

# ANEXO I

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 4830/2026

Município de Tramandaí

Secretaria Municipal de Turismo (SMT)

Necessidade da Administração: concessão de permissão de uso de bem público a empresa especializada em serviços e/ou comércio de alimentação, para exploração do setor de assadeiras, para o preparo e comercialização do prato típico da 34ª Festa Nacional do Peixe

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O município de Tramandaí, por intermédio da Secretaria Municipal de Turismo, necessita realizar a concessão de uso de bem público, relativo aos serviços de preparo e comercialização da Tainha Assada na Brasa, prato típico da 34ª Festa Nacional do Peixe, que se realizará entre os dias 25 de junho a 19 de julho de 2026, no Centro Municipal de Eventos.

Para tanto, realiza o presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) para definir os regramentos deste procedimento, determinando sua operacionalização.

### 2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Em razão do início da vigência da Lei nº 14.133/2021 ter ocorrido, no município, a partir da edição do Decreto nº 5.157/2023, publicado em 19 de outubro de 2023, não se foi capaz de aplicar, a este procedimento, o Plano de Contratações Anual (PCA). Tal procedimento será adotado para as contratações futuras, obtendo-se, como parâmetro, o presente estudo e as formalizações oriundas dele.

### 3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os serviços a serem concedidos (preparo e comercialização de prato típico) têm natureza de serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

### Exigências e Obrigações das partes envolvidas:

- Na execução do objeto da presente licitação a Permissionária deverá considerar que sua obrigação consiste na execução da comercialização da Tainha Assada na Brasa, incluindo a realização de todas as questões secundárias, paralelas ou prévias para sua fiel execução, devendo sempre atuar dentro da boa fé contratual, respeitando o histórico das edições anteriores do Festival, seguindo um padrão semelhante de qualidade e buscando sempre a preservação do interesse público local;
- A Permissionária deverá observar e executar o disposto no Termo de Referência, anexo ao Edital de Licitação;
- A atividade comercial desenvolvida junto ao setor das Assadeiras, deverá obedecer ao Plano de Prevenção de Combate a Incêndios, elaborado pelo Município de Tramandaí. Vale ressaltar a observância na colocação de mesas e cadeiras nos corredores, saídas de emergência, locais demarcados onde são instalados extintores e hidrantes e demais espaços indicados no Plano;
- O Plano de Prevenção de Combate a Incêndios será de responsabilidade do Município de Tramandaí, onde, a Permissionária deverá atender a todas as orientações do Município na montagem das estruturas e demais instalações;
- O município de Tramandaí não se responsabiliza por qualquer dano causado ao pessoal que estará laborando junto ao setor das assadeiras, ou a terceiros, cabendo a Permissionária a cobertura de todas as despesas com pessoal e seus encargos. É de responsabilidade da Permissionária a boa conduta de seus empregados e demais pessoas que estarão desempenhando as suas funções no setor licitado, isentando o Município de quaisquer indenização ou reclamação trabalhista;
- Os trabalhadores do local licitado deverão atender a todas as normas e regramentos da 34ª Festa Nacional do Peixe;
- Para acompanhamento da permissão e andamento do objeto, serão indicados fiscais de contrato que terão acesso as assadeiras, respeitando as normas da Vigilância Sanitária, onde cabe a Permissionária recebê-los sempre que necessário, dispor dos relatórios de venda da Tainha Assada na Brasa, bem como, tais servidores poderão requisitar qualquer documento pertinente ao funcionamento de tal setor e auxiliar na resolução de eventuais problemas ou situações semelhantes a esta, atuando como representantes do Poder Público Municipal;

- O Município, observando as legislações vigentes, atuará na coibição da prática de preços abusivos ao consumidor, onde, cabe a Permissionária a observância das leis na divulgação de preços dos produtos comercializados e no atendimento ao consumidor;
- A Permissionária deverá estar com todos os espaços licitados devidamente montados, em até 05 dias de antecedência do evento, para a elaboração do Plano de Prevenção contra Incêndios;
- O espaço dentro do Pavilhão Laranja, denominado "guichês", será explorado pelo Município de Tramandaí, cabendo a Permissionária realizar a montagem de um espaço para comercialização de tickets para aquisição de Tainha Assada na Brasa. O Município cederá, caso a Permissionária tenha interesse, espaço junto aos setores de venda de ingressos para entrada no Centro Municipal de Eventos, de espaço para comercialização de tickets de tainha assada na brasa;
- Cabe ao Município a elaboração do PPCI e todos os gastos para aprovação de tal plano, do setor das assadeiras;
- Cabe ao Município a cobertura das despesas com energia elétrica e água do setor durante a realização do evento supracitado;
- Cabe ao Município realizar as melhorias necessárias na estrutura fixa do local cedido, atendendo as normas sanitárias e de segurança;
- Cabe ao Município o ofertamento de segurança privada, que será a mesma empresa que atuará nos serviços de segurança e vigilância da 34ª Festa Nacional do Peixe;
- Cabe ao Município a disponibilidade de mão de obra especializada de serviços de elétrica de baixa tensão;
- Cabe ao Município a cedência do local denominado "Restaurante", estrutura esta localizada atrás do depósito de carvão, onde a Permissionária poderá explorar o local exclusivamente como refeitório, para fornecimento e preparo de alimentação dos funcionários que estarão laborando no setor das assadeiras;
- A Permissionária deverá atender aos horários de funcionamento do Parque Municipal de Eventos, que será previamente indicado os horários de manutenção e carga e descarga. Ainda, caberá a Permissionária obedecer aos locais indicados de carga e descarga;

- É de responsabilidade do Município a cedência de credenciais e pulseiras para acesso dos trabalhadores do setor das assadeiras do pavilhão laranja do Parque Municipal de Eventos. O quantitativo será definido pela Secretaria Municipal de Turismo;

- O setor de estacionamento denominado "Autoridades" é de uso exclusivo do Município. Somente veículos indicados e autorizados pela Secretaria Municipal de Turismo poderão ter acesso a tal espaço;

- Cabe ao Município a cedência do espaço localizado em frente ao balcão das assadeiras, bem como, no espaço abaixo do mezanino que possui escada interior, com possibilidade de uso de até 50% do espaço, para exploração do local como "Área Livre". A exploração deve obedecer a todas as exigências contidas no Termo de Referência, anexo a este memorando.

#### **Exigências e Obrigações da Permissionária:**

- Serão de responsabilidade da Permissionária, todas as despesas com contratação de pessoal, insumos e demais equipamentos, incluindo as grelhas, para pleno funcionamento do setor;

- É de responsabilidade da Permissionária a confecção e fornecimento de embalagem (envelope), em papel Kraft, tamanho 30x25cm, com costura, personalizado com o símbolo (tainha) do evento, para que o cliente possa levar o peixe para casa, conforme Termo de Referência anexo a este memorando;

- A Permissionária fornecerá, sem ônus para o Município, uma bonificação de 30 almoços e 30 jantas, durante os dias de realização do evento, acompanhada de suco, para os servidores indicados pela Secretaria de Turismo, que estarão trabalhando na Festa Nacional do Peixe;

- É de responsabilidade da Permissionária todas as obrigações sociais e trabalhistas dos seus empregados;

- É de responsabilidade da Permissionária a confecção de bandejas de papelão para servir a tainha.

- É de responsabilidade da Permissionária todo o mobiliário e insumos necessários para o perfeito funcionamento do espaço cedido para exploração do "Restaurante" dos seus funcionários;

- A Permissionária deverá disponibilizar de espaço denominado Área Livre, espaço este que tem a finalidade de livre escolha dos consumidores. Este espaço deverá ter disponibilidade em frente as churrasqueiras, bem como, no espaço abaixo do mezanino que possui escada interior, com possibilidade de uso de até 50% do espaço sendo devidamente sinalizado.
- A Permissionária deverá dispor de Atendentes de Mesa ou higienizadores para atendimento ao público na comercialização da tainha assada, em setor denominado “Área Livre”, de forma suficiente para atender com fluidez o público;
- O valor máximo a ser cobrado na comercialização da Tainha Assada na Brasa deverá ser de R\$ 90,00 (noventa reais);
- Cabe a Permissionária disponibilizar de sistemas e recursos humanos necessários para o atendimento ao consumidor, bem como aos restaurantes instalados junto ao pavilhão laranja do Centro Municipal de Eventos. O atendimento deverá ocorrer com fluidez, com a devida organização de filas, se houver, bem como de espaços destinados exclusivamente para o comércio da Tainha Assada na Brasa para os atendentes que estarão laborando durante o evento.

**Visita Técnica:**

Interessados deverão realizar visita técnica, acompanhada dos servidores responsáveis indicados pela Secretaria Municipal de Turismo, que serão: Ricardo Vanoli de Ávila Schmitz e Leonardo Fernandes. Os agendamentos devem respeitar o horário de funcionamento da PMT ,ou seja, das 13h às 18h de segunda a sexta-feira. Telefone para agendamento: (51) 3684-9059.

- O contrato vige até o dia 31 de julho de 2026.
- Os serviços serão prestados no Parque Municipal de Eventos Dr. Eliseu Lemos Padilha, situado na Rua Ernesto Nunes Bandeira, s/n, bairro Centro Lagoa, no período de 25 de junho à 19 de julho de 2026, considerando que, o prazo para montagem de toda a estrutura (incluindo restaurante), será de até 05 (cinco) dias anteriores a data de início do evento, e a desmontagem deverá ocorrer, no máximo até 05 (cinco) dias após seu encerramento.
- As hipóteses de rescisão contratual e de sanções obedecerão aos critérios determinados na Lei 14.133/2021, no Título III – Dos Contratos Administrativos, Capítulo VIII – Das Hipóteses de Extinção dos Contratos, bem como do Capítulo IV, Capítulo I – Das infrações e

sanções administrativas, respectivamente, no que couber, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

A concessão de uso de bem será realizada por meio de licitação, na modalidade Concorrência, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por maior lance, nos termos dos artigos 6º, inciso XXXVIII, 28, II, e 29, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, e do art. 15, II da Lei nº 8.987/1995.

Para prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021:

- Declaração, assinada no formato eletrônico, conforme regulamentação da Lei nº 14.063/2020 e/ou da Medida Provisória nº 2.200-2/2001, do representante legal da empresa fornecedora de pescados, de que possui em estoque e a disposição da Empresa vencedora, no mínimo, 35 (trinta e cinco) toneladas de tainha, que atendam ao padrão de peso e qualidade especificados no Termo de Referência;
- O pescado fornecido deverá ter procedência, através do registro nos órgãos responsáveis por supervisionar produtos de origem animal, tais como: SIM (Sistema de Inspeção Municipal) e/ou CISPOA (Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal) e/ou SIF (Sistema de Inspeção Federal) e/ou SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) e/ou SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional), onde a empresa vencedora deverá apresentar o referido registro de inspeção do seu fornecedor de pescados;
- As empresas que apresentarem registro no SIM (Sistema de Inspeção Municipal) deverão ser sediadas neste Município.
- Declaração, assinada no formato eletrônico, conforme regulamentação da Lei nº 14.063/2020 e/ou da Medida Provisória nº 2.200-2/2001, do representante legal da empresa fornecedora de pães, de que possui estrutura e insumos necessários a disposição da Empresa Vencedora, para o fornecimento de Pão para a 34ª Festa Nacional do Peixe;
- O pão deverá ser fornecido por empresa com Alvará emitido pelo município de origem, devidamente em dia, onde a empresa vencedora deverá apresentar declaração de atendimento desta exigência, com cópia do Alvará sanitário municipal, da empresa fornecedora de pães;

- Alvará Sanitário expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do município sede da empresa licitante. Caso a empresa licitante seja isenta de alvará, deverá apresentar declaração, expedida pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do município sede, atestando a isenção;
  - Declaração da empresa licitante de que possui, no mínimo, 01 (uma) pessoa disponível para atuar como responsável na preparação do peixe assado – (coordenador geral) conforme Cronograma de Cargos, indicando nome, CPF e endereço desta pessoa;
  - Declaração da empresa licitante de que possui, para laborar durante a realização da Festa, 01 (um) Veterinário, ou profissional equivalente, devidamente registrado no conselho que rege tal classe, com o registro em dia, para atuar na fiscalização e inspeção sanitária do pescado, bem como, nas questões higiênicas dos trabalhadores das assadeiras;
  - Declaração de que possui à disposição sistemas informatizados para cobrança dos tickets da Tainha, com pagamento via cartão de crédito e débito e via pix;
  - Declaração de que possui site de *e-commerce*, ou que possui contrato com empresa operadora de *e-commerce*, para a comercialização *online* de voucher da tainha assada na brasa, para venda antecipada via internet. A venda antecipada de voucher pela internet, permite a empresa vencedora a cobrança de taxas de comercialização pelo site.
  - Atestado de visita técnica, emitido pela Secretaria Municipal de Turismo, comprovando através deste documento que tomou ciência do local e serviço a ser realizado.
- a) A pessoa jurídica poderá, em substituição ao documento supracitado, apresentar declaração formal de dispensa de visita técnica, assinada pelo responsável técnico da licitante, acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

#### 4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Estima-se, como quantitativos necessários a plena execução dos serviços a serem concedidos, os seguintes:

Planilha quantitativa – contratação de serviço de assadeira		
Item	Descrição dos serviços	Quantidade
01	Concessão de permissão de uso de bem público a empresa especializada em serviços e/ou comércio de alimentação, para exploração do setor de assadeiras, para preparo e comercialização da Tainha Assada na Brasa, durante a 34ª Festa Nacional do Peixe, que será realizada entre os dias 25 de junho e 19 de julho de 2026, no Parque Municipal de Eventos Dr. Eliseu Lemos Padilha.	01 serviço

## **5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

A estimativa de retorno para a futura contratação é de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).

Salienta-se que o valor estimado teve como base o procedimento licitatório na modalidade Concorrência Eletrônica nº 078/2025, para realização da 33ª Festa Nacional do Peixe de 2025, contrato nº 152/2025.

Outrossim, buscou-se contratos, com objeto semelhante, no site Licitacon Cidadão, não se obtendo êxito. Ademais, como se trata de um procedimento em que se pretende auferir lucro, não se buscou por orçamentos, tomando-se como base o processo do ano anterior, com reajuste do valor.

## **6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução proposta é a concessão de uso de bem público a empresa especializada em serviços e/ou comércio de alimentação, para o preparo e comercialização do prato típico da 34ª Festa Nacional do Peixe (tainha assada na brasa), conforme as seguintes especificações/condições, constantes do item 3 deste estudo técnico.

## **7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente as vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Nesse sentido, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente concessão, tendo em vista que eventual divisão do objeto geraria perda de economia de escala e causaria inviabilidade técnica, pois dispenderia maior efetivo para a fiscalização frente a falta de padronização e uniformização. Ademais, existência de mais de uma permissionária poderia trazer uma série de prejuízos frente a necessidade de contratação de mão de obra e insumos, além de risco de passivo trabalhista.

## **8. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a concessão mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, evitando concessão com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A concessão de permissão uso de bem público decorrente do presente processo licitatório exigirá da Permissionária o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

## **9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Para a concessão pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

A Secretaria Municipal de Turismo indicará servidor(es) para atuar(em) como gestor e fiscal do contrato.

Ademais, para que a pretendida concessão tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e

l) assinatura e publicação do contrato.

## **10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a concessão ora proposta.

Os serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

## **11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

Não se vislumbram impactos ambientais provenientes desta concessão, tendo em vista se tratar de prestação de serviço, sem exposição a agentes nocivos/perigosos/insalubres.

O licenciamento ambiental do evento é encargo da municipalidade, sendo de responsabilidade do ente Concedente a informação e disponibilização de tal documento à Permissionária, assim que o órgão competente realize sua emissão.

Orientações complementares acerca da sustentabilidade da prestação almejada poderão ser repassadas pela fiscalização competente.

## **12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Da análise do presente estudo técnico preliminar, que tem por objetivo a concessão de permissão de uso de bem público a empresa especializada em serviços e/ou comércio de alimentação, para o preparo e comercialização do prato típico da 34ª Festa Nacional do Peixe (tainha assada na brasa e acompanhamentos), destacamos, como parâmetro de viabilidade, os aspectos técnicos e econômicos que norteiam a futura contratação.

Do ponto de vista técnico, importante salientar que a Secretaria Municipal de Turismo não possui, em seu quadro funcional, número expressivo de servidores com disponibilidade para realizar a fiscalização dos serviços que se pretende contratar. Exatamente por isso, se

pretende realizar a concessão, por meio de permissão de uso onerosa, junto a prestadores de serviço tecnicamente capacitados.

Além disso, o parcelamento das contratações dificulta o acompanhamento e fiscalização dos serviços prestados por esses contratados, fazendo com que o município fique vulnerável frente a possíveis irregularidades na execução dos serviços.

A terceirização dos serviços de assadeira, além de garantir uma maior economia aos cofres públicos, permitirá uma fiscalização mais eficiente do futuro contratado, evitando transtornos passíveis de apontamento e ajuizamento de ações contra a municipalidade.

Pelo exposto, com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, declaramos que a contratação de empresa especializada em serviços e/ou comércio de alimentação, para o preparo e comercialização do prato típico da 34ª Festa Nacional do Peixe, atende aos padrões e preços de mercado, gerando maior economia aos cofres públicos.

Tramandaí, 13 de janeiro de 2026.



**Anderson Jesus André**

Secretário Municipal de Turismo

Portaria nº 013/2025

