



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Lei Federal nº 14.133/21)

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 - QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?

Ao longo do exercício administrativo recente, no contexto da realização contínua de eventos institucionais, capacitações técnicas, seminários, audiências públicas, formações pedagógicas e palestras promovidas ou apoiadas pelo Município, passou-se a constatar, de maneira reiterada e objetiva, a ocorrência de entraves operacionais e logísticos decorrentes da ausência de estrutura mínima de alimentação destinada aos participantes, palestrantes, servidores e colaboradores diretamente envolvidos na execução das atividades. Verificou-se, na prática administrativa, que eventos com duração estendida, especialmente aqueles que ultrapassam os turnos regulares de expediente ou que demandam permanência prolongada dos participantes em ambientes fechados, apresentaram redução no nível de atenção, comprometimento do rendimento técnico, evasão parcial do público e dificuldades no cumprimento integral das programações previamente estabelecidas, circunstâncias estas que impactaram negativamente a eficiência do serviço público e a efetividade das ações institucionais. Diante desse cenário fático, a Administração passou a avaliar a alimentação não mais como mero elemento acessório, mas como instrumento de apoio logístico indispensável à adequada execução das atividades públicas, diretamente relacionado à garantia de condições dignas de participação, ao bem-estar dos envolvidos e à manutenção da produtividade durante os eventos promovidos pelo ente municipal. Ademais, observou-se que a oferta organizada e padronizada de alimentação contribuiu para a otimização do tempo das atividades, evitando interrupções excessivas, deslocamentos externos não programados e atrasos na retomada das programações, refletindo positivamente na racionalização dos recursos públicos e no melhor aproveitamento das estruturas físicas e humanas disponibilizadas para cada evento. Sob a ótica da legalidade administrativa e dos princípios previstos no art. 37 da Constituição Federal, notadamente os princípios da eficiência, economicidade, razoabilidade e interesse público, consolidou-se



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

o entendimento interno de que a disponibilização de alimentação em eventos institucionais configura medida administrativa legítima, necessária e proporcional, desde que vinculada à finalidade pública, devidamente planejada e executada com critérios objetivos e transparentes. Assim, a partir da análise das experiências anteriores e da recorrência da demanda, formou-se convicção administrativa acerca da necessidade de estruturar, de maneira contínua e organizada, a contratação de serviços de fornecimento de alimentação para eventos e palestras promovidos pelo Município, de modo a assegurar melhores condições de trabalho, maior efetividade das ações públicas, fortalecimento da participação social e adequada prestação dos serviços à coletividade.

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: Foram utilizadas como referência para a pesquisa de mercado as seguintes contratações registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP): a Ata de Registro de Preços nº 00034/2025, da Justiça Federal de Primeira Instância – Recife/PE, identificada pelo ID Ata PNCP nº 00508903000188-1-002796/2025-000001 e ID Contratação PNCP nº 00508903000188-1-002796/2025; a Ata de Registro de Preços nº 30/2025, do Município de Laguna/SC, registrada sob o ID Ata PNCP nº 82928706000182-1-000081/2025-000001 e ID Contratação PNCP nº 82928706000182-1-000081/2025; e o Contrato nº 000001/2025, do Fundo Estadual do Idoso de Santa Catarina, identificado pelo ID Contrato PNCP nº 29571512000190-2-000001/2025 e ID Contratação PNCP nº 82951351000142-1-000304/2025. Esses registros foram considerados como parâmetros para análise de



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

mercado e verificação de práticas adotadas por outros entes públicos em contratações de objeto similar.

2.2 – QUAIS SÃO AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?

Para atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação durante a realização de eventos, palestras, capacitações, reuniões e demais atividades institucionais do Município de Capinzal e seus entes, foram analisadas diferentes alternativas operacionais, considerando aspectos de viabilidade técnica, eficiência administrativa, logística, padronização e compatibilidade com o Sistema de Registro de Preços.

Uma das soluções possíveis consiste na aquisição direta de gêneros alimentícios, com posterior preparo, organização e distribuição realizados pelo próprio Município. Essa alternativa, embora viável em caráter pontual, demanda a existência de infraestrutura adequada, como cozinhas equipadas, utensílios, insumos complementares e equipes capacitadas para manipulação de alimentos, além da observância rigorosa das normas sanitárias. Ademais, implica aumento da carga operacional dos servidores e maior complexidade logística, o que pode impactar a eficiência das atividades administrativas e institucionais. Outra alternativa analisada refere-se à aquisição de lanches prontos, permanecendo sob responsabilidade do Município a organização, o armazenamento temporário e a distribuição aos participantes.

Embora essa opção reduza parcialmente as etapas de preparo, ainda exige planejamento logístico, alocação de recursos humanos, controle de prazos de validade, condições adequadas de acondicionamento e organização do serviço durante os eventos, mantendo significativa demanda operacional interna. Por fim, observa-se que a solução que contempla a execução integral das atividades relacionadas ao fornecimento de alimentação, abrangendo preparo, organização, montagem, distribuição e higienização, apresenta maior aderência às necessidades institucionais. Essa alternativa permite maior padronização dos serviços, otimização dos recursos administrativos, redução da sobrecarga operacional das equipes internas e maior agilidade no atendimento às demandas variáveis decorrentes da realização de eventos ao longo do exercício. No que se refere à compatibilidade com o Sistema de Registro de Preços, verifica-se que soluções fragmentadas, como a aquisição isolada de insumos ou lanches, apresentam maior dificuldade de padronização e previsibilidade de consumo. Em contrapartida, a disponibilização integrada do serviço de alimentação demonstra maior adequação ao modelo de contratação sob demanda, possibilitando



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

flexibilidade quantitativa, controle orçamentário, previsibilidade de custos e maior eficiência administrativa, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público. Para subsidiar, ainda mais a definição da solução mais adequada ao atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação durante eventos institucionais, foi realizada pesquisa de contratações similares registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), contemplando atas de registro de preços e contratos vigentes firmados por diferentes entes da Administração Pública.

Dentre as referências analisadas, destacam-se atas e contratos firmados por órgãos federais, estaduais e municipais, incluindo a Justiça Federal de Primeira Instância, o Município de Laguna/SC e o Fundo Estadual do Idoso de Santa Catarina, todos formalizados por meio de Pregão Eletrônico, em sua maioria, estruturados sob o Sistema de Registro de Preços. As contratações observadas possuem objeto semelhante, contemplando a prestação de serviços de coffee break e alimentação institucional, incluindo fornecimento de alimentos e bebidas, disponibilização de utensílios, apoio logístico, montagem e desmontagem, executados conforme demanda dos órgãos contratantes. Verifica-se, a partir da análise dessas contratações, que a adoção do modelo de fornecimento sob demanda, mediante registro de preços, é amplamente utilizada pela Administração Pública para atender necessidades variáveis e recorrentes relacionadas à realização de eventos, reuniões, capacitações e atividades institucionais. Tal prática demonstra aderência ao princípio da eficiência administrativa, possibilita maior flexibilidade operacional, assegura previsibilidade orçamentária e reduz a necessidade de contratações pontuais emergenciais.

Dessa forma, a pesquisa de mercado realizada evidencia que a solução adotada por outros entes públicos encontra-se alinhada às necessidades identificadas pelo Município de Capinzal e seus entes, reforçando a viabilidade técnica, administrativa e operacional do modelo analisado, bem como sua compatibilidade com o Sistema de Registro de Preços, em conformidade com as boas práticas administrativas e com as diretrizes estabelecidas pela legislação vigente.

2.3 - JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO

Após a análise das alternativas disponíveis e considerando as características da demanda, a frequência de realização de eventos, a variabilidade de quantitativos e a necessidade de padronização e eficiência administrativa, conclui-se que a solução que contempla a execução integral das atividades relacionadas ao



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

fornecimento de alimentação, abrangendo preparo, organização, montagem, distribuição e higienização, apresenta maior aderência às necessidades institucionais do Município de Capinzal e seus entes, especialmente para a maior parte dos eventos realizados ao longo do exercício. A adoção dessa solução, por meio do Sistema de Registro de Preços, possibilita atendimento sob demanda, com maior flexibilidade operacional, previsibilidade orçamentária e padronização dos serviços prestados, além de contribuir para a otimização dos recursos administrativos e para a redução da sobrecarga operacional das equipes internas. Ademais, permite maior agilidade no atendimento às demandas recorrentes e eventuais, assegurando a continuidade das atividades institucionais e a adequada execução das ações planejadas. Ressalta-se, contudo, que, em razão da diversidade de formatos, portes e características dos eventos promovidos pelo Município e seus entes, outras soluções analisadas poderão se mostrar mais adequadas para situações específicas, de menor complexidade ou com particularidades operacionais próprias. Dessa forma, entende-se que as alternativas avaliadas não são excludentes entre si, devendo ser utilizadas de maneira complementar, conforme a natureza e a demanda de cada evento. Assim, estabelece-se, neste momento, como solução prioritária a prestação integral do serviço de alimentação, a ser estruturada mediante Sistema de Registro de Preços, permanecendo as demais alternativas sujeitas a análises técnicas adicionais e a estudos específicos futuros, de modo a subsidiar eventuais contratações complementares, sempre observados os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e 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.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

3.2 - QUAL A NATUREZA?	☒ Continuada. ☐ Não continuada.						
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.						
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: Prazo final: ☒ Não.						
3.7 - PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE	<table><thead><tr><th>Nº</th><th>Especificação</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Serviço de coffee break completo, a ser executado no local designado pela Prefeitura, observando rigorosamente o cardápio constante do Termo de Referência. O serviço deverá compreender a disponibilização de todos os materiais e utensílios necessários, incluindo toalhas, bandejas, xícaras, copos, talheres, guardanapos, garrafas térmicas, mesas de apoio e lixeiras. Deverá contar com equipe de apoio uniformizada, composta por cozinheiros e auxiliares responsáveis pela preparação e reposição dos alimentos e bebidas, além de equipe de limpeza encarregada da higienização do espaço e dos utensílios utilizados, garantindo a organização, a reposição contínua e o bom atendimento durante todo o período de serviço. (Serviço por pessoa)</td></tr><tr><td>2</td><td></td></tr></tbody></table>	Nº	Especificação	1	Serviço de coffee break completo, a ser executado no local designado pela Prefeitura, observando rigorosamente o cardápio constante do Termo de Referência. O serviço deverá compreender a disponibilização de todos os materiais e utensílios necessários, incluindo toalhas, bandejas, xícaras, copos, talheres, guardanapos, garrafas térmicas, mesas de apoio e lixeiras. Deverá contar com equipe de apoio uniformizada, composta por cozinheiros e auxiliares responsáveis pela preparação e reposição dos alimentos e bebidas, além de equipe de limpeza encarregada da higienização do espaço e dos utensílios utilizados, garantindo a organização, a reposição contínua e o bom atendimento durante todo o período de serviço. (Serviço por pessoa)	2	
Nº	Especificação						
1	Serviço de coffee break completo, a ser executado no local designado pela Prefeitura, observando rigorosamente o cardápio constante do Termo de Referência. O serviço deverá compreender a disponibilização de todos os materiais e utensílios necessários, incluindo toalhas, bandejas, xícaras, copos, talheres, guardanapos, garrafas térmicas, mesas de apoio e lixeiras. Deverá contar com equipe de apoio uniformizada, composta por cozinheiros e auxiliares responsáveis pela preparação e reposição dos alimentos e bebidas, além de equipe de limpeza encarregada da higienização do espaço e dos utensílios utilizados, garantindo a organização, a reposição contínua e o bom atendimento durante todo o período de serviço. (Serviço por pessoa)						
2							



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	Serviço de coquetel completo, preparado e servido no local indicado pela Prefeitura, conforme especificações e cardápio definidos no Termo de Referência. O serviço deverá incluir todos os utensílios e materiais necessários à perfeita execução, como bandejas, taças, copos, guardanapos, mesas de apoio, toalhas, rechauds, utensílios de serviço e lixeiras para descarte. Deverá ser disponibilizada equipe de apoio uniformizada e qualificada, composta por garçons para o atendimento direto aos convidados, cozinheiros e auxiliares responsáveis pelo preparo e reposição dos alimentos e bebidas, bem como equipe de limpeza encarregada da manutenção da organização e higienização do ambiente durante e após o evento. (Serviço por pessoa) 3 Serviço de refeição tipo buffet ou com os pratos entregues nas mesas, abrangendo almoço ou jantar completos, a serem preparados integralmente no local indicado pela Prefeitura, conforme o Cardápio I constante no Anexo ao Termo de Referência. A prestação deverá incluir todos os utensílios e materiais necessários para a adequada execução do serviço, tais como pratos, talheres, copos, guardanapos, rechauds, mesas de apoio destinadas à disposição do buffet e lixeiras para o descarte de resíduos. O serviço deverá contar ainda com equipe de apoio devidamente uniformizada e capacitada, composta por cozinheiros responsáveis pela elaboração dos alimentos, auxiliares de cozinha para o suporte às atividades de preparo e montagem, e equipe de limpeza encarregada da higienização do ambiente e dos utensílios utilizados. (Serviço por Pessoa)				
3.8 - QUAIS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	<table><tr><td>☐ Utilização de bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme as normas técnicas aplicáveis.</td><td>☐ Não utilização de bens e produtos com substâncias perigosas em concentração acima da recomendada em normas governamentais.</td></tr><tr><td>☐ Atendimento aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação pelos órgãos competentes como produtos sustentáveis e/ou de menor</td><td>☐ Maior ciclo de vida e menor custo de manutenção do bem.</td></tr></table>	☐ Utilização de bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme as normas técnicas aplicáveis.	☐ Não utilização de bens e produtos com substâncias perigosas em concentração acima da recomendada em normas governamentais.	☐ Atendimento aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação pelos órgãos competentes como produtos sustentáveis e/ou de menor	☐ Maior ciclo de vida e menor custo de manutenção do bem.
☐ Utilização de bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme as normas técnicas aplicáveis.	☐ Não utilização de bens e produtos com substâncias perigosas em concentração acima da recomendada em normas governamentais.				
☐ Atendimento aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação pelos órgãos competentes como produtos sustentáveis e/ou de menor	☐ Maior ciclo de vida e menor custo de manutenção do bem.				



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	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?	Serviço completo de alimentação, mediante sistema de registro de preços, para atendimento ao Município de Capinzal e seus entes.
4.2 - QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	☒ Não há. ☐ 90 dias. ☐ 12 meses. ☐ dias. ☐ Outro: ☐ meses. ☐ anos.
4.3 - HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	☐ Sim. ☒ Não.
4.4 - HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	☐ Sim. ☒ Não. Descrever solução:



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

5 – DIMENSIONAMENTO DO OBJETO

(art. 18, §1º, IV, da Lei Federal nº 14.133/21)

5.1 - COMO SE OBTEVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	☒ Análise de contratações anteriores. ☒ Levantamento atual. ☐ Análise de contratações similares. ☐ Outro. Especificar:
5.2 - DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO	A quantificação da demanda para o fornecimento de alimentação, a ser atendida por meio do Sistema de Registro de Preços, pode ser estruturada a partir da definição de variáveis que representem, de forma objetiva, racional e mensurável, a necessidade estimada do Município de Capinzal e seus entes ao longo do período de vigência da Ata. Para esse fim, adota-se a utilização de variáveis genéricas, denominadas X e Y, que permitem dimensionar a demanda de forma flexível e compatível com a natureza variável e não contínua do objeto. Nesse contexto, a variável X corresponde à média estimada de participantes por evento, considerando dados históricos de eventos realizados, registros administrativos, relatórios de participação, experiências anteriores ou estimativas técnicas fundamentadas com base no porte médio das atividades institucionais promovidas. Já a variável Y representa a quantidade estimada de eventos, reuniões, palestras, capacitações e demais atividades institucionais a serem realizadas ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços. A partir da combinação dessas variáveis, o quantitativo total estimado pode ser obtido por meio da multiplicação do número médio de participantes por evento (X) pelo número estimado de eventos no período (Y), resultando na projeção global de atendimentos de alimentação a serem registrados. A esse resultado poderá ser acrescida uma margem técnica de segurança, destinada a absorver variações sazonais, aumento pontual da demanda, inclusão de novos eventos institucionais, alterações de cronograma e necessidades extraordinárias decorrentes da dinâmica administrativa. Ressalta-se que tal metodologia não implica obrigação de consumo integral dos quantitativos estimados, mas estabelece limites máximos para registro na Ata, preservando a flexibilidade característica do Sistema de Registro de Preços. Dessa forma, a Administração mantém a possibilidade de contratar apenas as quantidades efetivamente necessárias, conforme a ocorrência dos eventos e a disponibilidade orçamentária. Esse modelo de quantificação permite que o planejamento seja realizado de forma técnica e transparente, assegurando previsibilidade orçamentária, controle do consumo e atendimento tempestivo das demandas institucionais, ao mesmo tempo em



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	que evita superdimensionamento ou subdimensionamento dos quantitativos registrados. Assim, a adoção das variáveis X e Y configura mecanismo adequado para estimativa da demanda anual de fornecimento de alimentação, alinhado aos princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência administrativa e da boa gestão dos recursos públicos, conforme preconiza a legislação vigente.				
5.3 - ESPECIFICAÇÃO	Nº	Quant.	Unid.	Preço Unitário	Preço Total
	1	7.390,000	SVÇ	33,3300	246.308,70
	2	5.250,000	SVÇ	40,0000	210.000,00
	3	4.650,000	SVÇ	40,4000	187.860,00
	Total Global:		644.168,70		
6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, VI, da Lei Federal nº 14.133/21)					
6.1 - MEIOS USADOS NA PESQUISA	☐ Painel de preços. ☒ Contratações similares. ☐ Farol. ☒ Fornecedores. ☒ Internet. ☐ Outro. Especificar: (Indicar o meio).				
6.2 - ESTIMATIVA DE PREÇO	Nº	Quant.	Unid.	Preço Unitário	Preço Total
	1	7.390,000	SVÇ	33,3300	246.308,70
	2	5.250,000	SVÇ	40,0000	210.000,00
	3	4.650,000	SVÇ	40,4000	187.860,00
	Total Global:		644.168,70		



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

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.
	☒ Não. A definição dos itens de alimentação em lote único abrangendo modalidades como coffee break, almoço e demais refeições, justifica-se pelo fato de que os eventos institucionais frequentemente possuem programação contínua e podem se estender ao longo do dia, demandando diferentes tipos de fornecimento em um mesmo atendimento. A centralização do fornecimento em um único lote por evento assegura padronização da qualidade, sincronização dos horários de serviço, maior controle operacional e redução de riscos logísticos, além de simplificar a gestão administrativa e otimizar os recursos públicos.

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

8.1 - HÁ CONTRATA- ÇÕES 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 CON- TRATAÇÕES ANUAL?	☐ Sim. Especificar item do PCA:
	☒ Não. Justificativa e providências: Não há PCA elaborado.

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

10.1 - QUAIS OS BE- NEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	☒ Manutenção do Funcionamento Administrativo	☒ Redução de Custos
	☐ Redução dos Riscos do Trabalho	☒ Aproveitamento de Recursos Humanos
	☒ Serviço/Bem de Consumo	☐ Ganho de Eficiência
	☐ Outro. Especificar:	☐ Realização de Política Pública



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

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?

☐ Sim.

Especificar:

☒ 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?

☐ Sim.

Impactos:

Medidas de mitigação:

☒ Não.

13 – VIABILIDADE

13.1 - A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?

☒ Sim.

☐ Não.

Capinzal (SC), 28 de janeiro de 2026.

ELABORADOR

Nome:

Assinatura: _____

AUTORIDADE COMPETENTE

Nome: Leandro Jacó Paza

Assinatura: _____



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

Anexo I – Requisitos mínimos

As composições dos cardápios não são taxativas, podendo ser modificadas pelo gestor, em comum acordo com a contratada, para a adequação do serviço às circunstâncias de cada evento.

CARDÁPIO AO ITEM 3

a) Descrição e cardápio mínimo aceitável

Tipo	Variedade mínima
Entrada	1
Salada	3
Acompanhamento	4
Prato Principal	3
Sobremesa	2
Suco de fruta natural ou integral (350 ml/pessoa)	2
Refrigerante (350 ml/pessoa)	2

a.1) Refeição (almoço ou jantar)

Tipos	Descrição detalhada
Suco de frutas natural ou integral	Servidos em jarras de vidro ou embalagens individuais do fabricante, lacradas.
Refrigerantes de 1ª linha	Servidos em jarras de vidro ou embalagens individuais do fabricante, lacradas.

Entradas

Entradas disponíveis

Caldinho de feijão

Canapés variados (salame, copa, cebolas, tomates cereja, legumes cozidos, ovos, azeitonas e queijos)

Creme de mandioca com carne seca

Frutas (frescas, secas, oleaginosas)

Isca de peixe

Mini escondidinho (carne, frango...)

Minipastel (carne, frango, queijo)



MUNICÍPIO DE **CAPINZAL**

Entradas disponíveis

Seleção de frios (queijos, copa, salame)
Ricota e queijos variados
Torresmo

Saladas

Saladas disponíveis

Frutas frescas variadas
Legumes e verduras crus e cozidos
Maionese (de batata, de frutas)
Salada de alfaces e folhas mistas (opções com queijos, presunto, frutas, tomate seco)
Salpicão
Molhos para saladas (ervas, mostarda e mel, iogurte e ervas)

Acompanhamentos

Acompanhamentos disponíveis

Arroz (branco, integral, vermelho, negro)
Aipim (cozido, frito, purê)
Aspargos grelhados
Banana (à milanesa, caramelizada)
Batata (assada, frita, gratinada, palha, purê)
Farofas (banana-da-terra, bacon, alho-poró, de festa)
Feijão (carioca, preto, vermelho)
Legumes (caramelizados, cozidos, no vapor, salteados, refogados)
Purê de legumes
Escondidinho de aipim (com carne, com carne seca)
Massas com molho (branco, carbonara, quatro queijos, pesto, ao sugo)
Ravioli (de ricota e espinafre; de moranga, com molhos variados)
Empadão (recheios variados)
Vinagrete

Prato Principal

Pratos principais disponíveis

Carne vermelha (Ácem, Paleta e maminha)



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

Pratos principais disponíveis

Entrevero com pinhão

Feijoadada

Frango em cortes e preparações variadas (à milanesa, à parmegiana, ensopado, em filé, caipira, fricassê)

Lasanha (quatro queijos, bolonhesa, frango, filé mignon)

Medalhão/costelinha de porco (molhos barbecue, mostarda e mel, laranja e alecrim, maçã, chimichurri)

Peixes em preparações variadas (tainha ou tilápia)

Risotos (alho-poró, de parmesão, de frango)

Rocamboles de carne

Strogonoff (de frango, de filé)

Sobremesas

Sobremesas disponíveis

Bolo de chocolate recheado

Brigadeirão

Chico balanceado

Mini-churros

Pudins, mousses, pavês e cremes variados

Sagu com creme

Tortas variadas

CARDÁPIO AO ITEM 02

a) Descrição e cardápio mínimo aceitável

Tipo	Quantidade por pessoa	Descrição
Salgados frios (30 g cada unidade)	4	3 a 5 variedades
Salgados quentes (30 g cada unidade)	8	3 a 5 variedades
Prato quente, servido em minitigelas (100 g cada unidade) – <i>finger food</i>	3	Quando for servido “prato quente”, diminuir 2 salgados quentes
Doce tipo coquetel (20 g cada unidade)	5	—
Suco de frutas (200 ml/pessoa), servidos em jarros de vidro	2	Pelo menos 2 variedades de frutas, sendo 1 light/zero



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

Tipo	Quantidade por pessoa	Descrição
Refrigerante (250 ml/pessoa), servidos em jarras de vidro	2	Pelo menos 2 variedades, sendo 1 light/zero

b1) Coquetel

Tipos	Descrição detalhada
Suco de frutas	Manga, uva, laranja, abacaxi, caju, maracujá, tangerina, pêssego, limão, etc.
Refrigerantes de 1ª linha (normal e zero/light)	Coca-Cola, guaraná, laranja, limão – servidos em embalagens PET ou jarras de vidro.

Salgados Frios

Itens disponíveis

Canapés: frango, tomate seco, atum, queijo, palmito, entre outros.

Minissanduíches: pão comum ou integral (de forma, de batata, árabe) com requeijão, maionese ou patê; frios como presunto, peito de frango, salame, tomate seco ou atum.

Queijos variados.

Opcionais: alface, rúcula, tomate seco, milho, passas, cenoura, azeitona.

Tábua de frios.

Pães diversos.

Pastas diversas.

Salgados Quentes

Itens disponíveis

Miniquiches: ricota com tomate seco, queijo, alho-poró, palmito, etc.

Mini-hambúrguer (carne bovina, queijo, alface e tomate).

Folhados: presunto e queijo, carne seca, frango, frango com requeijão, ricota com ervas, palmito, etc.

Miniesfiras: carne, queijo e frango.

Pastéis de forno e/ou fritos: frango, palmito, carne, etc.

Tarteletes: carne seca, tomate seco e etc.

Pratos Quentes

Itens disponíveis

Escondidinho (carne seca, frango, etc.)

Risoto (frango, alho-poró, etc.)

Doces



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

Itens disponíveis

Bombons: morango, uva, etc.

Trufas: coco, chocolate, laranja, café, etc.

Docinhos simples variados: brigadeiro preto e branco, casadinho, beijinho, cajuzinho, etc.

CARDÁPIO AO ITEM 01

b) Descrição e cardápio mínimo aceitável

Tipos	Descrição detalhada
Café e leite	Servidos em garrafas térmicas.
Suco de frutas natural ou integral	Servidos em jarras de vidro ou embalagens individuais do fabricante, lacradas.
Refrigerantes de 1ª linha	Servidos em jarras de vidro ou embalagens individuais do fabricante, lacradas.
Salgados assados sem fritura	Pão de queijo; empada; miniesfirra; minipizza; minicroissant; minifolhado; pão de batata; pastel de forno; mini-hambúrguer; barquete; doguinho.
Minissanduíches	Pães: pão comum ou integral (de forma, de batata, árabe, sírio, de sal). Composição mínima: 1 queijo, 1 base (patê ou maionese), 2 frios e 1 verdura.
Bolos simples	Chocolate; cenoura; fubá; laranja; banana; abacaxi; maçã com canela; integral de banana ou maçã; cucas com cobertura de banana ou maçã.
doces ou salgados	Biscoitos amanteigados; minisonhos; minifolheados;
Frutas picadas ou salada de frutas	3 a 5 variedades de frutas da estação.

a.1) Coffee Break

Tipo	Quantidade por pessoa	Descrição
Salgados assados (30 g cada unidade)	5	3 a 5 variedades, sendo pelo menos uma com recheio natural, sem adição de carnes ou embutidos.
Minissanduíches (50 g cada unidade)	2	2 variedades.
Bolo simples (40 g cada fatia)	2	2 tipos de bolo fatiado.
doce ou salgado (30 g cada unidade)	2	—



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

Tipo	Quantidade por pessoa	Descrição
Frutas picadas ou salada de frutas (por porção)	1	3 a 5 variedades de frutas da estação.
Café sem açúcar (100 ml/pessoa)	1	Servido em garrafas térmicas; disponibilizar açúcar à parte.
Leite quente (50 ml/pessoa)	1	Servido em garrafas térmicas.
Suco de fruta (200 ml/pessoa)	2	2 tipos de frutas naturais ou integrais, servidos em jarras de vidro.
Refrigerante (100 ml/pessoa)	2	Pelo menos 1 opção deve ser zero caloria; servidos em jarras de vidro.

Observações Gerais

Deverão ser fornecidos:

- Guardanapos de papel;
- Sachês de açúcar e adoçante;
- Mexedores de café;
- Copos e talheres descartáveis.