado para este lote perfaz o montante de **R$ 77.584,50 (setenta e sete mil e quinhentos e oitenta e quatro reais e cinquenta centavos)**.

6.2.1 Lote 02 – Decoração, Ambientação e Mobiliário (Preço Global por Serviço)

a) Parâmetro de Cálculo: A definição do valor utilizou a média dos preços globais obtidos no mercado após rigorosa análise de compatibilidade técnica entre as propostas pesquisadas e as especificações mínimas exigidas para a cenografia do espaço.

b) Aplicação: Por se tratar de um serviço integrado de montagem, locação de acervo e ornamentação botânica com quantidade fechada de itens, a base de cálculo considerou o valor integral para a execução completa do escopo decorativo planejado para o pavilhão do CTG.

c) Montante: Com base nesses parâmetros, o valor total estimado para este lote perfaz o montante de **R$ 28.619,14 (vinte e oito mil e seiscentos e dezenove reais e quatorze centavos)**.

6.2.3 Consolidação do Processo Licitatório

A soma dos lotes que compõem o presente Estudo Técnico Preliminar resulta no valor total estimado **R$ 106.203,64 (cento e seis mil e duzentos e três reais e sessenta e quatro centavos)**.

Os valores estimados para ambos os lotes já contemplam todos os custos diretos e indiretos necessários à prestação integral e perfeita dos serviços, incluindo o fornecimento de insumos, materiais botânicos, tecidos, mobiliário, equipamentos elétricos, bem como tributos

incidentes, encargos trabalhistas, previdenciários, despesas administrativas, fretes, transporte e logística de todas as equipes operacionais.

Essa estimativa demonstra-se perfeitamente compatível com os preços praticados no mercado e adequada à realidade econômica regional, assegurando uma base técnica consistente para a formulação do orçamento estimado da cotação e para o futuro certame, em estrita observância aos princípios da economicidade, modicidade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

7 LOCAL E DATA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O objeto desta contratação, abrangendo o Lote 01 (Serviço de Buffet) e o Lote 02 (Decoração, Ambientação e Mobiliário), será integralmente executado nas dependências do **Centro de Tradições Gaúchas (CTG) Querência do Minuano**, localizado às margens da rodovia BR-282, no perímetro do Município de Faxinal dos Guedes – SC, na data de **15 de julho de 2026**.

Obs.: a data prevista para a realização do evento poderá, por critérios de conveniência da Administração Pública, interesse público devidamente justificado ou motivo de força maior, ser postergada ou antecipada em até 7 (sete) dias corridos.

O Município deverá notificar formalmente as empresas contratadas sobre a alteração da data com a antecedência necessária, não cabendo às contratadas o direito a indenizações ou acréscimos contratuais decorrentes desta mudança de cronograma, desde que respeitado o intervalo estipulado.

7.1 Condições Gerais de Execução

Para garantir o padrão de qualidade institucional e o cumprimento rigoroso do cronograma oficial do evento, a execução dos serviços por parte das empresas contratadas observará as seguintes diretrizes:

a) Cronograma de Montagem e Acesso: As contratadas terão acesso liberado ao pavilhão e à cozinha do CTG com a antecedência necessária a ser acordada com o Município. Toda a infraestrutura — incluindo as ilhas de buffet, utensílios de mesa devidamente

higienizados, arranjos decorativos, mobiliário cênico, passarela e testes de iluminação — deverá estar completamente montada e finalizada até as **15 horas do dia do evento**.

b) Mão de Obra Qualificada e Identificada: O preparo dos alimentos, a reposição das ilhas e o serviço de bebidas (Lote 01), bem como a instalação física e operacional dos elementos cênicos (Lote 02), serão efetuados por equipes devidamente uniformizadas, qualificadas e sob supervisão direta de um responsável técnico indicado por cada uma das empresas contratadas.

c) Segurança e Integridade do Patrimônio: O uso da infraestrutura local, bem como a instalação de fogões, freezers, projetores refletores de LED, estruturas de treliças ou quaisquer equipamentos trazidos pelas contratadas, não poderá causar danos estruturais, avarias no mobiliário municipal ou sobrecarga elétrica na sede do CTG Querência do Minuano.

d) Assistência Técnica e Plantão Operacional: As empresas contratadas deverão manter equipes ativas e de plantão no local desde a abertura dos portões até o encerramento oficial do evento. O Lote 01 garantirá a reposição contínua dos pratos quentes, guarnições e bebidas, enquanto o Lote 02 assegurará o plantão para manutenção corretiva emergencial de qualquer elemento da iluminação ou da cenografia.

e) Logística Reversa (Desmontagem, Limpeza e Retirada): A desmontagem de toda a estrutura cenográfica, a retirada de tecidos, vasos, tapetes e mobiliário locado, bem como o recolhimento de todos os utensílios, louças, sobras de alimentos e resíduos gerados, serão de inteira responsabilidade das respectivas contratadas.

f) Cumprimento de Normas de Segurança e Acessibilidade: O layout de disposição das ilhas de buffet, a circulação dos garçons, a fixação de passarelas e o posicionamento de vasos, painéis e elementos decorativos não poderão obstruir, sob hipótese alguma, as saídas de emergência, equipamentos de combate a incêndio ou as rotas acessíveis destinadas ao livre tráfego dos convidados.

8 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução técnico-operacional escolhida para o atendimento da demanda consiste na contratação integrada empresas especializadas por meio do parcelamento em dois lotes complementares: o primeiro focado no ramo de buffet e catering (Lote 01) e o segundo voltado à cenografia, ambientação cênica e locação de mobiliário (Lote 02).

Essa estratégia foi planejada para converter temporariamente a estrutura rústica do pavilhão do CTG Querência do Minuano em um complexo de recepção corporativo e solene de alto padrão. A solução assegura excelência gastronômica, segurança sanitária e uma identidade visual temática sofisticada e condizente com a relevância institucional do evento, acolhendo com conforto, dignidade e respeito todas as autoridades, empresários e produtores rurais homenageados pelo desempenho no Movimento Econômico.

9 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

Conforme as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, optou-se pelo parcelamento do objeto em **02 (dois) lotes distintos**, sob o critério de julgamento por **Menor Preço por Lote**. A justificativa técnica e econômica para esta modelagem fundamenta-se nos seguintes pontos:

a) Viabilidade Técnica e Segregação de Mercados: Os serviços solicitados integram ramos comerciais distintos. O Lote 01 exige expertise em segurança alimentar, manipulação de alimentos e equipe de serviços de mesa (buffet). Já o Lote 02 demanda conhecimentos em design de interiores, cenografia, logística de mobiliário e iluminação cênica (decoração).

b) Ampliação da Competitividade: A aglutinação de ambos os serviços em um único lote global restringiria a participação de microempresas e empresas de pequeno porte locais. Exigir que uma mesma empresa execute o buffet e a decoração técnica reduziria drasticamente o número de licitantes válidos, podendo resultar em preços mais elevados para a Administração.

c) Garantia de Qualidade e Eficiência: A contratação por lotes específicos permite que o Município selecione especialistas em cada área de atuação, garantindo que o fornecimento do jantar e a montagem da estrutura cenográfica atinjam o padrão de excelência exigido para o Jantar de Premiação do Movimento Econômico.

d) Ausência de Prejuízo ao Conjunto: A execução dos serviços de forma segregada não gera dependência técnica ou incompatibilidade sistêmica entre as contratadas. O cronograma de montagem da decoração e o início dos serviços de buffet serão coordenados pelo Município, de forma a garantir a perfeita harmonia temporal e espacial nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas (CTG).

10 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a execução da solução proposta de forma integrada (serviços de alimentação e ambientação cênica), a Administração Municipal busca alcançar os seguintes resultados:

a) Estímulo Econômico e Reconhecimento Público Qualificado: Consolidar um ambiente de prestígio e alta solenidade que expresse o reconhecimento oficial do Município aos empresários e produtores rurais locais. O alcance deste resultado dar-se-á mediante a oferta de um serviço de recepção gastronômica de excelência integrado a um projeto cenográfico corporativo sofisticado.

b) Conforto, Segurança e Acessibilidade Espacial: Proporcionar uma experiência fluída, segura e confortável para os 700 convidados e autoridades. O planejamento garante o cumprimento de rigorosas normas sanitárias de manipulação de alimentos, uma distribuição elétrica adequada e um *layout* de mesas, ilhas de *buffet*, passarelas e arranjos que preservem as rotas de fuga e garantam plena acessibilidade.

c) Eficiência Administrativa e Ampla Competitividade: Otimizar a instrução processual com a unificação das demandas em um único Estudo Técnico Preliminar e processo licitatório. A divisão estratégica em dois lotes distintos por menor preço assegura a participação de empresas especializadas em seus respectivos ramos, garantindo preços vantajosos e alto padrão de execução.

11 DIRETRIZES DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

A avaliação da qualidade dos serviços prestados pelas empresas contratadas será realizada de forma contínua pela Comissão Organizadora e pelos Fiscais de Contrato designados, utilizando como parâmetros os seguintes critérios objetivos:

a) Conformidade Temporal e Prontidão Logística: Verificação rigorosa, impreterivelmente às 15 horas do dia do evento, se toda a infraestrutura física e operacional está devidamente instalada e testada no local. Para o Lote 01, as ilhas de buffet, freezers e utensílios de mesa devem estar completamente dispostos e higienizados. Para o Lote 02, as

estruturas cenográficas, passarelas, tecidos tensionados, arranjos de mesa, vasos e projetores refletores de LED devem estar montados e com os testes de iluminação cênica validados.

b) Padrão dos Insumos e Apresentação Visual:

- Lote 01 (Buffet): Os alimentos deverão ser servidos em temperatura adequada e segura (manutenção rigorosa de pratos quentes e saladas frescas), respeitando integralmente a composição mínima obrigatória do cardápio e com apresentação visual impecável das ilhas de distribuição.
- Lote 02 (Decoração): Os elementos botânicos deverão apresentar aspecto fresco, vigoroso e natural (sem folhagens murchas ou danificadas), e os tecidos de forração pretos deverão apresentar tensionamento perfeito, sem rugas, furos, rasgos ou emendas aparentes que comprometam a estética institucional.

c) Estado de Conservação, Higiene e Segurança: Exigência de alto padrão estético e sanitário para todos os materiais disponibilizados. Fica expressamente proibido o uso de louças trincadas, lascadas ou riscadas, talheres manchados, panos de copa gastos (Lote 01), bem como tapetes desfiados, desgastados ou com sujidades, e mobiliário de madeira ou cadeiras translúcidas com ranhuras visíveis ou instabilidade estrutural (Lote 02). Toda a fiação da iluminação cênica deve estar isolada e fixada de forma segura.

d) Eficiência e Qualidade do Atendimento em Salão: Avaliação em tempo real da presteza, cordialidade, postura profissional e tempo de resposta das equipes durante o evento. O Lote 01 será avaliado pelo fluxo ágil de recolhimento de pratos nas mesas, reposição contínua do buffet e servimento eficiente por parte dos 15 garçons. O Lote 02 será avaliado pela capacidade de resposta imediata da equipe de plantão técnico perante qualquer falha ou necessidade de ajuste na iluminação ou cenografia.

12 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Para viabilizar a perfeita execução de todos os serviços licitados, caberá ao Município de Faxinal dos Guedes – SC o cumprimento das seguintes obrigações institucionais:

a) Liberação do Espaço e Logística de Acesso: Assegurar, coordenar e intermediar o livre acesso das equipes técnicas e operacionais de ambas as empresas contratadas (Lote 01 e Lote 02) ao pavilhão, à cozinha e às áreas externas das dependências do CTG Querência do

Minuano, nos horários e cronogramas previamente pactuados para montagem, realização do evento e desmontagem posterior.

b) Fornecimento de Informações e Insumos Municipais: Disponibilizar, com a antecedência necessária, o mapa definitivo de layout de disposição das mesas dos convidados, o mapa do dispositivo de honra (autoridades) e a lista oficial do público previsto. Adicionalmente, o Município deverá fornecer e disponibilizar no local as duas treliças estruturais (já montadas nas dimensões especificadas) e o banner institucional a ser fixado pela contratada do Lote 02.

c) Infraestrutura Básica e Utilidades: Garantir o pleno funcionamento, a estabilidade e a disponibilidade de pontos de energia elétrica ativos e água encanada potável nas dependências e na cozinha do CTG Querência do Minuano, em níveis e capacidades compatíveis com a demanda dos equipamentos térmicos do buffet e dos projetores refletores de LED da iluminação cênica.

d) Fiscalização Ativa e Gestão Contratual: Designar servidores públicos para acompanhar, fiscalizar e avaliar ativamente a execução dos serviços em tempo real no dia do evento, emitindo relatórios de conformidade temporal e de qualidade às 15 horas e ao término da solenidade.

e) Adimplemento Financeiro: Efetuar o pagamento devido às empresas contratadas após a prestação integral de cada serviço correspondente, mediante a apresentação, validação e atesto formal da respectiva Nota Fiscal por parte da fiscalização municipal, observados os prazos e condições estabelecidos no Edital.

13 PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para assegurar a regularidade jurídica, técnica e a eficiência operacional da contratação, a Administração Municipal deverá adotar um conjunto de medidas preparatórias antes da formalização dos instrumentos contratuais ou da emissão das notas de empenho.

13.1 Elaboração do Termo de Referência

A equipe de planejamento converterá as diretrizes deste Estudo Técnico Preliminar em um Termo de Referência (TR) definitivo, contendo o detalhamento minucioso do cardápio e regras de servimento (Lote 01), bem como o memorial descritivo dos arranjos, especificações de iluminação e layout cenográfico (Lote 02), além das sanções administrativas específicas para atrasos ou desconformidades na execução de ambos os lotes.

13.2 Verificação da Disponibilidade Orçamentária

Antes do prosseguimento da fase externa da licitação, a Secretaria requisitante deverá encaminhar os autos ao setor de contabilidade e finanças para:

a) Indicação de Dotação Orçamentária: Certificar formalmente que as despesas estimadas para ambos os lotes estão previstas na Lei Orçamentária Anual (LOA) do Município para o presente exercício.

b) Reserva de Saldo por Lote: Realizar a reserva de saldo e o pré-empenho dos valores referenciais máximos estimados para o **Lote 01 (Buffet)** e para o **Lote 02 (Decoração)**, garantindo o lastro financeiro necessário de forma segregada e impedindo o direcionamento desses recursos para outras finalidades governamentais.

13.3 Definição da Modalidade e Critério de Julgamento

A contratação será processada mediante a modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica, adotando-se o critério de julgamento por Menor Preço por Lote (dividido em 02 lotes distintos), com pleno amparo na Lei Federal nº 14.133/2021, por se tratarem de serviços comuns cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

13.4 Publicação e Transparência

Em estrita observância aos ditames da Lei nº 14.133/2021, todos os atos que envolvem esta contratação pública obedecerão ao princípio constitucional da publicidade por meio da divulgação obrigatória, centralizada e integral no Portal Nacional de Contratações Públicas

(PNCP), além do Diário Oficial dos Municípios (DOM) e do Portal da Transparência do Município de Faxinal dos Guedes – SC.

14 CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

A execução do objeto deste Estudo Técnico Preliminar possui relação de interdependência direta com as seguintes frentes operacionais do evento, exigindo coordenação mútua para garantir a eficiência e a segurança do ato solene:

a) Interdependência Interna entre Lotes (Lote 01 e Lote 02): O layout físico e a montagem das mesas executados pela contratada do Lote 02 (Decoração) devem ser rigorosamente compatibilizados com o espaço necessário para a disposição de pratos, talheres, guardanapos, copos, taças e baldes de gelo fornecidos pela contratada do Lote 01 (Buffet), garantindo que os arranjos de mesa e castiçais com velas não obstruam o serviço gastronômico dos convidados.

b) Sonorização, Iluminação e Cerimonial (Contratação Externa): O cronograma logístico de reposição contínua das ilhas de buffet e o servimento de bebidas por parte dos 15 garçons deverão estar perfeitamente alinhados ao roteiro do mestre de cerimônias e aos momentos de discursos das autoridades no palco principal, evitando ruídos excessivos ou interrupções visuais durante as homenagens oficiais.

c) Serviços de Infraestrutura Local e Limpeza (Gestão do CTG): Coordenação prévia com a administração do CTG Querência do Minuano para a entrega da cozinha e do pavilhão devidamente limpos antes do início da montagem (prevista para as 15 horas). Da mesma forma, haverá coordenação para a destinação final adequada dos resíduos orgânicos e rejeitos gerados após o encerramento do evento, em conformidade com as diretrizes de logística reversa pactuadas.

15 IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação adota rigorosos critérios de sustentabilidade ambiental, ecoeficiência e mitigação de impactos, determinando que as empresas prestadoras dos serviços observem e cumpram as seguintes diretrizes ecológicas durante todas as fases do evento:

a) Destinação Adequada de Resíduos e Logística Reversa: Todos os resíduos orgânicos gerados pelo preparo e sobra de alimentos (Lote 01), bem como os rejeitos recicláveis como garrafas de vidro, latas, papelão e embalagens plásticas de insumos, deverão ser devidamente segregados, recolhidos e destinados corretamente pelas respectivas contratadas aos pontos de coleta ou reciclagem competentes. Da mesma forma, resíduos botânicos resultantes da montagem e desmontagem dos arranjos (Lote 02) devem receber descarte correto.

b) Eliminação de Plásticos e Descartáveis de Uso Único: Fica expressamente proibida a utilização de copos, pratos, talheres ou quaisquer utensílios descartáveis fabricados em plástico comum na área de atendimento dos convidados e autoridades. A execução do objeto deve priorizar obrigatoriamente o uso de materiais duráveis, reutilizáveis e laváveis, como porcelanas, aço inoxidável e vidros finos.

c) Eficiência Energética e Redução de Poluição Visual/Térmica (Lote 02): A iluminação cênica de destaque e de ambientação do pavilhão deverá utilizar exclusivamente projetores refletores com tecnologia LED de alta potência. Essa medida garante baixíssimo consumo de energia elétrica, menor dissipação de calor no ambiente do CTG e eliminação do uso de lâmpadas que contenham metais pesados em sua composição.

16 VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando o detalhamento minucioso da necessidade pública, a precisão das especificações técnicas definidas para o **Lote 01 (Serviço de Buffet)** e para o **Lote 02 (Decoração, Ambientação e Mobiliário)**, bem como a ampla existência de mercado fornecedor competitivo e apto na região, resta plenamente evidenciada a viabilidade técnica, jurídica, econômica e ambiental da presente contratação.

A modelagem proposta, dividida por lotes e processada via Pregão Eletrônico, demonstra-se a estratégia mais eficiente para garantir a economicidade e o alto padrão de excelência dos serviços. A execução integrada de ambas as soluções mostra-se indispensável para assegurar o sucesso institucional, o conforto dos convidados e a dignidade solene exigidos para o **Jantar de Premiação do Movimento Econômico (Ano-Base 2024 / Exercício 2025)** do Município de Faxinal dos Guedes – SC.

Faxinal dos Guedes-SC, 17 de junho de 2026

CAROLINA DALLA COSTA DE OLIVEIRA:09363681955

Assinado de forma digital por CAROLINA DALLA COSTA DE OLIVEIRA:09363681955
Dados: 2026.06.17 10:08:33 -03'00'

CAROLINA DALLA COSTA DE OLIVEIRA

Secretária Municipal de Fazenda e Administração