



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Processo SGPe PMSC 60610/2025

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Maj PM Fernando Magoga Conde	Chefe da Divisão Administrativa	930270-0	cpmadivisaoadmch@pm.sc.gov.br
1º Sgt Jacson José Perego	Aux. Div. Adm	927947-4	cpmap4licita@pm.sc.gov.br
3º Sgt Cristiane Lígia Terezinha Ribeiro	Aux. Div. Adm	928413-3	cpmap4licita@pm.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 Polícia Militar Ambiental realiza anualmente diversos cursos, estágios, treinamentos e eventos que exigem o deslocamento e a permanência do efetivo (alunos, instrutores e auxiliares) em locais específicos da Unidade por períodos prolongados, fora da rotina operacional diária. A Unidade não possui estrutura física (cozinha industrial, refeitório com capacidade, equipamentos) nem efetivo especializado (cozinheiros) em número suficiente para preparar e fornecer alimentação (almoço, janta, café matinal, *coffee break* e coquetel) para o quantitativo de pessoas envolvidas nesses eventos. A ausência de fornecimento de alimentação de qualidade compromete o desempenho, a segurança alimentar e o foco dos policiais militares em sua atividade-fim.

A PMA dispõe de refeitórios (locais) para servir as refeições em suas sedes, mas não dispõe de força de trabalho (pessoal especializado em cozinha/nutrição) ou equipamentos industriais (panelas, fornos, freezers em escala) para realizar o preparo das refeições para a quantidade e variedade exigidas pelos cursos. Além disso, o uso do efetivo policial para esta finalidade configura desvio de função e compromete o policiamento ordinário.



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 necessidade é superveniente ao planejamento inicial, decorrente de uma alteração na política estratégica do Comando e de ajustes emergenciais no cronograma da Divisão de Ensino para ampliação do rol de instruções e cursos operacionais. Tais mudanças não eram mensuráveis ou previsíveis à época da elaboração do PCA, tornando esta contratação imprescindível para evitar a interrupção das atividades de ensino programadas. Ademais, justifica-se a excepcionalidade pela necessidade de adequação técnica imediata: o contrato vigente é omissivo quanto ao atendimento de necessidades biológicas específicas, e não atende celíacos, intolerantes à lactose, por exemplo, cujas necessidades não são supridas pelo objeto atual. A manutenção do modelo anterior coloca em risco a integridade física dos agentes e a eficiência da instrução, ferindo o princípio da dignidade da pessoa humana e o dever de cuidado da Administração com seus servidores.

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

- **Qualidade e Higiene:** As refeições devem ser preparadas e servidas em estrito cumprimento às normas sanitárias vigentes (ex: RDC nº 216/2004 da ANVISA).
- **Logística:** Fornecimento de refeições (almoço/janta) servidas em *rechaud* individual, no local e horário definidos pelo CPMA, garantindo a temperatura e a integridade dos alimentos.
- **Composição do Cardápio:** As refeições (almoço/janta) devem ser completas e balanceadas (prato principal, acompanhamentos, saladas, sobremesa e bebidas) conforme especificado no Termo de Referência.
- **Flexibilidade:** A Contratada deve ter capacidade de substituir o serviço de *rechaud* por fornecimento de marmitas (em caráter de exceção e justificativa) e atender a necessidades específicas (restrições médicas ou religiosas), conforme a demanda dos cursos.

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).

LOTE I - CPMA, 1BPMA, 1 CIA, 1/PEL/CIA RIO VERMELHO/4 CIA - PALHOÇA

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0048925 4892501 1	ALMOÇO	UNIDADE P/ PESSOA	3.000
II	0048925 4892501 1	JANTA	UNIDADE P/ PESSOA	3.000



III	0012233 5504220 605	CAFÉ MATINAL	UNIDADE P/ PESSOA	3.000
-----	---------------------------	--------------	----------------------	-------

LOTE II - CPMA, 1BPMA, 1 CIA, 1/PEL/CIA RIO VERMELHO/4 CIA - PALHOÇA

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	3.000
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	1.500

LOTE III - PMA BALNEÁRIO CAMBORIU

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300

LOTE IV - PMA JOINVILLE

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300

LOTE V - PMA BLUMENAU

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300



II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300
LOTE VI - PMA RIO DO SUL				
ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300
LOTE VII - PMA LAGUNA				
ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300
LOTE VIII - PM MARACAJÁ				
ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300
LOTE IX - PMA CHAPECÓ				
ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	500
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	500



LOTE X - PMA SÃO MIGUEL DO OESTE

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300

LOTE XI - PMA CONCORDIA

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300

LOTE XII - PMA LAGES

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300

LOTE XIII - PMA JOAÇABA

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300

LOTE XIV - PMA CURITIBANOS

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300



II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300
----	-------------------------	----------	----------------------	-----

LOTE XV - PMA CANOINHAS

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300

LOTE XVI - PMA PORTO UNIAO

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300

LOTE XVII- PMA CAÇADOR

ITEM	CÓDIGO NUC	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
I	0012233 5504220 606	COFFEE BREAK	UNIDADE P/ PESSOA	300
II	0048925 4892501 2	COQUETEL	UNIDADE P/ PESSOA	300

O quantitativo foi determinado com base no Plano Anual de Ensino do CPMA, considerando o número de alunos e o cronograma dos cursos.

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



6.1 Levantamento mercadológico

Foram realizadas consultas em diferentes bases de dados de compras públicas, obtendo-se o seguinte cenário:

- Portal de Compras SC: não foram identificadas aquisições semelhantes ao objeto pretendido.
- Paineis de Preços do Governo Federal: não foram encontradas contratações similares.
- Bancos de preços de outros entes públicos: foram localizadas diversas aquisições similares, que serviram de referência para a formação do preço médio estimado.

Atendendo à recomendação da Gerência de Planejamento de Compras Públicas da DGLC/SEA, verificou-se a possibilidade de adesão a Atas de Registro de Preços (ARP) vigentes para os itens constantes da presente contratação. Após consulta ao Sistema Integrado de Gestão de Compras (Portal de Compras SC) e ao Painel de Preços do Governo Federal, não foram identificadas ARPs ativas e compatíveis com o objeto pretendido, que envolve o fornecimento de refeições em sistema de buffet (rechaud), coffee break e coquetel, nas condições e na localidade exigidas pelo Comando de Polícia Militar Ambiental (CPMA).

Diante da ausência de ARP adequada, mostra-se inviável a adesão, restando justificada a realização de processo licitatório próprio para atendimento da demanda, em conformidade com o art. 18, §1º, V e VI, da Lei Federal nº 14.133/2021, que exigem levantamento de mercado e estimativa do valor da contratação.

6.2 Análise das alternativas consideradas

Para o atendimento da demanda de alimentação do CPMA, foram avaliadas três alternativas principais, sob os aspectos logístico, operacional, econômico e ambiental:

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



Alternativa	Descrição	Viabilidade	Motivação do descarte/escolha
1. Contratação de empresa especializada (rechaud)	Fornecimento de refeições completas servidas em sistema de buffet (rechaud), coffee breaks e coquetéis nas dependências do CPMA ou unidades subordinadas.	Viável	Assegura qualidade nutricional, manutenção adequada da temperatura, atendimento simultâneo de grandes contingentes e significativa redução de resíduos sólidos.
2. Preparo interno pela unidade (PMA)	Gestão direta de cozinha e produção própria de alimentos pela unidade.	Inviável	Inexistência de infraestrutura física compatível, elevado custo de investimento inicial e desvio de finalidade do efetivo policial para atividades-meio.
3. Fornecimento por marmitex ou vale-refeição	Entrega de refeições individuais embaladas ou concessão de vales para utilização em rede credenciada.	Inviável	Logística incompatível com cursos fechados, perda de tempo com deslocamentos e alto impacto ambiental em razão do grande volume de embalagens plásticas, isopor e talheres descartáveis, de difícil ou inviável reciclagem.

6.3 Justificativa técnica e econômica da solução escolhida
A opção pela Alternativa 1 – contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação em sistema de rechaud – fundamenta-se nos seguintes eixos:
A. Eficiência operacional e logística
Em comparação ao fornecimento por marmitex ou ao uso de vale-refeição, o serviço em rechaud permite o atendimento simultâneo de policiais militares, alunos e instrutores dentro



das instalações do CPMA ou de unidades subordinadas, sem necessidade de deslocamentos para restaurantes externos. Isso contribui para o cumprimento rigoroso dos cronogramas de cursos e treinamentos, preservando a carga horária das instruções e a disponibilidade operacional da tropa, em consonância com os princípios da eficiência e da economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

B. Sustentabilidade ambiental e gestão de resíduos

A solução em rechaud está alinhada às diretrizes de Logística Sustentável e às políticas de gestão de resíduos sólidos, ao evitar o uso massivo de embalagens descartáveis (plástico, isopor, alumínio) e talheres plásticos, que em regra apresentam baixa reciclabilidade devido à contaminação por resíduos alimentares e óleo, contribuindo para a sobrecarga de aterros sanitários. A utilização de utensílios reutilizáveis pela contratada reduz a geração de resíduos, promovendo o desenvolvimento nacional sustentável, objetivo expresso na Lei nº 14.133/2021.

C. Qualidade alimentar e saúde ocupacional

O sistema de buffet em rechaud garante a manutenção da temperatura dos alimentos em conformidade com as normas sanitárias, reduzindo o risco de doenças transmitidas por alimentos em ambientes de treinamento intenso. Além disso, a possibilidade de adequação de cardápios específicos para eventos de Educação Ambiental, formaturas e solenidades fortalece a imagem institucional da Polícia Militar Ambiental, assegurando padrão de qualidade compatível com a natureza das atividades desenvolvidas.

D. Vantajosidade econômica

A contratação externa por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP) permite à Administração ajustar a execução contratual à demanda efetiva, evitando a manutenção de estrutura própria de cozinha (instalações, equipamentos, pessoal e insumos) com custos fixos contínuos, independentemente do calendário de cursos. O levantamento em bancos de preços de outros entes públicos demonstra existência de mercado competitivo e viabiliza a obtenção de preços médios vantajosos, atendendo ao comando do art. 18, §1º, V e VI, da Lei nº 14.133/2021, que exige justificativa técnica e econômica da solução a contratar e estimativa do valor da contratação.

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

Considerando os quantitativos e o preço estimado de cada item/lote, obteve-se o preço estimado total de R\$ 1.179.308,00 (um milhão, cento e setenta e nove mil e trezentos e oito reais).

8. Comparativo das soluções

6.5 Comparativo sintético das soluções e conclusão

A contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação em sistema de rechaud (Alternativa 1) é a única solução efetivamente viável para atendimento integral da demanda. As demais alternativas foram descartadas pelos motivos a seguir:

- Preparo interno pela PMA (Alternativa 2): inviável em razão da inexistência de infraestrutura física adequada, do elevado custo de implantação e manutenção de cozinha

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



própria e do desvio de função do efetivo policial para atividades que não se relacionam com a atividade-fim.

- Fornecimento por marmitex ou vale-refeição (Alternativa 3): não assegura o padrão de qualidade e a logística necessários ao atendimento de cursos fechados, além de gerar significativa quantidade de resíduos de difícil reciclagem, contrariando as diretrizes de sustentabilidade ambiental e de logística sustentável da Administração Pública.

No tocante à eventual adesão a Ata de Registro de Preços, não foram identificados objetos similares disponíveis, em razão de características específicas desta contratação, entre as quais se destacam:

1. Exigência de infraestrutura in loco: necessidade de montagem de estrutura com rechauds dentro dos quartéis ou locais de instrução, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar em regime de prontidão, o que não se compatibiliza com o fornecimento por marmitas transportadas comuns.

2. Adequação nutricional e saúde operacional: foco em "alimentação funcional", com fornecimento de itens zero açúcar, zero lactose e sem glúten, voltados a policiais, instrutores e alunos dos programas institucionais de conscientização ambiental, com doença celíaca, intolerâncias ou alergias, visando preservar a higiene física e evitar riscos à saúde.

3. Segurança alimentar restritiva: exigência de processos rigorosos para prevenir contaminação cruzada, garantindo que servidores com restrições alimentares possam consumir as refeições sem comprometimento de sua capacidade operacional.

Diante da especificidade do cardápio, da logística interna de distribuição e da necessidade de alinhamento a princípios de eficiência, economicidade e desenvolvimento sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021, conclui-se que a instauração de processo licitatório próprio é o único meio capaz de assegurar o atendimento integral, seguro e ambientalmente responsável às demandas de alimentação do Comando de Polícia Militar Ambiental.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

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

A escolha pela **Contratação de empresa especializada** justifica-se por ser a única forma de garantir a qualidade, higiene, logística e balanceamento nutricional das refeições (serviço em *rechaud*), conforme exigido. A solução permite que a PMA mantenha seu efetivo focado nas atividades de policiamento e instrução, sem desvio de função, e atende de forma mais eficiente à necessidade de suporte logístico para a manutenção da capacidade operacional da Unidade.

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

A licitação será realizada em vários lotes tendo em vista as necessidades de cada OPMA.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, 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



Não há contratações correlatas relacionadas a essa aquisição.

12. 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 administrativas pendentes antes da assinatura do contrato.

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

Não se aplica.

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

A contratação do serviço de fornecimento de refeições em *rechaud* visa alcançar os seguintes resultados:

- Garantir o Suporte Logístico Essencial: Assegurar o fornecimento de alimentação de qualidade, higiene e variedade para os Policiais Militares, alunos, instrutores e auxiliares, dos cursos, estágios, treinamentos e eventos previstos anualmente pelo CPMA.
- Manter o Foco na Atividade-Fim: Evitar o desvio de função do efetivo da Polícia Militar, liberando os policiais de tarefas logísticas e de preparação de alimentos, para que se dediquem integralmente às atividades de instrução e policiamento.
- Contribuir para o Desempenho e o Bem-Estar: Promover a segurança alimentar e o bem-estar dos participantes, fornecendo refeições adequadas que são cruciais para a manutenção da capacidade operacional e o desempenho físico e mental durante longos períodos de capacitação.
- Assegurar a Continuidade da Capacitação: Viabilizar a execução integral do Plano Anual de Ensino e do cronograma de eventos da PMA, que são essenciais para a formação e o aprimoramento contínuo do efetivo.

15. 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 no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições servidas em *rechaud* é a solução plenamente adequada, viável e necessária para atender a demanda da Polícia Militar Ambiental. A solução escolhida abrange tanto os eventos de formação e capacitação do efetivo quanto as atividades de Educação Ambiental, garantindo qualidade e segurança alimentar a todos os participantes e eliminando o desvio de função do pessoal da Unidade. A contratação é estratégica para manter o foco do CPMA em sua atividade-fim.

Florianópolis, data da assinatura digital.

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



MAJOR PM FERNANDO MAGOGA CONDE

930270-0

[assinado digitalmente]

Responsável pela Coordenação do Estudo Técnico Preliminar

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: **7NI1MD48**

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



CRISTIANE LIGIA TEREZINHA RIBEIRO (CPF: 008.XXX.489-XX) em 26/02/2026 às 13:45:07

Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/06/2018 - 09:36:18 e válido até 15/06/2118 - 09:36:18.

(Assinatura do sistema)



JACSON JOSE PEREGO (CPF: 048.XXX.339-XX) em 26/02/2026 às 15:58:58

Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/06/2018 - 09:41:40 e válido até 15/06/2118 - 09:41:40.

(Assinatura do sistema)



FERNANDO MAGOGA CONDE (CPF: 011.XXX.470-XX) em 26/02/2026 às 16:05:45

Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/06/2018 - 09:39:32 e válido até 15/06/2118 - 09:39:32.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/UE1TQ182MTQxXzAwMDYwNjEwXzYwNzcyXzlwMjVfN05JMU1ENDg=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **PMSC 00060610/2025** e o código **7NI1MD48** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.