



**Município de Hulha Negra**  
CNPJ 94702784/0001-43  
Rio Grande do Sul  
**Secretaria de Cultura, Desporto e Turismo.**

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DE CREDENCIAMENTO**

### **1. Descrição da Necessidade**

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo subsidiar o processo de credenciamento de empresa especializada na prestação de serviços de bar e fornecimento de infraestrutura de apoio durante a XXV Festa do Colono, a ser realizada no Ginásio Municipal de Hulha Negra, nos dias 01, 02 e 03 de agosto de 2025

### **2. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A contratação do serviço de terceirização do bar da XXV Festa do Colono está em consonância com o planejamento estratégico da administração municipal.

#### **2.1 Relação com o Planejamento Estratégico Municipal**

A Festa do Colono é um evento tradicional do calendário oficial do município, com forte relevância cultural, social e econômica. A sua realização está prevista nas ações anuais de valorização da cultura local e de promoção do turismo regional. A contratação visa:

- Apoiar a política pública de incentivo ao turismo e à cultura por meio da valorização das festas típicas locais;
- Fomentar o desenvolvimento econômico local, permitindo a participação da iniciativa privada;
- Garantir qualidade na prestação de serviços ao público, promovendo segurança, organização e satisfação dos participantes.

#### **2.2 Conexão com o Planejamento Anual e Orçamentário**

A terceirização do bar não implica em ônus financeiro direto ao Município, uma vez que será realizada por meio de credenciamento com valor fixo de contrapartida. Esta estrutura contratual está alinhada ao princípio da economicidade previsto no planejamento orçamentário anual. A ação está prevista na programação do evento dentro do Plano Plurianual (PPA) e da Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), que contempla a realização da Festa do Colono como uma das metas prioritárias da administração municipal.



### **2.3 Adequação à Legislação e Normas Vigentes**

A escolha pela modalidade de credenciamento está de acordo com o art. 79 da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos), que permite o chamamento público para contratação de interessados quando houver pluralidade de possíveis prestadores em condições semelhantes. A iniciativa respeita os princípios da legalidade, eficiência, isonomia, publicidade e interesse público.

### **3. Descrição dos Requisitos da Terceirização**

A contratação por meio de credenciamento com valor fixo de R\$ 10.000,00 exige que a empresa vencedora atenda aos seguintes requisitos técnicos, operacionais e legais para execução adequada dos serviços de bar durante o evento:

#### **3.1 Requisitos Técnicos e Estruturais**

A empresa deverá providenciar, instalar e operar, por sua conta, a seguinte estrutura mínima:

- 100 (cem) mesas de plástico ou madeira, em bom estado de conservação, resistentes, estáveis e de fácil limpeza;
- 400 (quatrocentas) cadeiras de plástico ou madeira, igualmente em bom estado, sem avarias que comprometam a segurança dos usuários;
- 30 (trinta) caixas térmicas de grande porte (mínimo 70L), adequadas para o armazenamento de gelo e bebidas durante todo o evento;
- 1 (um) caminhão refrigerado, devidamente estacionado e disponível durante todos os dias do evento, com capacidade para armazenamento de bebidas e perecíveis, dotado de sistema de refrigeração em funcionamento;
- 2 (duas) tendas para bares, completas, com cobertura resistente à chuva e ao vento, iluminação interna, balcões de atendimento, pontos de energia elétrica e espaço adequado para armazenamento e circulação da equipe;
- 1 (um) freezer horizontal de grande porte (mínimo 400L), (220v) em perfeito funcionamento;
- 4 (quatro) freezers verticais (mínimo 300L cada), (220v) com refrigeração constante e apropriada para bebidas.

#### **3.2 Requisitos Operacionais**

A empresa deverá ainda:

- Realizar a montagem, manutenção e desmontagem de toda a estrutura no prazo definido pela Comissão Organizadora;



- Manter o funcionamento contínuo do bar durante o período oficial do evento, com equipe suficiente para atender à demanda de público;
- Garantir higiene, limpeza e organização constante da área de atendimento;
- Disponibilizar equipe de atendimento uniformizada, devidamente treinada e com postura adequada ao público familiar e festivo;
- Promover a segurança alimentar e conservação adequada das bebidas;
- Observar normas de controle de venda de bebidas alcoólicas, em especial a menores de 18 anos.

#### **4. Estimativa das Quantidades**

A definição das quantidades dos itens e estruturas exigidas para a terceirização do bar da XXV Festa do Colono foi realizada com base em:

- A estimativa de público prevista para este ano (entre 3.000 e 5.000 pessoas por dia);
- O número de dias de duração da festa;
- A necessidade de garantir conforto, segurança e atendimento contínuo ao público.

##### **4.1 Considerações Complementares**

- As quantidades estimadas são mínimas e deverão ser disponibilizadas integralmente pela empresa credenciada, sem ônus ao Município.
- A estrutura deverá estar montada, testada e em funcionamento com antecedência mínima de 24 horas do início do evento.
- A logística de distribuição dos itens (mesas, caixas térmicas, freezers) deverá considerar a circulação do público e a disposição das áreas de consumo.

Essa estimativa garante o dimensionamento adequado da estrutura para atender ao público esperado e proporciona uma base técnica consistente para o processo de credenciamento.

#### **5. Alternativas Disponíveis no Mercado**

A contratação de empresa(s) para exploração de serviços de bar em eventos públicos é uma prática amplamente adotada por municípios e organizadores de festas tradicionais, especialmente no sul do Brasil. A seguir, apresentam-se as principais alternativas identificadas no mercado para atendimento da necessidade da XXV Festa do Colono de Hulha Negra:

##### **5.1 Execução Direta pela Administração Pública**

**Descrição:** A própria Prefeitura organizaria, montaria e operaria o bar durante o evento, com equipe, equipamentos e logística próprios.



### **Pontos Positivos:**

- Controle direto da operação e dos preços praticados;
- Potencial geração de receita direta para os cofres públicos.

### **Pontos Negativos:**

- Alta demanda de pessoal, logística e estrutura;
- Risco de desvio de foco da administração municipal;
- Maior complexidade legal, trabalhista e sanitária.

**Conclusão: Alternativa inviável**, considerando a limitação de recursos humanos, materiais e a necessidade de foco da equipe municipal em outras frentes do evento.

## **5.2 Contratação por Licitação Tradicional (Pregão/Concorrência)**

**Descrição:** Contratação de uma única empresa mediante processo licitatório com fornecimento de infraestrutura e operação do bar, com valor de referência definido e execução contratual.

### **Pontos Positivos:**

- Processo competitivo;
- Formalização contratual rígida.

### **Pontos Negativos:**

- Menor flexibilidade;
- Exige recursos orçamentários municipais (caso de repasse financeiro);
- Menor atratividade para empresas que visam retorno sobre exploração direta.

**Conclusão:** Alternativa possível, mas menos atrativa e mais complexa, especialmente quando há viabilidade de repasse da exploração do serviço ao particular.

## **5.3 Credenciamento com Contrapartida Fixa (Modelo Proposto)**

**Descrição:** Chamamento público para credenciamento de interessados, com pagamento de valor fixo ao Município e fornecimento obrigatório da estrutura descrita.

### **Pontos Positivos:**

- Sem repasse de recursos públicos;
- Geração de receita ao Município (R\$ 10.000,00);
- Flexibilidade na contratação, conforme art. 79 da Lei 14.133/2021;



- Estímulo à competitividade e à economia local;
- Rápida tramitação e execução.

#### **Pontos Negativos:**

- Exige rigor técnico na definição dos requisitos e fiscalização durante o evento.

#### **5.4 Conclusão da Análise de Alternativas**

Após análise técnica e mercadológica, o modelo de credenciamento com contrapartida fixa e exigência de estrutura completa apresenta-se como a alternativa mais equilibrada entre custo-benefício, viabilidade legal, rapidez de implementação e interesse público. Trata-se de uma prática comum em eventos regionais, com ampla aceitação pelo mercado e potencial de atrair empresas especializadas em eventos de grande porte.

#### **6. Estimativa do Valor da contratação**

Para a terceirização do bar da XXV Festa do Colono de Hulha Negra, optou-se pelo modelo de credenciamento com contrapartida financeira fixa.

- Valor fixo da contratação: R\$ 10.000,00 (dez mil reais).

Este valor representa a contrapartida financeira que a empresa vencedora deverá pagar ao Município para obter o direito de explorar o serviço de bar durante o evento.

Justificativa do valor:

- Valor fixo competitivo, compatível com o porte do evento e o público estimado (entre 3.000 e 5.000 pessoas por dia);
- Valor suficiente para garantir a atratividade do credenciamento junto às empresas especializadas no setor;
- Corresponde a receita líquida imediata para o Município, sem custos adicionais de estrutura ou operação;
- Está alinhado com os valores praticados em eventos regionais semelhantes, conforme pesquisa de mercado preliminar;
- Permite que a empresa opere o serviço assumindo os custos e riscos da operação, garantindo sustentabilidade financeira.

#### **7. Descrição da solução como um todo**



Propõe-se o credenciamento de fornecedor único para instalação e operação de bar durante os três dias de evento, com a responsabilidade de:

- Operação de dois bares em tendas separadas com estruturas próprias (balcões, caixa registradora de dinheiro, equipamentos de refrigeração);
- Fornecimento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas;
- Fornecimento de todos os materiais de apoio e infraestrutura;
- Responsabilidade pela conservação, limpeza e organização da área sob sua responsabilidade;
- Atendimento às normas sanitárias e legais vigentes.

## **8. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação**

Portanto, por razões técnicas, operacionais, econômicas e de gestão, não se recomenda o parcelamento da contratação. A contratação integral por meio de credenciamento com valor fixo e obrigação de fornecimento de toda a estrutura é a forma mais vantajosa e eficiente para o interesse público.

## **9. Resultados pretendidos**

A contratação da empresa para exploração e operação do bar oficial da XXV Festa do Colono de Hulha Negra, mediante credenciamento com contrapartida financeira fixa, tem por objetivo alcançar os seguintes resultados pretendidos, alinhados ao interesse público e ao sucesso do evento:

### **9.1. Atendimento adequado ao público do evento**

- Garantir que o público tenha acesso a serviços de bar e bebidas com qualidade, agilidade e segurança durante todos os dias da festa;
- Evitar filas, desorganização ou desabastecimento, especialmente nos horários de pico.

### **9.2. Estrutura física compatível com o porte do evento**

- Disponibilização de toda a estrutura necessária (mesas, cadeiras, tendas, caixas térmicas, freezers, etc.) para o funcionamento do bar, sem custos para o Município;
- Montagem profissional e segura, com aparência adequada e acessibilidade.

### **9.3. Redução de custos e riscos à administração pública**

- Transferência da responsabilidade pela estrutura, logística, mão de obra e operação para a iniciativa privada;



- Eliminação de gastos públicos com a montagem e gestão do bar;
- Redução de riscos jurídicos, fiscais e trabalhistas.

#### **9.4. Geração de receita pública direta**

- Recebimento do valor fixo de R\$ 10.000,00 como contrapartida financeira ao Município, que poderá ser reinvestido na própria realização do evento ou em outras ações culturais e sociais.

#### **9.5. Estímulo à participação da iniciativa privada**

- Envolvimento do setor privado local ou regional, incentivando o empreendedorismo e a prestação de serviços qualificados em eventos públicos;
- Criação de oportunidade comercial para empresas do ramo de alimentação, bebidas e eventos.

#### **9.6. Manutenção da ordem, higiene e conformidade sanitária**

- Atendimento às exigências da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros;
- Garantia de higiene, limpeza e descarte adequado de resíduos;
- Venda de bebidas dentro das normas legais, com proibição de fornecimento a menores.

#### **9.7 Indicadores de sucesso esperados:**

- 100% da estrutura exigida instalada antes da abertura do evento;
- Atendimento sem incidentes graves, reclamações ou interrupções;
- Avaliação positiva do público quanto ao serviço de bar (por meio de pesquisa informal ou observação da organização);
- Arrecadação da receita prevista ao Município;
- Ausência de autuações ou infrações sanitárias relacionadas à operação do bar.

### **10. Providências prévias ao Contrato**

Antes da formalização da contratação por credenciamento para exploração do bar da XXV Festa do Colono de Hulha Negra, a Administração Municipal deverá adotar as seguintes providências:

#### **10.1 Elaboração do Edital de Credenciamento**

- Preparar o Edital de Chamamento Público, com regras claras, objetivos, critérios de habilitação e penalidades;
- Incluir anexo com o Termo de Referência, detalhando todas as exigências técnicas, operacionais e estruturais;



- Estabelecer prazos razoáveis para inscrição, julgamento e início da montagem da estrutura.

## **10.2** Publicidade e Transparência

- Publicar o edital em meios oficiais;
- Garantir acesso aos documentos por meio eletrônico e físico.

## **10.3** Disponibilização de Informações e Plantão de Dúvidas

- Designar servidor responsável para prestar esclarecimentos às empresas interessadas durante o período de credenciamento;
- Facultar vistoria técnica ao local da instalação do bar, mediante agendamento prévio.

## **10.4** Exigência de Documentação Obrigatória

Solicitar das empresas interessadas, no momento do credenciamento:

- Cópias dos documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal (CNPJ, certidões, etc.);
- Declaração de que conhece e aceita todas as condições do edital;
- Comprovação de experiência anterior em eventos, se exigido;
- Termo de compromisso com as exigências sanitárias, trabalhistas e operacionais.

## **10.5** Recebimento da Contrapartida Financeira

- Estabelecer forma de pagamento da contrapartida de R\$ 10.000,00 (boleto, guia de recolhimento, ou transferência identificada);
- Condicionar a homologação da empresa vencedora ao pagamento integral e antecipado da quantia.

## **10.6** Licenciamentos e Responsabilidades Legais

Exigir que a empresa providencie, antes da montagem:

- Alvará de funcionamento provisório;
- Autorização da Vigilância Sanitária;
- Licença do Corpo de Bombeiros (quando aplicável);
- Comprovante de responsabilidade técnica (se exigido).



## 10.7 Planejamento da Fiscalização

- Designar fiscais para acompanhar a montagem, operação e desmontagem da estrutura;
- Criar checklists de vistoria técnica, incluindo segurança, higiene, funcionamento dos equipamentos e cumprimento do edital.

O cumprimento dessas providências prévias garante que o processo de credenciamento ocorra com legalidade, isonomia, eficiência e segurança, resguardando o interesse público e assegurando que o serviço prestado esteja à altura da importância da XXV Festa do Colono.

## 10.8 Fiscalização do Contrato

Fiscal: Marco Igor Ballejo Canto/Secretário de Cultura, Desporto e Turismo.

Suplente: Luiz Cláudio Porto Pereira/Assessor técnico de Projetos.

## 11. Contratação Correlatas e/ou Interdependentes

### 11.1 Interdependente

Embora a contratação do bar não esteja legalmente condicionada às demais contratações, seu funcionamento adequado depende da articulação com outras estruturas e serviços já previstos no planejamento da festa, como:

- Disponibilidade de energia elétrica estável nas tendas;
- Localização adequada das tendas do bar no layout do evento (próximas à circulação do público, com acesso à água e luz);
- Definição clara de horários e regras de funcionamento compatíveis com a programação artística e cultural do evento.

## 12. Possíveis Impactos Ambientais

Impacto Ambiental	Descrição	Medidas de Tratamento/Mitigação
Geração de resíduos sólidos	Acúmulo de lixo (copos, latas, embalagens, alimentos)	- Disponibilização de lixeiras seletivas
Poluição sonora local	Uso de som ambiente em barracas, podendo causar transtornos	- Restringir uso de som ao sistema oficial do evento
Consumo excessivo	Uso intensivo de freezers	- Exigir equipamentos com selo



de energia elétrica	e iluminação	de eficiência energética
Uso excessivo de plásticos descartáveis	Copos, canudos e embalagens de uso único	- Incentivar uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis
Riscos de contaminação por descarte de resíduos orgânicos	Restos de alimentos ou bebidas descartados de forma inadequada	- Coleta frequente

### **13. Declaração de Viabilidade para Terceirização e Encaminhamento para Assinatura**

Diante do exposto, considera-se viável e recomendável a realização de credenciamento para terceirização do serviço de bar durante a XXV Festa do Colono, mediante as condições estabelecidas, garantindo à população acesso a serviços de qualidade e à Administração o cumprimento de suas responsabilidades organizacionais.

A partir deste Estudo Técnico Preliminar (ETP) e Termo de Referência (TR), os documentos serão encaminhados ao Setor de Compras para a análise e aprovação da contratação. O processo será conduzido conforme os procedimentos previstos na legislação aplicável, incluindo a Lei nº 14.133/2021, que regula as contratações públicas. Após a análise da documentação, será solicitado o parecer jurídico sobre a legalidade do procedimento, garantindo que o mesmo esteja em conformidade com os requisitos legais para a terceirização.

Hulha Negra, 17 de junho de 2025.

---

MARCO IGOR BALLEJO CANTO

SECRETÁRIO DE CULTURA, DESPORTO E TURISMO

---

LARA E. DE OLIVEIRA PERGHER

CHEFE DE EVENTOS CULTURAIS E DESPORTIVOS