



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Processo SGPe 1966/2026

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Aldrin Silva de Souza	Gerente de Operações	924663-0	gerop@defesacivil.sc.gov.br
Vagner Jacques da Costa	Assessor Técnico	927445-6	gerop.at02@defesacivil.sc.gov.br

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

2. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A Secretaria de Estado da Proteção e Defesa Civil de Santa Catarina atua de forma integrada com os órgãos que compõem o Grupo de Ações Coordenadas (GRAC), tendo como ponto focal o Centro Integrado de Operações (CIOP), responsável pela coordenação e gestão das ações operacionais em âmbito estadual, especialmente em situações de emergência e desastre.

No referido Centro são desenvolvidas atividades contínuas de monitoramento, articulação e resposta, exigindo a permanência de equipes técnicas em regime de plantão. Tais atividades possuem caráter ininterrupto, com jornadas de trabalho que podem se estender por períodos de 12 a 24 horas, conforme a criticidade das ocorrências atendidas.

Nesse contexto, verifica-se a necessidade de garantir o fornecimento regular de alimentação adequada aos servidores e colaboradores em serviço, de modo a assegurar condições mínimas para a manutenção da capacidade operacional das equipes.

A inexistência de solução estruturada para o fornecimento de alimentação pode comprometer a eficiência e a continuidade das ações desenvolvidas no CIOP, impactando diretamente a resposta do Estado frente a eventos adversos, o que justifica a presente demanda.

3. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Compras (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A demanda encontra-se nos itens 373, 374 e 375, páginas 42 e 43 do relatório do planejamento de compras.



4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A presente contratação tem por objeto o fornecimento de alimentação pronta para consumo (almoços, jantas e lanches especiais), a ser realizada sob demanda, com entrega nos locais previamente definidos pela Secretaria de Estado da Proteção e Defesa Civil de Santa Catarina, especialmente no âmbito do Centro Integrado de Operações (CIOP).

O fornecedor deverá possuir capacidade operacional para atender às solicitações de forma contínua e tempestiva, disponibilizando os quantitativos demandados conforme as necessidades da Administração, inclusive em horários não comerciais, finais de semana e feriados, considerando a natureza ininterrupta e, por vezes, emergencial das atividades desempenhadas.

As refeições deverão ser entregues prontas para consumo, devidamente acondicionadas em embalagens adequadas, que garantam a integridade e a segurança alimentar dos produtos até o momento do consumo.

O contratado deverá observar integralmente as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas relacionadas à manipulação, preparo, armazenamento e transporte de alimentos, devendo possuir alvará sanitário válido e demais licenças exigíveis para o exercício da atividade.

Os prazos de entrega serão definidos em instrumento contratual, devendo assegurar agilidade e confiabilidade no atendimento das demandas, sendo imprescindível que o fornecedor disponha de estrutura logística compatível com a execução do objeto.

A contratação será formalizada por meio de Ata de Registro de Preços, com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A estimativa das quantidades para a presente contratação foi elaborada com base no histórico de acionamentos do Centro Integrado de Operações (CIOP), considerando a natureza ininterrupta das atividades desempenhadas, bem como a necessidade de atendimento em situações emergenciais.

Para fins de dimensionamento, foram considerados os seguintes parâmetros:

- quantitativo utilizado nos anos anteriores;
- quantitativo médio de servidores e colaboradores por turno de plantão;
- duração média das operações, podendo se estender por até 24 horas;
- necessidade de fornecimento de até duas refeições principais (almoço e janta) e um lanche por acionamento.

Com base nesses critérios, estimou-se o consumo anual aproximado de:

- 1.000 (mil) unidades de almoços;

Estudo Técnico Preliminar	Modelo DGLC 002
Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos	Versão 1 em 01/02/2023



- 1.000 (mil) unidades de jantas;
- 1.000 (mil) unidades de lanches especiais.

Ressalta-se que os quantitativos são estimativos e serão utilizados conforme a demanda, por meio de Ata de Registro de Preços, não gerando obrigação de contratação integral por parte da Administração.

—
Em atenção à recomendação de inclusão dos documentos comprobatórios e da memória de cálculo, esclarece-se que a estimativa dos quantitativos foi fundamentada em parâmetros operacionais reais da Secretaria de Estado da Proteção e Defesa Civil, especialmente relacionados às ativações do Centro Integrado de Operações (CIOP).

Como referência empírica, destaca-se a realização do Simulado Geral da SPDC, no qual houve a ativação do CIOP por um período aproximado de 12 horas, demandando cerca de 200 (duzentas) refeições para atendimento das equipes envolvidas (**SGPE SDC 00001315/2026**). Tal dado representa um cenário controlado, porém realista, de mobilização operacional.

A partir desse parâmetro, considera-se que, em situações reais de desastre, as ativações do CIOP podem ocorrer de forma ininterrupta e por períodos significativamente superiores, podendo se estender por: 24 horas (eventos pontuais); vários dias consecutivos; ou até semanas, a depender da magnitude do evento adverso.

Dessa forma, a memória de cálculo adotada leva em consideração: a média de consumo observada em ativações reais (ex.: 200 refeições em 12h); a possibilidade de múltiplos ciclos de fornecimento diário (almoço, janta e lanches); a imprevisibilidade quanto à duração e à intensidade das ocorrências; a necessidade de garantir pronta resposta operacional, sem risco de desabastecimento.

Assim, o quantitativo anual estimado (1.000 unidades por tipo de refeição) foi definido de forma prudencial e compatível com o histórico e com cenários projetados, não representando consumo obrigatório, mas sim uma estimativa máxima para fins de planejamento.

Importante destacar que a presente contratação será formalizada por meio de Ata de Registro de Preços, o que implica que: não há obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados; os itens serão empenhados e solicitados conforme a demanda efetiva da Administração; há maior eficiência na gestão dos recursos públicos, evitando contratações desnecessárias; garante-se flexibilidade para atendimento de situações emergenciais e imprevisíveis.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Estudo Técnico Preliminar	Modelo DGLC 002
Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos	Versão 1 em 01/02/2023



O levantamento mercadológico consiste na análise das alternativas disponíveis no mercado para atendimento da necessidade identificada, com a avaliação comparativa entre possíveis soluções, considerando aspectos técnicos, operacionais e econômicos.

Diante da necessidade de fornecimento de alimentação aos servidores em atuação no Centro Integrado de Operações (CIOP), especialmente em situações emergenciais e em regime de plantão, foram identificadas as seguintes alternativas:

a) Fornecimento de alimentação pronta por empresa especializada (refeições prontas entregues sob demanda)

Vantagens:

Agilidade no atendimento, inclusive em situações emergenciais;
Dispensa de estrutura física própria para preparo de alimentos;
Redução de encargos administrativos com pessoal, insumos e equipamentos;
Flexibilidade para atendimento sob demanda, inclusive fora do horário comercial.

Desvantagens:

Dependência de fornecedor externo;
Necessidade de controle rigoroso quanto à qualidade e pontualidade da entrega.

b) Preparação de alimentação por estrutura própria da Administração (cozinha interna)

Vantagens:

Maior controle direto sobre preparo e qualidade dos alimentos;
Possibilidade de padronização dos cardápios.

Desvantagens:

Necessidade de investimento em infraestrutura (cozinha, equipamentos, insumos);
Necessidade de contratação de equipe especializada (cozinheiros, auxiliares);
Baixa flexibilidade para atendimento de demandas emergenciais e variáveis;
Aumento de custos operacionais e administrativos.

c) Fornecimento de alimentação por meio de vales/refeição ou credenciamento de restaurantes

Vantagens:

Ampla rede de estabelecimentos credenciados;
Redução da logística de entrega.

Desvantagens:

Inadequado para situações emergenciais ou de confinamento operacional;
Impraticável em eventos que exijam permanência contínua das equipes no CIOP;
Dependência de deslocamento dos servidores, o que compromete a operação.

Considerando a natureza das atividades desempenhadas no CIOP — marcadas por **imprevisibilidade, necessidade de resposta imediata e permanência contínua das equipes** —, verifica-se que:

- A alternativa **(b)** mostra-se **tecnicamente inviável e economicamente desvantajosa**, em razão do alto custo de implantação e manutenção, além da baixa flexibilidade operacional;
- A alternativa **(c)** é **incompatível com o contexto operacional**, pois não atende situações emergenciais que exigem permanência dos servidores no local;

Estudo Técnico Preliminar	Modelo DGLC 002
Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos	Versão 1 em 01/02/2023



- A alternativa (a) apresenta-se como a **mais adequada**, por conciliar:
 - viabilidade técnica,
 - eficiência operacional,
 - flexibilidade logística,
 - e melhor relação custo-benefício.

Dessa forma, conclui-se que o **fornecimento de alimentação pronta por empresa especializada, sob demanda**, é a solução mais vantajosa para a Administração.

7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

ITEM	Código do item (NUC)	Descrição Simplificada	Unid.	Qtde	Valor Estimado (R\$)	
					Unitário	Total
I	500220002	Serviço de fornecimento de refeições - Almoço.	UN	1000	R\$ 37,60	R\$ 37.600,00
II	500220002	Serviço de fornecimento de refeições - Janta	UN	1000	R\$ 39,40	R\$ 39.400,00
III	500220002	Serviço de fornecimento de refeições - Lanche.	UN	1000	R\$ 32,64	R\$ 32.640,00
VALOR TOTAL					R\$ 109.640,00	

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A solução escolhida para atendimento da necessidade consiste na realização de processo licitatório visando à formalização de Ata de Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação pronta acondicionada em marmitas, sob demanda.

A adoção dessa solução mostra-se a mais adequada sob os aspectos de eficiência, economicidade e operacionalidade, considerando as características específicas das atividades desempenhadas pelo Centro Integrado de Operações (CIOP), que possuem natureza eventual, imprevisível e sazonal, especialmente em cenários de resposta a desastres e situações emergenciais.

Destaca-se que alternativas como a contratação de serviços de buffet ou a manutenção de estrutura própria de preparo de alimentos (incluindo a contratação de cozinheiros e aquisição de insumos e equipamentos) revelam-se inviáveis técnica e economicamente. Tais modelos demandariam estrutura física permanente, gestão contínua de pessoal e insumos perecíveis, além de não se adequarem à variabilidade e imprevisibilidade da demanda, podendo gerar ociosidade em períodos sem acionamento



e, conseqüentemente, desperdício de recursos públicos.

Por outro lado, o fornecimento de refeições prontas em marmitas permite maior flexibilidade logística, rapidez no atendimento, padronização das porções e controle mais eficiente dos quantitativos efetivamente consumidos, além de viabilizar a pronta resposta em situações emergenciais, com entregas diretamente no local de atuação das equipes.

Dessa forma, a contratação por meio de Ata de Registro de Preços, com fornecimento sob demanda, garante à Administração Pública maior eficiência na gestão dos recursos, evitando contratações desnecessárias e assegurando o atendimento tempestivo das necessidades institucionais.

9. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Considerando a necessidade de padronização do fornecimento, bem como a logística integrada de entrega das refeições no Centro Integrado de Operações (CIOP), opta-se pelo não parcelamento da contratação.

A execução por um único fornecedor tende a proporcionar maior eficiência operacional, reduzindo riscos de descontinuidade no fornecimento, incompatibilidade de horários de entrega e dificuldades na gestão contratual.

Ademais, a centralização da contratação contribui para maior controle da qualidade dos alimentos fornecidos, especialmente em situações emergenciais, nas quais a agilidade e a confiabilidade do serviço são essenciais.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Não há providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato.

12. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados ao uso de embalagens descartáveis.

Como medida mitigadora, recomenda-se que o fornecedor utilize, sempre que possível, embalagens recicláveis ou biodegradáveis, bem como adote práticas de redução de desperdício e descarte adequado de resíduos.

13. Resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentação aos servidores em atividade no CIOP,

Estudo Técnico Preliminar	Modelo DGLC 002
Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos	Versão 1 em 01/02/2023



assegurando condições operacionais para atuação ininterrupta em situações de emergência;

Manter a eficiência e a capacidade de resposta da Defesa Civil;

Realizar a contratação de forma economicamente vantajosa, com observância aos princípios da administração pública.

14. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação pronta (almoços, jantas e lanches) mostra-se adequada, necessária e viável para o atendimento das demandas do Centro Integrado de Operações (CIOP) da Secretaria de Estado da Proteção e Defesa Civil de Santa Catarina.

A solução proposta atende à necessidade de garantir a continuidade das atividades operacionais ininterruptas, especialmente em situações de emergência, assegurando condições adequadas de trabalho aos servidores em regime de plantão.

Ademais, verifica-se viabilidade técnica e econômica da contratação, com base no levantamento de mercado realizado, bem como compatibilidade com o planejamento institucional e orçamentário.

Assim, conclui-se pela adequação da contratação pretendida, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório para formalização de Ata de Registro de Preços, conforme condições a serem estabelecidas no Termo de Referência.

ALDRIN SILVA DE SOUZA
CORONEL BM GERENTE DE OPERAÇÕES
(assinado digitalmente)

Estudo Técnico Preliminar	Modelo DGLC 002
Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos	Versão 1 em 01/02/2023



Assinaturas do documento



Código para verificação: **W0VC39K1**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ALDRIN SILVA DE SOUZA (CPF: 025.XXX.789-XX) em 09/04/2026 às 16:44:34

Emitido por: "SGP-e", emitido em 14/03/2019 - 15:16:36 e válido até 14/03/2119 - 15:16:36.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0RDXzk2NTBfMDAwMDE5NjZfMTk2NI8yMDI2X1cwVkMzOUsx> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SDC 00001966/2026** e o código **W0VC39K1** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.