



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Lei Federal nº 14.133/21)

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 - QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?

A contratação de fornecimento de refeições prontas, acompanhadas de suco natural de fruta ou água mineral (com/sem gás), para o efetivo operacional do Corpo de Bombeiros Militar de Capinzal, que atua em regime de plantão 24 horas, inclusive aos finais de semana e feriados. A alimentação adequada é essencial para manter a saúde, disposição e a eficiência nas ações operacionais. A atual rotina de preparo interno tem sido prejudicada pela imprevisibilidade das ocorrências, o que reforça a necessidade de terceirização das refeições.

2 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

(arts. 18, §1º, V, e 44 da Lei Federal nº 14.133/21)

2.1 - ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?

- ☒ Consulta a fornecedores. ☒ Contratações similares.
☒ Internet. ☐ Audiência pública.
☐ Outro. **Especificar:** (Indicar o meio).

2.2 – QUAIS SÃO AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?

Solução 1: Restaurante com buffet presencial e local para alimentação no próprio estabelecimento

Pontos Positivos:

Qualidade e variedade alimentar: A modalidade buffet presencial normalmente oferece uma gama mais ampla de opções alimentares, permitindo que os bombeiros escolham os alimentos conforme suas preferências, necessidades nutricionais ou restrições alimentares específicas, o que tende a elevar a satisfação e a adequação das refeições.

Ambiente estruturado para refeição: A existência de um espaço físico adequado e higienizado para as refeições contribui para que os servidores realizem suas pausas alimentares de forma



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

tranquila e confortável, favorecendo a recuperação física e mental durante a jornada de trabalho.

Interação social e bem-estar psicológico: A alimentação em ambiente externo, fora do contexto do quartel, pode contribuir positivamente para o bem-estar emocional dos profissionais, ao promover um momento de distanciamento do ambiente operacional, com possível estímulo à convivência social e relaxamento.

Pontos Negativos:

Necessidade de deslocamento: A principal limitação dessa solução reside no fato de exigir o deslocamento dos bombeiros até o restaurante, o que pode gerar dificuldades logísticas, especialmente em plantões mais intensos, ou quando há necessidade de permanência no quartel para atendimento imediato a emergências.

Dependência do horário de funcionamento: O serviço de buffet pode estar sujeito a horários específicos de atendimento, o que pode não coincidir com a rotina imprevisível e por vezes ininterrupta da corporação, acarretando possíveis incompatibilidades na prestação do serviço.

Risco de atrasos e indisponibilidade: Em situações emergenciais ou de trânsito intenso, o deslocamento pode ser inviável, o que compromete a garantia da alimentação no horário ideal e pode prejudicar a nutrição e o desempenho dos profissionais.

Solução 2: Fornecimento de refeições prontas (marmitas) entregues diretamente no quartel

Pontos Positivos:

Comodidade e praticidade: A entrega das refeições diretamente no quartel elimina a necessidade de deslocamento dos servidores,



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

assegurando a alimentação no próprio local de trabalho, o que se revela altamente vantajoso diante da imprevisibilidade das ocorrências e da exigência de prontidão constante.

Controle logístico: Permite maior controle por parte da administração quanto à pontualidade, ao número de refeições fornecidas e ao registro de consumo, favorecendo a fiscalização do contrato e a gestão eficiente dos recursos públicos.

Rapidez no atendimento alimentar: A refeição já pronta e embalada possibilita que o servidor se alimente de maneira mais rápida, sem comprometer o tempo de resposta às emergências, fator crucial em unidades operacionais de serviço contínuo como o Corpo de Bombeiros.

Pontos Negativos:

Limitação na variedade e personalização: Por se tratar de refeições previamente definidas, há menor possibilidade de escolha por parte dos beneficiários, o que pode acarretar insatisfação ou inadequação alimentar, sobretudo para aqueles com dietas específicas.

Qualidade sensorial e nutricional: A conservação da temperatura e da textura dos alimentos até o momento do consumo pode ser um desafio, impactando na palatabilidade, na apresentação e até mesmo na qualidade nutricional das refeições.

Geração de resíduos sólidos: A adoção de embalagens individuais, embora prática, contribui para a geração de resíduos descartáveis (plásticos, isopor, alumínio), o que pode representar um passivo ambiental a ser considerado, exigindo estratégias de descarte sustentável.

2.3 - JUSTIFICATIVA TÉCNICA E

A opção pelo fornecimento de refeições no formato de buffet livre, com consumo presencial em restaurante previamente



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO

contratado, revela-se altamente vantajosa sob diversos aspectos nutricionais, operacionais e humanos, especialmente quando se trata de atender servidores públicos em regime de escala e atividade intensa, como é o caso do efetivo do Corpo de Bombeiros.

Em primeiro lugar, o modelo de buffet livre permite maior liberdade de escolha por parte dos beneficiários, possibilitando que cada servidor monte sua refeição de acordo com suas preferências alimentares, necessidades nutricionais específicas, restrições médicas (como intolerâncias, alergias ou dietas especiais) ou mesmo com o apetite do momento. Essa flexibilidade na composição da refeição contribui significativamente para a satisfação dos usuários e para a efetiva reposição energética, considerando o alto desgaste físico e mental inerente à rotina da corporação.

Além disso, o ambiente presencial do restaurante favorece a qualidade sensorial e nutricional das refeições, na medida em que os alimentos são servidos quentes, recém-preparados e preservados em condições adequadas de temperatura e higiene, conforme as exigências da legislação sanitária vigente. Isso garante uma alimentação mais saudável, segura e apetecível, o que pode impactar positivamente no desempenho e bem-estar dos servidores.

Outro ponto de destaque é que a modalidade buffet tende a oferecer maior variedade de itens alimentares em cada refeição — geralmente incluindo múltiplas opções de proteínas, guarnições, saladas e acompanhamentos — o que amplia a possibilidade de uma alimentação balanceada, contemplando os princípios da pirâmide alimentar e contribuindo para a manutenção da saúde e da aptidão física dos bombeiros, fator essencial à sua função pública.

Do ponto de vista operacional, o consumo no local oferece também ambiente adequado e digno para a realização das refeições, o que respeita a legislação trabalhista e os princípios do



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	bem-estar no serviço público. Momentos de pausa em espaço externo ao quartel também podem funcionar como instâncias de recuperação psicológica, socialização e alívio da tensão, especialmente em turnos prolongados ou após ocorrências intensas. Por fim, vale destacar que a contratação de buffet presencial pode ser compatibilizada com o sistema de registro de preços ou com divisão por itens e turnos, conforme a disponibilidade comercial local, o que assegura a adaptabilidade da execução contratual sem prejuízo da qualidade e da regularidade do serviço. Dessa forma, a adoção do buffet livre presencial configura-se como uma alternativa tecnicamente consistente, nutricionalmente superior e operacionalmente viável, assegurando dignidade, saúde e desempenho ao efetivo do Corpo de Bombeiros, sempre em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e atendimento ao interesse público.
2.4 - HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	☐ Sim. Justificar: ☒ Não.
3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, III, da Lei Federal nº 14.133/21)	
3.1 - QUAL O TIPO DE OBJETO?	☐ Bem. ☒ Serviço. ☐ Locação de imóvel. ☐ Obra ou serviço de engenharia.
3.2 - QUAL A NATUREZA?	☒ Continuada. ☐ Não continuada.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

3.3 - HÁ MONOPÓLIO?	☐ Sim, apenas um único fornecedor é capaz de atender a demanda. ☒ Não, há mais de um fornecedor capaz de atender a demanda.
3.4 - QUAL A VIGÊNCIA?	☐ 30 dias (pronta entrega). ☐ 180 dias. ☒ 12 meses. ☐ Indeterminado.
	☐ dias. ☐ Outro: ☐ meses. ☐ anos.
3.5 - PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	☒ Sim. ☐ Não. ☐ Não se aplica porque o prazo é indeterminado.
3.6 - HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	☐ Sim. Contrato nº: nnnn/aaaa. Prazo final: dd/mm/aaaa. ☒ Não.
3.7 - PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE	O buffet livre, em todos os itens, deverá contar, no mínimo com as seguintes variedades: - 10 tipos de saladas/frutas; - 10 tipos de pratos quentes; - 03 tipos de carnes; - 02 tipos de sobremesa. • Das saladas/frutas: Dentre as saladas oferecidas, pelo menos duas delas deverão ser cozidas, na quantidade de 50g por pessoa por refeição; Dentre as saladas oferecidas, pelo menos três delas deverão ser do tipo folhosa, na quantidade de 30g por pessoa por refeição; Os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade de 50g por pessoa por refeição; Dentre as frutas oferecidas, quando existirem, deverão ser na modalidade em pedaços, na quantidade de 70g por pessoa por refeição;



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

Deve ser oferecido na quantidade de duas vezes por semana, salada com molho à base de maionese (industrializada), na quantidade de 100g por pessoa por refeição.

- Dos pratos quentes:

- Arroz parboilizado: especificação do produto – classe longo fino - tipo 1; servido na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa; forma de preparo: cozido ou cozido com complemento;

- Feijão preto ou vermelho: especificação do produto – classe preto ou vermelho – tipo 1; servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa; a preparação deverá ser feita com carne seca ou linguiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação); alternar a oferta de feijão preto e vermelho;

- Macarrão: especificação do produto – macarrão tipo espaguete, talharim, parafuso e gravatinha; servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa; formas de preparo - o macarrão deve ser servido das seguintes maneiras: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com molho branco, com presunto, entre outros.

- Guarnição: Deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo elencada:

- Polenta (frita ou cremosa), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;

- Tubérculos (cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

- Cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;

- Legumes /verduras (refogados, gratinados, empanados, sautê, com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

- Tortas/empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

- Bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

Para o fornecimento de preparações diferentes das citadas, as mesmas devem ser previamente aprovadas pelo 6ºBBM;

- Das carnes:

- Poderão ser servidas carnes dos seguintes tipos:

Bovina: contra-filé, alcatra, coxão mole, tatu, patinho;

Aves: peito, coxa e sobrecoxa;

Peixes: tilápia, pescados, peixes em geral;



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

Carne suína: pernil, lombo;

- Os tipos de carne bovina, de aves e de pescados, deverão ser servidos alternadamente conforme as opções de cada item;

- No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações protéicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura;

- O peixe deverá ser preparado e servido somente em filé, e deverá ser servido pelo menos 2 vezes na semana.

• Acompanhamentos: Devem ser fornecidas em todas as refeições: sal, azeite de oliva, vinagre, pimenta, palito de dente e guardanapo de papel;

• Sobremesas:

Quanto à sobremesa, deverá ser fornecida pelo menos uma unidade por pessoa, junto ao almoço. Serão exigidos no mínimo dois tipos de sobremesas, a critério do fornecedor.

Como sugestão, as sobremesas processadas devem ser dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins, tortas de bolacha, pavês, mousse, sorvete ou saladas de frutas.

As sobremesas deverão ser elaboradas pelo fornecedor, ou adquiridas por este, e disponibilizadas no buffet, diariamente. Quanto aos itens industrializados, serão aceitos os itens descritos no parágrafo anterior.

Não serão aceitas sobremesas industrializadas como bombom, paçoca, marshmallow, rapadura ou pé de moleque.

- Deverão ser disponibilizadas mesas reservadas para o Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina, para as refeições de almoço / jantar.

- O ambiente deve estar limpo, em condições, e possuir Alvará / Atestado da Vigilância Sanitária, ou órgão competente a nível municipal, para fornecimento de refeições.

- Não serão aceitas nas refeições itens como cabelos humanos, pelos de animais, sujidades, bactérias, fungos, parasitas.

- Quando a guarnição operacional dos bombeiros não puder ir até o restaurante para almoçar ou jantar, pelo fato de estar atendendo ocorrências, deverá ser fornecida marmita para suprir a demanda de ingestão calórica dos bombeiros.

- Por se tratar de refeições disponibilizadas pelo fornecedor em sede própria, o prazo de fornecimento das refeições será compreendido entre as 11h e as 14h00min, para os almoços, e entre as 19h e 22h, para os jantares.

- De acordo com as normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária municipal, os produtos deverão ser aptos para o consumo humano, sem impurezas ou estragos.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

3.8 - QUAIS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	☐ Utilização de bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme as normas técnicas aplicáveis. ☐ Atendimento aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação pelos órgãos competentes como produtos sustentáveis e/ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. ☐ Utilização, preferencial, de embalagem adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento. ☐ Não foram adotados critérios de sustentabilidade.
3.9 - HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	☐ Sim. ☒ Não.
4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (art. 18, §1º, VII, da Lei Federal nº 14.133/21)	
4.1 - O QUE SERÁ CONTRATADO?	Prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas, do tipo buffet livre, com bebida, destinadas ao efetivo operacional do Corpo de Bombeiros Militar de Capinzal, em dias úteis e finais de semana, durante 12 meses.
4.2 - QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	☒ Não há. ☐ 90 dias. ☐ 12 meses. ☐ dias. ☐ Outro: ☐ meses. ☐ anos.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

4.3 - HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	☐ Sim. ☒ Não.	Justificativa: (Indicar o motivo da necessidade de assistência técnica para a contratação).	
4.4 - HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	☐ Sim. ☒ Não.	Descrever solução: (Contrato de manutenção).	
5 – DIMENSIONAMENTO DO OBJETO (art. 18, §1º, IV, da Lei Federal nº 14.133/21)			
5.1 - COMO SE OBTVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	☒ Análise de contratações anteriores. ☒ Levantamento atual. ☐ Outro. Especificar: ☐ Análise de contratações similares.		
5.2 - DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO	Levantamento baseado na média de refeições por plantão do efetivo operacional, considerando a escala e turnos.		
5.3 - ESPECIFICAÇÃO	Descrição	Und	Qtd
	Almoço, na modalidade buffet livre, com sobremesa, de segunda-feira à sexta-feira, a ser fornecido na sede do fornecedor.	un	1900
	Jantar, na modalidade buffet livre, com sobremesa, de segunda-feira à sexta-feira, a ser fornecido na sede do fornecedor.	un	1900
	Almoço, na modalidade buffet livre, com sobremesa, aos sábados, domingos e feriados, a ser fornecido na sede do fornecedor.	un	800
	Jantar, na modalidade buffet livre, com sobremesa, aos sábados, domingos e feriados, a ser fornecido na sede do fornecedor.	un	800
6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, VI, da Lei Federal nº 14.133/21)			

6.1 - MEIOS USADOS	☐ Painel de preços ☒ Contratações sin ☐ Farol. ☒ Fornecedores.	NA PESQUISA	☒ Internet. ☐ Outro. Especificar: (Indicar o meio).
---------------------------	---	--------------------	---



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

6.2 - ESTIMATIVA A DE PREÇO	Item	Descrição	Valor Unitário	Qtd	Valor Total
	1	Almoço – Segunda a sexta-feira	R\$ 40,00	1900	R\$ 76.000,00
	2	Janta – Segunda a sexta-feira	R\$ 50,00	1900	R\$ 95.000,00
	3	Almoço – Sábado e domingo	R\$ 50,00	800	R\$ 40.000,00
	4	Janta – Sábado e domingo	R\$ 50,00	800	R\$ 40.000,00
				TOTAL	R\$ 251.000,00

7 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO (art. 18, §1º, VIII, art. 40, V, b, 47, II, da Lei Federal nº 14.133/21)

7.1 - A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?	☒ Sim.
	☐ Objeto indivisível.☐ Perda de escala. ☐ Tecnicamente inviável.☐ Economicamente inviável. ☐ Outro.Especificar: (Indicar o motivo). ☐ Não.Por quê? . ☒ Aproveitamento da competitividade.

8 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES (art. 18, §1º, XI, da Lei Federal nº 14.133/21)

8.1 - HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	☐ Sim. Especificar:
	☒ Não.

9 – ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO (art. 18, §1º, II, da Lei Federal nº 14.133/21)

9.1 - HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	☒ Sim. Especificar item do PCA:
	☐ Não Justificativa e providências: .

10 – RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, §1º, IX, da Lei Federal nº 14.133/21)



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

10.1 - QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	☐ Manutenção do Funcionamento Administrativo ☒ Redução dos Riscos do Trabalho ☐ Redução de Custos ☐ Aproveitamento de Recursos Humanos ☒ Ganho de Eficiência
11 – PENDÊNCIAS RELATIVAS À CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, X, da Lei Federal nº 14.133/21)	
11.1 - HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	☐ Especificar: Sim. ☒ Não.
12 – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO (art. 18, §1º, XII, da Lei Federal nº 14.133/21)	
12.1 - HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?	☐ Impactos: Sim. ☒ Não. ☐ Medidas de mitigação:
13 – VIABILIDADE	
13.1 - A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?	☒ Sim. ☐ Não.

Capinzal (SC), 28 de julho de 2025.

ELABORADOR	AUTORIDADE COMPETENTE
Nome: Amandio de Souza Vaz Neto Matrícula: 929126-1 Função: Aux. B4 – 3º/11º BBM Assinatura: _____	Nome: Robson Fermiano Barbosa Silva Matrícula: 988779-2 Função: 1º Tenente / Comandante Assinatura: _____