

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Conforme a Lei nº 14.133, de 2021, o Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Neste sentido, o presente documento contempla estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade especificada no documento de formalização da demanda anexo, e tem por finalidade estudá-la detalhadamente e identificar a melhor solução existente no mercado para supri-la, em conformidade com as normas e princípios que regem a Administração Pública.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objetivo do presente estudo é a contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação (refeições e lanches), sem autonomia no espaço, para a equipe e pessoal que executará atividades junto à 33ª Festa do Imigrante.

A contratação se faz necessária, entre outros motivos, pela tradicionalidade em ofertar aos grupos e entidades participantes essa contrapartida pelos serviços prestados - em muitos casos voluntários - e pela obrigatoriedade prevista em contratos efetivados acerca das apresentações artísticas e musicais e em virtude da jornada estendida da equipe de trabalho no local do evento, conforme a LEI Nº 2445, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2009 que dispõe sobre o fornecimento de refeição aos servidores que laboram em regimes especiais, pelo DECRETO nº 1954, DE 26 DE MAIO DE 2010 que regulamenta a referida Lei em seu Art. 3º, inciso II: “Fará jus à refeição, nos moldes estabelecidos neste decreto, o servidor público da administração direta e indireta que labore em regime especial de trabalho nas seguintes condições:

...

II – Em serviços eventuais, assim considerados aqueles prestados pelo servidor em jornada superior a seu horário de trabalho, para auxiliar o município na realização de eventos, inseridos ou não no calendário municipal.

2. ALINHAMENTO COM PCA

A presente contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações 2025.



3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O OBJETO deverá ser executado diretamente pela CONTRATADA, não podendo ser subempreitado, cedido ou sublocado, exceto aquilo que não se inclua em sua especialização, o que dependerá de prévia anuência da FUNDAÇÃO DE CULTURA DE TIMBÓ, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA pelo ônus e perfeição no fornecimento do mesmo.

As quantidades expressas não são exatas e representam uma média da necessidade prevista para os dias de programação do evento.

A prestação de contas dos tíquetes comercializados para o pagamento ao PROPONENTE VENCEDOR, será efetuada em até 20 (vinte) dias pós o final da Festa mediante apresentação e conferência dos tíquetes coletados.

A CONTRATADA terá que apresentar toda documentação necessária exigida pelos órgãos de fiscalização para o pleno exercício de suas atividades.

A CONTRATADA se compromete a zelar pelo local e pelos demais equipamentos utensílios que lhe serão oferecidos relacionados entregando-os em pleno funcionamento e da mesma forma que lhe serão entregues.

É de competência da CONTRATADA a aquisição, por conta e risco, e o consumo do gás de cozinha (ou outro combustível que se fizer necessário), responsabilizando-se inclusive pelo transporte e danos porventura causados pelo uso inadequado.

Os tíquetes para fornecimento de alimentação serão numerados e impressos com a logomarca oficial dentro dos padrões da 33ª Festa do Imigrante.

A CONTRATADA deve se comprometer em manter o Restaurante em pleno funcionamento conforme os horários descritos, inclusive mantendo a limpeza necessária, boa qualidade no atendimento ao público, nos pratos oferecidos e também atendendo toda a demanda que se fizer necessária.

Quanto aos espaços:

- **Restaurante de Serviço da 33ª Festa do Imigrante:** Fica estabelecido o espaço a ser montado na área externa do pavilhão de eventos, nas proximidades da cozinha da “Casa da Defesa Civil”, cuja estrutura será erguida com tendas com cobertura em lona contendo 100m2, contendo: 06 (seis) mesas em madeira de 3m; 12 (quatorze) bancos em madeira;
- **Cozinha:** Fica estabelecida a cozinha industrial junto ao Pavilhão de Eventos Henry Paul, sendo anexo de 105m2 no piso térreo, com a seguinte estrutura prevista: Cozinha com piso e paredes revestida em cerâmica, entrada de abastecimento de gás P45, 01 (um) fogão industrial 08 (oito) bocas com coifa, 02 (dois) tanques, 02 (duas) pias, demais bancadas e mesas.



Quanto ao cardápio:

O cardápio obrigatoriamente deverá ser composto, alternadamente por:

- **Item 01 – Refeições – almoços/jantas (buffet):** Bife acebolado alternado com alcatra ao molho madeira, filé de frango à dorê alternado com sobre coxa de frango ao forno, pernil assado alternado com salsicha alemã com chucrute, espaguete ao alho e óleo alternado com espaguete à bolonhesa, batata soutê alternado com purê de batata, polenta frita alternado com escondidinho de aipim, arroz, feijão farofa, maionese de batatas, saladas variadas e 01 (um) refrigerante em lata 350ml;
- **Item 2 - Lanche misto (prato pronto):** Combo composto por ½ fatia de pão caseiro chimiado com pickles, ½ fatia de pão caseiro chimiado com *heringsbrot* e 2 fatias de cuca (sabores diversos) medindo 7X7X2,5cm cada e 180ml de café com ou sem leite (Deverá ser disponibilizado gratuitamente açúcar refinado e adoçante e os alimentos servidos em um prato plástico e o café em copo térmico) e 01 (um) refrigerante em lata 350ml.

O refrigerante deverá ser em lata de 350 ml, servido gelado, e disponibilizado no mínimo em dois sabores (cola e guaraná), sendo que as marcas deverão ser reconhecidas no mercado a nível nacional, devendo constar no ranking entre as 3 (três) mais vendidos no país.

Quanto a forma de controle e comercialização:

O controle do consumo será através de tíquetes, sendo estes diferenciados, na qual serão fornecidos aos consumidores (funcionários e demais profissionais que atuarão a serviço durante o período da Festa) junto a CCO - Comissão Central Organizadora, cuja coleta para posterior prestação de contas e o controle de entrada do público, é de responsabilidade da CONTRATADA.

As exigências de **HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme segue:

Quanto à regularidade jurídica:

- a) Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor (de acordo com as exigências do Novo Código Civil), a alteração contratual referente à mudança de razão social, na hipótese de haver a referida mudança, bem como a última alteração, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores;
- b) Certidão emitida pela Junta Comercial na qual se encontra inscrita, assim como deverá apresentar declaração de que se enquadra no porte descrito pela mesma Lei para que se apliquem os benefícios da Lei Complementar 123/2006;
- c) Caso seja representada por procurador, este deverá apresentar procuração ou documento equivalente, com firma reconhecida do Outorgante ou outro meio de autenticação reconhecido, cópias dos respectivos RG - Registro Geral e CPF/MF – Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda, do Outorgante e do Outorgado.

Quanto à regularidade fiscal e trabalhista:



- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Certidão Negativa de Débitos Federais/União;
- d) Certidão negativa de Débitos Estaduais;
- e) Certidão Negativa de Débitos Municipais do domicílio da licitante;
- f) Certidão de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, em vigor.

Os critérios de **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** a serem atendidos pelo fornecedor são os seguintes:

Quanto à regularidade econômico-financeira:

A justificativa para exigência da qualificação econômico-financeira visa demonstrar a capacidade do licitante de cumprir com as obrigações financeiras do contrato, garantindo a execução satisfatória do objeto licitado. A documentação apresentada deve comprovar a solidez financeira da empresa licitante, mostrando que ela tem condições de honrar seus compromissos e sustentar os custos da contratação.

A comprovação deverá ocorrer através da apresentação dos seguintes documentos:

- a) As empresas deverão apresentar o Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício, extraídos do livro diário, na forma da lei, dos 2 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis, acompanhadas dos respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, devidamente submetidos ao ato de autenticação no órgão competente do registro do comércio, subscritos pelo representante legal da empresa e pelo profissional da contabilidade, com registro profissional regular no CRC. (art. 69, I)

- a.1) Em se tratando de demonstrações apresentadas no formato SPED, será exigido o recibo de entrega do SPED CONTÁBIL, e também, no formato SPED, autenticados com o número do recibo apresentado: o Balanço Patrimonial, a Demonstração do Resultado do Exercício e o Termo de Abertura e Encerramento.

(art. 69, I)

- a.2) As exigências do item A e A.1 desta qualificação, limitar-se-ão ao último exercício social já exigível no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída a menos de 2 (dois) anos. (art. 69 § 9º)

- a.3) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo



balanço de abertura devidamente subscrito pelo representante legal da empresa e pelo profissional da contabilidade com registro profissional regular no CRC. (art. 69 § 1º)

a.4) É vedada a apresentação de balancetes ou balanços intermediários encerrados fora do exercício social. Também é vedada a substituição de Balanço Patrimonial por balancetes ou balanços provisórios.

b) As empresas deverão apresentar demonstrativo da boa saúde financeira da empresa, em papel timbrado ou devidamente identificado com os dados da Licitante e assinado pelo contador responsável, apresentando os cálculos a partir das fórmulas do quadro abaixo e das informações do Balanço Patrimonial do último exercício social exigível, de modo a atender aos seguintes índices: (art. 69 § 1º)

Nome do Índice	Fórmula do Cálculo	Índice Exigido
LC = Índice de Liquidez Corrente	$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$	Igual ou superior a 1,00
LG = Índice de Liquidez Geral	$\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$	Igual ou superior a 1,00
GE = Grau de Endividamento	$\frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Total}}$	Igual ou inferior a 1,00

b.1) Os consórcios deverão apresentar demonstrativo da boa saúde financeira nos termos do item B. No caso de consórcios formados exclusivamente por microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), aplicam-se os índices mencionados acima. Para os demais consórcios, os índices exigidos são os seguintes: Índice de Liquidez Corrente (LC) e Índice de Liquidez Geral (LG), ambos com índice exigido de igual ou superior a 1,10; e Grau de Endividamento (GE), com índice exigido de igual ou inferior a 0,90. Esses índices devem ser calculados e apresentados conforme as fórmulas descritas no quadro acima, a partir do somatório dos valores do Balanço Patrimonial do último exercício social apresentado de cada consorciado. (art. 15, inciso III, § 1º e § 2º)

b.2) Na verificação dos índices constantes do quadro acima serão consideradas até 2 (duas) casas decimais após a virgula, adotando-se as regras matemáticas de arredondamento das demais casas decimais desconsideradas.



c) Prova de que possui Patrimônio Líquido de valor correspondente a no mínimo 10,00% do valor estimado da obra/serviço/contrato. A comprovação deverá ser feita através do Balanço Patrimonial apresentado.

(art. 69 § 4º)

PL = Valor de Patrimônio Líquido	Igual ou superior a 10,00% do valor estimado do serviço.
---	--

d) Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuir da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente do corpo da mesma o seu prazo de validade.

d1) Não será inabilitada a licitante que estiver em recuperação judicial desde que comprove contabilmente ter condições de assumir a obrigação.

JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DOS ÍNDICES INDICADOS

A utilização dos índices de liquidez corrente e liquidez geral, ambos exigidos em valores iguais ou superiores a 1,00, juntamente com o grau de endividamento sobre o ativo total, em nível igual ou inferior a 1,00, fundamenta-se nos princípios de segurança e sustentabilidade financeira dos contratos. Esses índices são amplamente reconhecidos no meio empresarial como ferramentas essenciais para avaliar a saúde financeira das empresas e sua capacidade de cumprir obrigações contratuais.

A **liquidez corrente**, que mede a capacidade da empresa de honrar suas obrigações de curto prazo com seus ativos circulantes, é um indicador essencial para garantir que a contratada possua recursos suficientes para cobrir despesas operacionais imediatas, como folha de pagamento, fornecedores e demais compromissos financeiros de curto prazo.

A **liquidez geral**, por sua vez, avalia a capacidade da empresa de cumprir suas obrigações de longo prazo, considerando tanto os ativos circulantes quanto os realizáveis a longo prazo. Esse índice fornece uma visão mais ampla da estabilidade financeira da empresa, garantindo que ela tenha condições de arcar com compromissos futuros sem comprometer sua continuidade operacional.

Por fim, o **grau de endividamento sobre o ativo total** mede a proporção das dívidas da empresa em relação ao total de seus ativos. Esse índice é mais adequado para licitações de serviços porque empresas desse setor geralmente possuem uma estrutura patrimonial mais enxuta, com menor volume de patrimônio líquido e maior dependência de ativos operacionais. Ao considerar o endividamento em relação ao ativo total, obtém-se uma visão mais realista da capacidade financeira da empresa, assegurando que ela possua recursos suficientes para manter suas operações sem comprometer a execução contratual. Um índice igual ou inferior a 1,00



demonstra que a empresa mantém um nível de endividamento compatível com sua estrutura de capital, reduzindo riscos de inadimplência e garantindo maior estabilidade na prestação dos serviços contratados.

Ao adotar esses índices como critérios de habilitação econômico-financeira, garantimos que as empresas participantes das licitações municipais possuam uma saúde financeira adequada para cumprir as obrigações contratuais, minimizando os riscos de inadimplência e garantindo a qualidade e a continuidade dos serviços contratados pelo município.

Quanto às declarações obrigatórias:

Deverá conter declaração subscrita pela empresa licitante onde ateste, conforme modelo constante anexo ao Edital:

- a) Que não incorre nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21;
- b) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21;
- c) Que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados;
- d) Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21;
- e) Que está ciente do edital e concorda com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;
- f) Para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei Federal nº 14.133/21, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88;
- g) Que não possui, na cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/ 88.

Acerca da **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, deverão apresentar:

- a) Comprovação técnico-operacional/profissional da proponente, efetuada através de, no mínimo, 01 (um) Atestado de Execução em nome da empresa, expedido por entidade pública ou privada, original ou devidamente autenticado, através de anotação expressa com características compatíveis com o objeto licitado, acompanhado de prova fiscal da execução do serviço.



Quanto as obrigações:

DA FUNDAÇÃO DE CULTURA E TURISMO:

- a) Aplicar penalidades à CONTRATADA, quando for o caso;
- b) Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;
- c) Notificar, por escrito, a CONTRATADA da aplicação de qualquer sanção.

DA CONTRATADA:

- a) Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os serviços prestados;
- b) Prestar e cumprir fielmente todas as atividades, serviços, atribuições, prazos e demais condições e disposições constantes deste instrumento;
- c) Apresentar toda documentação necessária exigida pelos órgãos de fiscalização para o pleno exercício de suas atividades;
- d) Facilitar à CONTRATANTE o acompanhamento e fiscalização das atividades, fornecendo à mesma todas as informações e esclarecimentos que lhes forem solicitados;
- e) Comunicar à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa impedir a execução deste instrumento (por escrito), providenciando-se de imediato a reparação de eventual impedimento;
- f) Responsabilizar-se quanto à quaisquer ônus e obrigações concernentes às legislações sociais, trabalhistas, fiscais, securitárias, previdenciárias e comerciais, bem como quanto a quaisquer outras despesas decorrentes ou advindas da utilização dos bens, objeto deste instrumento ou da realização de qualquer atividade;
- g) Disponibilizar e instalar todos equipamentos, utensílios e insumos para a plena e integral realização do objeto;
- h) Responsabilizar-se pela hospedagem (caso necessária) e a alimentação de todos profissionais que auxiliarão na execução do objeto;
- d) Acatar e proceder, de imediato, toda e qualquer determinação pertinente a alterações de quantidades e horários que porventura tiverem que ser realizados;
- e) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- f) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE, atendendo prontamente a quaisquer exigências inerentes ao objeto;
- g) Em fornecer a alimentação constante do objeto em perfeito estado de validade, qualidade e conservação, bem como nas quantidades exigidas, respondendo civil e penalmente, de forma única e exclusiva, por quaisquer acontecimentos que porventura ocorrerem em decorrência dos mesmos;
- h) Em proceder e realizar toda higienização, limpeza, recolhimento do lixo e conservação do local a ser utilizado para a execução de suas atividades, incluindo as mesas, bancos e cadeiras a serem cedidas, arcando com todos os custos e ônus advindos, decorrentes ou relacionados aos mesmos;



- i) Em proceder a retirada, findo o contrato, de todo e qualquer material, equipamento ou maquinário de sua posse ou propriedade, arcando com todos os custos e ônus para o mesmo;
- j) Em praticar ações/atividades com higiene e de acordo com as Boas Práticas de Higiene e Manipulação dos Alimentos, durante todo o período e permanência do evento, conforme a “Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Anvisa”, passível de leitura no link a seguir: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>. Ainda, os participantes deverão verificar previamente as regras vigentes de segurança e vigilância sanitárias;
- k) Se adequar acerca das Normas exigidas pelos Bombeiros quanto a instalação e uso de gás.

4. QUANTIDADE E DESCRIÇÃO DO PONTO

- **Refeições:** Aproximadamente 1.260 (um mil duzentos e sessenta) unidades na seguinte disposição:

Dia	Horário	Qtde de refeições
01/10 (quarta-feira)	Das 11h às 14h30	36
01/10 (quarta-feira)	Das 19h às 23h30	51
02/10 (quinta-feira)	Das 11h às 14h30	30
02/10 (quinta-feira)	Das 19h às 23h30	45
03/10 (sexta-feira)	Das 11h às 14h30	61
03/10 (sexta-feira)	Das 19h às 23h30	64
04/10 (sábado)	Das 11h às 14h30	59
04/10 (sábado)	Das 19h às 23h30	69
05/10 (domingo)	Das 11h às 14h30	57
05/10 (domingo)	Das 19h às 23h30	64
06/10 (segunda-feira)	Das 11h às 14h30	28
06/10 (segunda-feira)	Das 19h às 23h30	0
07/10 (terça-feira)	Das 11h às 14h30	28
07/10 (terça-feira)	Das 19h às 23h30	0
08/10 (quarta-feira)	Das 11h às 15h30	34
08/10 (quarta-feira)	Das 19h às 23h30	65
09/10 (quinta-feira)	Das 11h às 14h30	34
09/10 (quinta-feira)	Das 19h às 23h30	56
10/10 (sexta-feira)	Das 11h às 14h30	34
10/10 (sexta-feira)	Das 19h às 23h30	64
11/10 (sábado)	Das 11h às 14h30	63
11/10 (sábado)	Das 19h às 23h30	69
12/10 (domingo)	Das 11h às 14h30	180
12/10 (domingo)	Das 19h às 23h30	69
Total geral		1.260



- **Lanches mistos:** Aproximadamente 930 (novecentos e trinta) unidades na seguinte disposição:

Dia	Horário	Qtde de lanches
03/10 (sexta)	Das 15h às 18h	500
04/10 (sábado)	Das 15h às 18h	430
Total geral		930

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Os itens em questão referem-se à contratação comum, de natureza padronizada e de consumo genérico, com ampla oferta no mercado. Trata-se do fornecimento de alimentação (refeições e lanches) para atender à equipe técnica, servidores, colaboradores e demais profissionais que atuarão na realização da 33ª Festa do Imigrante.

Os produtos e serviços solicitados apresentam características de fácil acesso no mercado, com diversos fornecedores constituídos como empresas privadas em âmbito local, regional e nacional, cuja atividade principal ou secundária é compatível com a produção, fornecimento e comercialização de alimentos preparados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Quanto aos valores:

ITEM	TIPO	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
01	Refeições – almoços/jantas (buffet)	1260	R\$ 61,88	R\$ 77.962,50
02	Lanche misto (prato pronto)	930	R\$25,63	R\$ 23.831,25
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 101.793,75

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **Pregão Eletrônico SRP**, tratando-se de SERVIÇO COMUM sob a forma ELETRÔNICA, com a adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO pelo LOTE e modo de disputa ABERTO.

O regime de execução do contrato se dará de forma no regime de EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO.



Os PROPONENTES deverão cadastrar sua proposta até a data e o horário marcados para abertura da sessão, consignando de forma expressa no sistema eletrônico o valor do lote, já inclusos todos os tributos, tarifas, entrega do equipamento e realização do serviço no local do evento, com equipe completa conforme exigido e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Diante da dificuldade logística, sendo que o espaço onde os itens serão produzidos e serviços são um fator limitante, visando maior padronização e melhor gerenciamento dos serviços a serem realizados, é imprescindível que todos os itens sejam realizados pela mesma empresa vencedora, sendo esta a **JUSTIFICATIVA** quanto a contratação por **LOTE**.

9. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Considerando a contratação por **Pregão Eletrônico SRP**, de empresa especializada em fornecimento de alimentação (refeições e lanches) no evento, buscamos:

- Cumprimento da LEI Nº 2445, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2009 que dispõe sobre o fornecimento de refeição aos servidores que laboram em regimes especiais, juntamente com seu DECRETO nº 1954, DE 26 DE MAIO DE 2010;
- Conceder alimentação de qualidade e espaço agradável aos funcionários;
- Conceder alimentação de qualidade e espaço agradável aos grupos e entidades que realizam atividades voluntariamente na programação do evento, de forma a configurar como contrapartida;
- Assegurar as obrigatoriedades de fornecimento de alimentação aos artistas, conforme especificações em contratos a serem firmados.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Adequações e montagem do espaço destinado para a realização do serviço, levantamento com precisão acerca das quantidades e horários das refeições e lanches para a produção dos mesmos.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Contratação de tenda para estrutura do restaurante, serviço de eletricitas, instalação de aparelho de ar condicionado, decoração do espaço.



12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os serviços deverão ser executados em conformidade com as orientações voltadas para a sustentabilidade ambiental, adotando práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, em especial o consumo racional de água e energia elétrica, em respeito às Normas Brasileiras que dispõem sobre resíduos sólidos, líquidos e gasosos, redução do desperdício e incentivo a reciclagem, visando minimizar o impacto ambiental de cada evento.

13. POSICIONAMENTO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Conforme mencionado anteriormente, o OBJETO deste Estudo será viabilizado através de **Pregão Eletrônico SRP**, com fundamentos na Lei 14.133/2001, do Tipo Menor Lance por lote junto aos PROPONENTES, sendo este processo dentre os demais, o que definimos ser mais adequado, além de que foram consideradas as necessidades reais da FUNDAÇÃO DE CULTURA E TURISMO DE TIMBÓ.

Data: 15 de agosto de 2025

CRISTIANO FLORENCIO
Fundação de Cultura e Turismo de Timbó
Diretor Presidente

