



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O evento "**PINHÃO NATIVO - GASTRONOMIA, CULTURA E ARTE**" é uma celebração anual que exalta a riqueza cultural, gastronômica e artística da região, promovendo a valorização das tradições locais e proporcionando um espaço de lazer e integração para a comunidade e visitantes. Nos anos anteriores, o evento era conhecido como "**PINHÃO FEST**" e foi realizado por dois anos consecutivos. Em 2024, aconteceu a **2ª edição**, consolidando-se como um marco no calendário cultural, atraindo público de diversas localidades e fomentando a economia local por meio da exposição e comercialização de produtos típicos.

Dada a relevância e magnitude do evento, sua organização requer um planejamento estratégico detalhado para garantir uma experiência satisfatória aos participantes. Nesse contexto, a comercialização de bebidas e lanches desempenha um papel fundamental, pois contribui para a criação de um ambiente de convivência agradável, estimula interações sociais e aprimora a experiência gastronômica do público presente.

Considerando a necessidade de expertise para a execução desse serviço com eficiência, a Administração Municipal optou pela autorização do direito de exploração para a comercialização de bebidas e lanches durante o evento. Essa medida visa garantir uma logística adequada de distribuição e reabastecimento, controle eficiente das vendas, além da disponibilização de equipamentos e mobiliários adequados para os pontos de venda.

Dessa forma, a Administração Pública se isenta de custos excessivos relacionados à prestação desse serviço, ao mesmo tempo em que gera receita e assegura um atendimento de qualidade aos participantes. Com essa iniciativa, busca-se não apenas a viabilização econômica do evento, mas também a valorização da cultura local, promovendo um ambiente estruturado e propício para a celebração das tradições e o fortalecimento do turismo na região.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

O Plano de Contratações Anual de 2025 encontra-se em fase final de elaboração para sua devida publicidade, e o objeto em questão encontra-se previsto no mesmo.

III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

São requisitos para a contratação os seguintes documentos:



- A) Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- B) Regularidade perante a Fazenda Federal;
- C) Regularidade perante a Fazenda Estadual;
- D) Regularidade perante a Fazenda Municipal, relativa ao Município da sede do licitante;
- E) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- F) Regularidade perante a Justiça do Trabalho (certidão negativa de débitos trabalhistas);
- G) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- H) Documento com foto do representante legal
- I) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- J) Alvará Sanitário e alvará de funcionamento.
- K) Declaração de disponibilidade e condições suficientes para execução do serviço, bem como aceitabilidade de cumprimento aos horários de atendimento e realização do evento.

O lance mínimo é de R\$ 3.750,50 (três mil setecentos e cinquenta reais e cinquenta centavos), e o pagamento integral deve ser efetuado no momento da assinatura do contrato. Este pagamento pode ser realizado por meio de depósito bancário.

Apresentar o Balanço Contábil do último ano em exercício, devidamente assinado pelo responsável contábil, que é de extrema importância, especialmente considerando o porte significativo deste evento. Este documento é essencial para garantir a saúde financeira da empresa, proporcionando uma visão clara e precisa do seu estado financeiro atual.

Em caso de rescisão contratual por parte da **CONTRATADA**, será aplicada uma multa correspondente a 20% (vinte por cento) do valor acordado.

As bebidas a serem comercializadas deverão ser as seguintes:

- Cerveja em lata: mínimo de três opções de marcas amplamente reconhecidas no mercado nacional, abrangendo diferentes perfis de sabor e aceitação popular.
- Cerveja sem álcool: disponibilização de opção equivalente às marcas líderes do segmento.
- Chopp Pilsen: padrão comercial amplamente difundido, compatível com as principais marcas do mercado.



- Refrigerantes: mínimo de três sabores (cola, limão e guaraná), de marcas amplamente comercializadas no território nacional.

Os lanches a serem comercializados deverão ser:

- Pastel de **Carne** - Pastel frito, recheado com carne bovina temperada, cebola, alho e sal, envolto em massa crocante de farinha de trigo, com tamanho aproximado de **15 cm x 10 cm**.
- Pastel de Paçoca de **Pinhão** - Pastel frito, recheado com paçoca de pinhão, composta por pinhão triturado, carne moída de gado e/ou porco, bacon, calabresa e temperos variados, envolto em massa crocante de farinha de trigo, com tamanho aproximado de **15 cm x 10 cm**.
- X-Entrevero de **Pinhão** – Sanduíche composto por no mínimo três tipos de carne, incluindo carne de porco, carne de gado e frango, acrescido de bacon, calabresa, pinhão cozido e refogado, pimentão, tomate, cebola e temperos variados como alho, sal e pimenta, servido em **pão especial para X, tipo hambúguer, com aproximadamente 15 cm de diâmetro**.

Poderão participar do certame empresas que atenderem todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante no DFD (Documentação de Formalização de Demanda), ETP (Estudo Técnico Preliminar), TR (Termo de Referência) e Edital.

O objeto deve ser executado diretamente pela Contratada, não podendo ser sublocado, emprestado ou cedido, no todo ou em parte a terceiros, ficando desde já impedido de comercializar qualquer tipo de produto, material, gênero alimentício ou bebida que não estiver de acordo com o permitido.

A Contratada, obrigatoriamente deverá comercializar os seguintes itens conforme a **Tabela I** a seguir:

Tabela I

Item	Produto	Volume
1.1	CHOPP PILSEN	Copo ≥ 500ml
1.2	CERVEJA	Lata ≥ 350ml
1.3	BEBIDAS DESTILADAS	Doses ≥ 50ml
1.4	ENERGÉTICO	Lata ≥ 250ml
1.5	REFRIGERANTE	Lata ≥ 350ml
1.6	ÁGUA COM E SEM GÁS	Garrafa ≥ 500ml

Os preços serão definidos **EXCLUSIVAMENTE** pela Comissão Central Organizadora do Evento (C.C.O), em função das instabilidades no cenário econômico atual, juntamente com os representantes da contratada cerca de 05 (cinco) dias antes do início da festa.



Os valores das bebidas e lanches cobrados do consumidor final deverão obrigatoriamente ser ajustados entre a Comissão Central Organizadora do Evento (C.C.O) e a contratada, nunca excedendo aqueles praticados pelo mercado, como consta na pesquisa de preço.

Manter equipe de trabalho em número suficiente para realização do bom andamento ao público do evento, devidamente uniformizados e treinados para esse fim, bem como devidamente registrados de acordo com a legislação vigente.

Manter conservados, limpos e em perfeitas condições de higiene, os espaços ocupados, procedendo à correta coleta do lixo, conforme orientações da Comissão Central Organizadora do Evento (C.C.O).

Atender com, no mínimo, 03 caixas, sendo que a mesma deverá providenciar e permitir o recebimento em espécie, cartões de débito/crédito e pix.

Apresentar prestação de contas até 10 (dez) dias após o final da festa, das vendas realizadas com as respectivas notas fiscais de aquisição dos produtos.

A Contratada deverá custear a contratação de pessoas para a operação da comercialização das bebidas e lanches, o atendimento ao público, o transporte e transbordo da bebida, limpeza do local da comercialização, abastecer e também servir o chopp com pessoal devidamente identificado.

Atender todas as Normas de Regularização das Leis Trabalhistas estabelecidas pelo Ministério do Trabalho, buscando proteger a integridade física e moral dos trabalhadores contratados, a remuneração desses trabalhadores deverá ser praticada com valores da região e eventos similares.

Arcar com os encargos trabalhistas, sociais, comerciais, previdenciários e fiscais, originados na vigência do Contrato de Permissão oriundo do edital, isentando o Município de Painel e a Comissão Central Organizadora do Evento (C.C.O) de qualquer ônus desta relação;

A Contratada deverá cumprir e respeitar os horários de abertura e fechamento da festa, bem como para exploração dos pontos, conforme estabelecido na programação. A comercialização das bebidas e dos lanches deve ocorrer ininterruptamente durante todo o período e horário de visitação pública.

Responsabilizar-se pelo reabastecimento das bebidas e dos lanches sempre que necessário.

Disponer o chopp em chopeiras totalmente elétricas, modernas e obrigatoriamente, em perfeito estado de uso e conservação.

Utilizar materiais e equipamentos que atendam às normas da ABNT e INMETRO;

Os barris de chopp devem estar lacrados e refrigerados, em câmara fria, controladas e monitoradas para manter o sabor e qualidade da bebida.



Fica proibido a transferência (mistura) de chopp de um barril para outro, como finalidade de reaproveitamento do produto.

Zelar pela manutenção do espaço, no que tange à limpeza, higiene, segurança e conservação do imóvel e equipamentos sob sua responsabilidade;

Fixar em local visível ao público e de fácil acesso, o cardápio (tabela) completo com a descrição dos produtos que serão comercializados e seus preços, respeitando os demais direitos previstos no Código de Defesa do Consumidor;

Disponibilizar 50 (cinquenta) jogos de mesas e cadeiras de plásticos SEM LOGOTIPO em perfeitas condições para o uso dos visitantes.

Fornecer sem custo, para Prefeitura de Painel/SC, bebidas NÃO alcoólicas tanto quanto necessárias para às equipes de apoio, seguranças, bandas musicais, polícias civil e militar, entre outras.

A Contratada terá **ÚNICA** e **EXCLUSIVAMENTE** direito de comercializar seus produtos em toda a área do evento.

Disponer de no mínimo 10 (dez) lixeiras de 200 litros, para coleta do lixo biodegradável, reciclável e orgânico, identificando os pontos e publicitando a preservação do meio ambiente através da reciclagem, para edição da festa.

Os equipamentos e utensílios que entram em contato com bebidas e lanches devem encontrar-se em bom estado de conservação e sem imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos. Devem ser de materiais não corrosivos e que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores.

A higienização, utensílios e paramentação deve ser constante (diariamente).

Ficam os responsáveis pelas bebidas, lanches e cientificados pela Prefeitura de Painel/SC que o serviço de fiscalização em saúde tem livre acesso a qualquer lugar e horário onde são manipuladas ou comercializadas as bebidas e os lanches.

A empresa deverá entregar o espaço nas mesmas condições em que foi ocupado inicialmente, preservando sua limpeza e organização.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

Item	Local	Finalidade
01	PINHÃO NATIVO - GASTRONOMIA, CULTURA E ARTE	Comercialização de Bebidas e Lanches.



V – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

É inviável para a Administração operar a comercialização das bebidas e lanches por conta própria, vez que demandam equipamentos de alto custo, mão de obra qualificada, dentre outras características inatas à prestação de tais serviços. Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades através de consultas a editais anteriores, com o objetivo de identificar novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração Pública.

Concluiu-se, portanto, que a abertura de um certame específico para concessão da exploração dos espaços para as bebidas e lanches é a única solução encontrada. Diante das necessidades apontadas neste Estudo Técnico Preliminar para a comercialização dos espaços para as bebidas e os lanches, é exigido que a Contratada seja especializada e compatível com o ramo de atividade do objeto a ser licitado.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

O valor estimado está baseado na média dos valores correspondentes a contratações similares em outros Municípios de Santa Catarina, bem como nos sites oficiais de preços.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

No âmbito do fornecimento de bebidas e lanches durante o evento, a empresa contratada deverá ocupar os espaços designados conforme os documentos pertinentes, garantindo a limpeza e organização tanto durante quanto após o evento. É de sua responsabilidade tomar todas as providências para manter os pontos de venda em condições adequadas para os participantes, assegurando que o local permaneça limpo e organizado. Ademais, a empresa deverá entregar o espaço nas mesmas condições em que foi ocupado inicialmente, preservando sua limpeza e organização.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

A contratação será realizada por ITEM e não será dividida em lotes, visando atender de forma mais específica e eficiente as necessidades da administração. Esse formato permite maior controle sobre a qualidade e a adequação dos produtos adquiridos, além de possibilitar uma maior competitividade entre os fornecedores, garantindo melhores condições e preços para cada item específico.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

Os resultados pretendidos com a concessão de espaço público visam garantir a oferta de produtos



de qualidade, como bebidas e lanches, de acordo com os padrões estabelecidos no edital, proporcionando satisfação ao consumidor e garantindo preços justos. A concessão também busca assegurar o cumprimento das normas legais, como as de saúde pública e segurança, além de garantir que a concessionária atenda aos requisitos fiscais e trabalhistas. Outro objetivo importante é a geração de receita para a administração pública, por meio do pagamento de taxas, royalties e outros encargos previstos no contrato, além de impulsionar o desenvolvimento e a valorização do espaço público, contribuindo para a melhoria da infraestrutura local e fomentando o turismo e a atividade econômica. A concessão também estimula a concorrência, garantindo diversidade de opções para o público e favorecendo a competitividade no mercado, enquanto assegura a gestão eficiente dos recursos públicos e o controle adequado das obrigações contratuais, beneficiando tanto a administração quanto a população.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO:

Convocação da empresa vencedora – Notificar formalmente a concessionária para assinatura do contrato dentro do prazo estipulado.

Assinatura do contrato de concessão – Formalizar o vínculo jurídico entre as partes, estabelecendo as obrigações e direitos da concessionária.

Entrega do termo de posse e cessão do espaço – Disponibilizar oficialmente o local concedido, garantindo que esteja em condições adequadas para o início das operações.

Orientação sobre obrigações e exigências legais – Informar a concessionária sobre prazos e requisitos para obtenção de alvarás, licenças e demais autorizações necessárias para o funcionamento.

Realização de vistoria inicial – Registrar as condições do espaço concedido, documentando eventuais pendências estruturais ou operacionais.

Divulgação das regras ao público – Publicar informações sobre a concessão, incluindo canais de contato e eventuais direitos dos consumidores.

Estabelecimento do cronograma de início das atividades – Definir, junto à empresa, a data para o início da operação e eventuais ajustes prévios necessários.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Não há contratações correlatas ou interdependentes no presente processo.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:



A concessão de espaço público para a comercialização de produtos pode gerar alguns impactos ambientais, que devem ser cuidadosamente avaliados e controlados pela administração pública e pela concessionária. A seguir, descrevem-se os possíveis impactos ambientais e as medidas mitigadoras para cada um:

Um possível impacto ambiental é a **geração de resíduos sólidos** (como embalagens de alimentos e bebidas, plásticos, latas e garrafas), que pode afetar o ambiente ao redor do espaço concedido. Para mitigar esse impacto, a concessionária deve implementar a **separação e destinação adequada de resíduos**, incluindo a coleta seletiva, e garantir que os resíduos recicláveis sejam enviados para a destinação correta. Além disso, é necessário dispor de lixeiras apropriadas e em quantidade suficiente no local, com orientações claras sobre o descarte.

Outro impacto possível é a **poluição visual e sonora**, que pode ocorrer devido à publicidade excessiva e ao alto volume de som nos estabelecimentos comerciais. Para minimizar esse impacto, é fundamental estabelecer **restrições para a veiculação de publicidade** e a utilização de aparelhos sonoros, garantindo que respeitem os limites de volume estabelecidos pela legislação municipal e que não prejudiquem a estética do ambiente público nem incomodem os moradores e frequentadores.

A **utilização de recursos naturais** também pode representar um impacto, especialmente no consumo de água e energia elétrica. Para mitigar esse impacto, a concessionária deve adotar **práticas sustentáveis**, como a instalação de dispositivos economizadores de água e a utilização de fontes de energia renováveis, sempre que possível. A administração pode também estabelecer cláusulas contratuais que incentivem a adoção de tecnologias ecoeficientes.

Além disso, o aumento do **tráfego de pessoas e veículos** no espaço público pode afetar a qualidade do ar e causar congestionamentos, resultando em poluição atmosférica e dificuldades de mobilidade. A administração deve implementar um **plano de mobilidade urbana**, com a definição de rotas alternativas de acesso e a promoção de alternativas de transporte sustentável, como ciclovias ou sistemas de transporte público.

Por fim, pode haver impacto na **fauna local** devido ao aumento da movimentação de pessoas e a possível interferência na flora do ambiente. Para mitigar esses impactos, a administração deve monitorar a área para identificar eventuais danos à vegetação ou fauna local e tomar providências, como o plantio de espécies nativas e a promoção de campanhas educativas sobre a preservação ambiental.

Essas medidas mitigadoras visam minimizar os impactos ambientais da concessão e assegurar que as atividades comerciais sejam realizadas de maneira sustentável, promovendo o equilíbrio entre o desenvolvimento econômico e a proteção do meio ambiente.



XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Diante do exposto, verifica-se que os estudos preliminares evidenciaram que a contratação é tecnicamente possível e adequada às necessidades desta Administração. Por fim, havendo a previsão e viabilidade financeira, entende-se como viável e razoável a contratação por meio de processo licitatório, mediante o levantamento da necessidade descrito neste ETP para atender ao interesse público.

Painel, 21 de março de 2025

IVONE APARECIDA DE MELO
Secretária de Administração e Finanças

ISABELLE MUNIZ PAIM
Agente Administrativo