

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INFORMAÇÕES GERAIS

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado em conformidade com os elementos previstos no §1º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como com o Decreto Municipal nº 12.840/2024 e as orientações técnicas emitidas no âmbito do Sistema SIPE.

Objetivo:

Contratação de empresa especializada para o fornecimento, sob demanda, de alimentação preparada, compreendendo refeições prontas (marmitas), lanches/alimentação emergencial e respectivas bebidas, destinadas ao atendimento das necessidades institucionais e operacionais do 7º Batalhão de Bombeiros Militar.

Área requisitante da contratação: Secretaria Municipal de Segurança Pública de Itajaí / 7BBM - Corpo de Bombeiros Militar de Itajaí.

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/Função	Matrícula	E-mail
Daniel Torquato Elias	Capitão BM	931.909-3	7b4ch@cbm.sc.gov.br
Natasha de Oliveira Castro	3ºSargento BM	930579-3	7b4aux@cbm.sc.gov.br
Thales Felipe Fernandes da Silva	3ºSargento BM	932.266-3	7b4lic@cbm.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 14.133/2021)

O 7º Batalhão de Bombeiros Militar possui atualmente contratação destinada ao fornecimento de alimentação, decorrente da Ata do Pregão Eletrônico nº 281/2021 e do Contrato nº 343/2021, com vigência até 07 de dezembro de 2026.

O encerramento desta contratação coincide com uma alteração na necessidade administrativa atualmente existente. O fornecimento contínuo e ordinário de refeições, especialmente almoço e jantar destinados rotineiramente ao efetivo, deixará de constituir

necessidade permanente da Unidade, não se justificando a continuidade de contratação estruturada nos mesmos moldes.

Permanece, entretanto, a necessidade de fornecimento de alimentação em situações específicas, especialmente durante a realização de cursos, treinamentos, capacitações, simulados, exercícios operacionais e demais eventos institucionais, muitos dos quais possuem duração prolongada ou são realizados em condições que dificultam o deslocamento dos participantes para realização das refeições sem prejuízo ao cronograma das atividades.

Além das demandas previamente programadas, o 7º BBM poderá necessitar de alimentação em situações extraordinárias e imprevisíveis, como incêndios de grandes proporções, enchentes, enxurradas, deslizamentos, vendavais, tempestades severas e outras ocorrências ou operações prolongadas que demandem mobilização extraordinária de efetivo. Nessas circunstâncias, o fornecimento de alimentação constitui importante componente de suporte logístico e poderá ser necessário em curto espaço de tempo, inclusive fora do horário comercial, aos finais de semana e feriados.

Dessa forma, a nova necessidade possui natureza distinta daquela atendida pelo Contrato nº 343/2021. Não se pretende manter o fornecimento diário, contínuo e ordinário de refeições, mas estabelecer solução que permita o atendimento eventual e sob demanda, conforme a realização das atividades institucionais ou o surgimento de necessidades operacionais extraordinárias.

Considerando que os quantitativos, datas, horários e locais de fornecimento não podem ser determinados antecipadamente com exatidão, mostra-se adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), possibilitando que as refeições sejam solicitadas apenas quando efetivamente necessárias, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

A solução pretendida busca, portanto, adequar a contratação à nova realidade institucional, substituindo o modelo de fornecimento contínuo por outro de caráter eventual e flexível, direcionado às atividades de capacitação, eventos institucionais e situações operacionais extraordinárias, promovendo maior racionalidade, economicidade e eficiência na utilização dos recursos públicos.

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

A presente contratação não consta prevista no Plano Anual de Contratações (PCA) vigente. Entretanto, a demanda decorre da necessidade de assegurar o fornecimento de alimentação aos participantes de cursos, treinamentos, capacitações, simulados, exercícios operacionais e demais atividades institucionais promovidas pelo 7º Batalhão de Bombeiros Militar de Itajaí/SC ao longo dos exercícios de 2026 e 2027, bem como de atender eventuais demandas operacionais extraordinárias ou emergenciais.

A contratação mostra-se indispensável para garantir suporte logístico adequado às atividades de ensino e aperfeiçoamento profissional, assegurando a continuidade das

capacitações, a eficiência administrativa e o regular desempenho das ações institucionais desenvolvidas pela Corporação.

Dessa forma, a ausência de previsão no Plano Anual de Contratações não impede a realização da contratação, desde que devidamente justificada e observadas as demais exigências estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021.

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

A potencial contratação deverá atender aos requisitos técnicos, sanitários e operacionais necessários ao fornecimento de alimentação preparada, compreendendo refeições prontas (marmitas), lanches/alimentação emergencial e respectivas bebidas, assegurando qualidade, segurança alimentar, pontualidade na entrega e atendimento às necessidades institucionais e operacionais do 7º Batalhão de Bombeiros Militar de Itajaí/SC.

Os requisitos da contratação constituem premissas obrigatórias para a elaboração do Termo de Referência e deverão observar, no mínimo, os seguintes aspectos:

4.1 Requisitos técnicos das refeições

I – As refeições deverão ser preparadas em estabelecimento devidamente licenciado pelos órgãos competentes de vigilância sanitária;

II – Deverão ser produzidas em conformidade com as normas de boas práticas de manipulação de alimentos, observando a legislação sanitária vigente;

III – As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte de alimentos, garantindo a manutenção da qualidade, higiene, temperatura e integridade até o momento da entrega;

IV – Os alimentos deverão apresentar características adequadas de sabor, aroma, textura e aparência, estando próprios para consumo humano;

V – a composição específica das refeições poderá ser ajustada por ocasião de cada solicitação, conforme a natureza, duração, horário e características da atividade a ser atendida, desde que observadas as especificações, quantitativos mínimos, padrões de qualidade e demais condições estabelecidas no Termo de Referência e na proposta vencedora;

VI – deverão ser previstas, quando previamente informadas e tecnicamente viáveis, opções diferenciadas destinadas ao atendimento de restrições alimentares ou necessidades específicas dos participantes.

4.2 Requisitos de disponibilidade e atendimento

I – o fornecimento deverá ocorrer de forma eventual e sob demanda, conforme a programação dos cursos, treinamentos, capacitações, simulados, eventos institucionais ou em razão de necessidades operacionais extraordinárias, mediante solicitação da Administração;

II – as entregas deverão ser realizadas nos locais, datas e horários definidos pela Administração, no Município de Itajaí/SC e/ou nos municípios limítrofes abrangidos pela contratação, garantindo a disponibilidade da alimentação no horário estabelecido para atendimento da demanda;

III – considerando a natureza das atividades desenvolvidas pelo Corpo de Bombeiros Militar, a contratada deverá possuir capacidade de atendimento também aos sábados, domingos e feriados, bem como fora do horário comercial, quando necessário, especialmente em treinamentos, operações, ocorrências extraordinárias ou situações emergenciais;

IV – nas demandas previamente programadas, as quantidades, locais e horários de entrega serão comunicados à contratada com a antecedência estabelecida no Termo de Referência; nas demandas extraordinárias ou emergenciais, deverão ser observados os prazos específicos de atendimento definidos para essas situações;

V – para demandas extraordinárias ou emergenciais, decorrentes, entre outras situações, de incêndios de grandes proporções, enchentes, enxurradas, deslizamentos, vendavais ou outras ocorrências que demandem mobilização prolongada de efetivo, a contratada deverá possuir capacidade para realizar a entrega em até 1h30min (uma hora e trinta minutos) após a solicitação formal da Administração, desde que o local de entrega esteja situado no Município de Itajaí/SC ou em município limítrofe abrangido pela contratação;

VI – o fornecimento deverá contemplar Itajaí/SC e/ou cidades limítrofes, conforme Termo de Referência, e observadas as condições e o raio máximo de entrega estabelecidos pela Administração;

VII – a contratada deverá possuir estrutura logística e operacional compatível com o atendimento das quantidades solicitadas, inclusive diante de demandas extraordinárias.

4.3 Requisitos para situações excepcionais

I – considerando a possibilidade de ocorrências de grande vulto e outras situações adversas capazes de dificultar o preparo, transporte ou fornecimento das refeições originalmente previstas, a contratada deverá possuir capacidade de oferecer soluções alternativas de alimentação, quando previamente autorizadas pela Administração;

II- para atendimento dessas situações excepcionais, será admitida a subcontratação parcial de terceiros aptos ao fornecimento das refeições ou soluções alternativas de alimentação, desde que previamente autorizada pela Administração e observados os mesmos requisitos técnicos, sanitários, de qualidade e de segurança alimentar estabelecidos na contratação. A subcontratação não transferirá à Administração qualquer responsabilidade perante o terceiro, permanecendo a contratada integralmente responsável pelo fornecimento, pela qualidade dos produtos, pelo cumprimento dos prazos e pelas demais obrigações contratuais.

III – as soluções alternativas poderão compreender refeições de composição diferenciada, lanches reforçados ou outras formas de alimentação individual compatíveis com a necessidade operacional, desde que atendam aos requisitos sanitários, nutricionais e quantitativos mínimos estabelecidos no Termo de Referência;

IV – a substituição da refeição originalmente solicitada por solução alternativa dependerá de prévia autorização da Administração, não podendo resultar em redução injustificada da quantidade ou qualidade da alimentação fornecida nem em alteração de preço sem previsão contratual;

V – a impossibilidade de fornecimento da refeição originalmente solicitada deverá ser comunicada imediatamente à Administração, acompanhada da indicação da solução alternativa disponível.

4.4 Requisitos sanitários

I – os alimentos deverão ser preparados, acondicionados, transportados e entregues em conformidade com a legislação sanitária aplicável;

II – os veículos utilizados no transporte deverão atender às condições adequadas de higiene e conservação dos alimentos;

III – os manipuladores de alimentos deverão observar as normas de higiene pessoal e segurança alimentar previstas na legislação vigente.

4.5 Requisitos de sustentabilidade

I - sempre que possível, deverão ser utilizados materiais de acondicionamento que reduzam os impactos ambientais, observando-se a utilização de embalagens recicláveis ou ambientalmente adequadas, sem prejuízo da segurança alimentar e da conservação dos alimentos.

II - não constituem requisitos da contratação, para fins deste item, aspectos relacionados às penalidades, garantias, forma de pagamento, fiscalização, recebimento do objeto e demais obrigações próprias da execução contratual, os quais serão disciplinados no Termo de Referência e no instrumento contratual.

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)

Item	Objeto	Qtd.	Memória de Cálculo e Justificativa Técnica
1	Lanche/alimentação emergencial, com bebida (refrigerante/suco)	1350	Cálculo baseado na estimativa de 45 eventos (cursos, treinamentos, emergências, desastres) no ano, com 30 integrantes em cada evento
2	Marmita (almoço/jantar), com bebida	1350	Cálculo baseado na estimativa de 45 eventos (cursos, treinamentos, emergências, desastres) no ano, com 30 integrantes em cada evento

As quantidades estimadas foram definidas com base no planejamento de cursos, treinamentos, capacitações, simulados, exercícios operacionais e demais atividades institucionais do 7º Batalhão de Bombeiros Militar, bem como na experiência de exercícios anteriores e na previsão de demandas extraordinárias decorrentes de operações de resposta a emergências.

Para fins de dimensionamento, considerou-se a estimativa de 45 (quarenta e cinco) eventos ou acionamentos, com média de 30 (trinta) militares e colaboradores (bombeiros comunitários) atendidos, resultando no quantitativo estimado de 1.350 (mil trezentas e cinquenta) unidades para cada item. As bebidas integram os respectivos itens e, portanto, não constituem item autônomo da contratação.

Além das atividades previamente programadas, os quantitativos também contemplam a possibilidade de utilização do Sistema de Registro de Preços para atendimento de demandas excepcionais decorrentes de operações de grande vulto, como incêndios de grandes proporções, enchentes, enxurradas, deslizamentos, vendavais, tempestades severas e outras ocorrências que demandem mobilização extraordinária de efetivo por períodos prolongados, nas quais o fornecimento imediato de alimentação constitui importante suporte logístico às equipes operacionais.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permite que o fornecimento ocorra de forma parcelada e conforme a efetiva necessidade da Administração, evitando desperdícios decorrentes da contratação de quantitativos fixos, promovendo maior eficiência na gestão dos recursos públicos e garantindo a disponibilidade de refeições tanto para eventos planejados quanto para situações emergenciais.

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).

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para assegurar alimentação aos participantes de cursos, treinamentos, capacitações, simulados, exercícios operacionais e demais atividades institucionais do 7º Batalhão de Bombeiros Militar, contemplando também demandas extraordinárias decorrentes de operações emergenciais e ocorrências de grande vulto.

Foram consideradas as particularidades da demanda, especialmente a variação dos quantitativos, a dispersão das datas e locais de realização das atividades, a necessidade eventual de atendimento fora do horário comercial, inclusive aos finais de semana e feriados, e a possibilidade de surgimento de demandas emergenciais não previamente programadas.

6.1 Alternativa 1 – Preparo próprio das refeições pela Administração

Consiste na aquisição dos gêneros alimentícios e no preparo das refeições diretamente pela Administração.

Vantagens: maior controle sobre a composição das refeições e possibilidade de utilização de estrutura própria, quando disponível.

Desvantagens: necessidade de instalações adequadas para preparo e armazenamento de alimentos; disponibilidade permanente de pessoal capacitado; aquisição e controle de gêneros alimentícios; observância de requisitos sanitários específicos; geração de estoques e produtos perecíveis; aumento da carga administrativa e logística; e dificuldade de atendimento descentralizado ou emergencial.

A solução mostra-se pouco adequada à necessidade, uma vez que deslocaria para a Administração atividades acessórias de aquisição, armazenamento, preparação, acondicionamento e distribuição de alimentos.

6.2 Alternativa 2 – Aquisição individual de refeições conforme cada curso ou evento

Consiste na realização de aquisições específicas conforme a realização de cada curso, treinamento, operação ou evento institucional.

Vantagens: contratação ajustada à quantidade efetivamente necessária para cada evento e possibilidade de adequação pontual às características da atividade.

Desvantagens: multiplicação de procedimentos administrativos; necessidade de repetidas pesquisas de preços e contratações; menor previsibilidade; dificuldade de atendimento imediato a demandas emergenciais; e risco de ausência de fornecedor disponível no momento da necessidade.

Embora viável para demandas isoladas, a solução não se mostra eficiente diante da recorrência e da variabilidade das necessidades ao longo do exercício.

6.3 Alternativa 3 – Contratação de serviço de buffet ou fornecimento completo de alimentação no local

Consiste na contratação de empresa responsável pelo preparo, transporte, disponibilização e, eventualmente, serviço das refeições no local dos eventos.

A solução apresenta maior nível de serviço e pode ser adequada a eventos formais ou de maior estrutura. Entretanto, envolve custos adicionais relacionados a pessoal,

equipamentos, montagem, utensílios e estrutura de serviço que não são necessários para a finalidade pretendida.

Para cursos, treinamentos e operações, a necessidade institucional concentra-se na disponibilização tempestiva da alimentação, não na prestação de serviço de buffet, razão pela qual a alternativa tende a apresentar custo superior sem benefício proporcional.

6.4 Alternativa 4 – Contratação de fornecedor de refeições prontas sob demanda

Consiste na contratação de empresa especializada para preparo, acondicionamento e entrega de refeições prontas, em quantitativos solicitados pela Administração conforme a efetiva necessidade.

A solução permite atendimento tanto às atividades previamente programadas quanto às demandas extraordinárias, possibilitando entregas em diferentes datas e horários e reduzindo a necessidade de manutenção de estrutura própria para produção de refeições.

Apresenta como principais vantagens a especialização do fornecedor, redução da carga logística interna, ausência de estoque de alimentos perecíveis, possibilidade de fornecimento conforme a demanda efetiva e maior capacidade de atendimento às variações dos quantitativos.

Para situações excepcionais devidamente previstas no instrumento convocatório, poderá ser admitida a utilização de soluções alternativas de alimentação e, nos limites estabelecidos pela Administração, a subcontratação parcial, permanecendo a contratada responsável pelo cumprimento integral das obrigações assumidas.

6.5 Solução escolhida

Após a análise das alternativas, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, acondicionadas e entregues sob demanda apresenta maior adequação técnica, operacional e econômica às necessidades da Administração.

A análise econômica da solução foi complementada por pesquisa de preços realizada especificamente para os itens que compõem a contratação, em observância ao art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021. Para a formação do preço estimado foram utilizadas cotações obtidas diretamente junto a fornecedores do ramo de alimentação local, considerando que os preços desses serviços são influenciados pelas características do mercado regional, especialmente pelos custos de preparo, insumos, acondicionamento, transporte e entrega.

Após a análise dos preços coletados, adotou-se como metodologia para definição do preço estimado a média aritmética dos valores válidos obtidos para cada item, buscando representar adequadamente os preços praticados no mercado local.

A pesquisa resultou nos seguintes preços unitários estimados:

- Item 1 – Lanche/alimentação emergencial, com bebida: R\$ 43,27 por unidade, para o quantitativo estimado de 1.350 unidades, correspondendo ao valor de R\$ 58.414,50;
- Item 2 – Marmita (almoço/jantar), com bebida: R\$ 35,60 por unidade, para o quantitativo estimado de 1.350 unidades, correspondendo ao valor de R\$ 48.060,00.

Dessa forma, o valor global estimado da contratação corresponde a R\$ 106.474,50, conforme memória de cálculo, cotações e demais documentos comprobatórios integrantes da Pesquisa de Preços do processo administrativo.

Os resultados obtidos demonstram a compatibilidade da solução escolhida com os valores praticados pelo mercado local, fornecendo parâmetros objetivos para a estimativa da contratação e para a futura análise de aceitabilidade das propostas.

Considerando ainda que os quantitativos, datas, horários e locais de fornecimento podem variar durante o período da contratação e que parte da demanda decorre de situações cuja ocorrência não pode ser previamente determinada, mostra-se conveniente a operacionalização da solução por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP), permitindo que as contratações sejam realizadas conforme a efetiva necessidade da Administração, sem obrigação de aquisição integral do quantitativo estimado.

A solução escolhida proporciona, portanto, maior flexibilidade operacional, racionalização administrativa, redução do risco de desperdício e melhor adequação entre o quantitativo efetivamente demandado e os recursos públicos empregados.

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

7.1. A estimativa de valor foi obtida por meio de pesquisa de mercado, conforme art. 23 da Lei nº 14.133/2021, sendo compatível com os preços praticados no setor.

7.2. Conforme pesquisa mercadológica realizada com fornecedores locais, o valor estimado da contratação corresponde a **R\$106.474,50**.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

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

Considerando as alternativas avaliadas no levantamento mercadológico, conclui-se que a solução mais adequada consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento, sob demanda, de refeições prontas, acondicionadas individualmente e entregues nos locais indicados pela Administração, destinadas ao atendimento de cursos, treinamentos, capacitações, simulados, exercícios operacionais, eventos institucionais e demandas extraordinárias do 7º Batalhão de Bombeiros Militar de Itajaí/SC.

A solução deverá contemplar o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, observadas as condições sanitárias, os padrões mínimos de qualidade e composição e os requisitos operacionais estabelecidos no Termo de Referência.

O fornecimento ocorrerá conforme a efetiva necessidade da Administração, considerando que os quantitativos, datas, horários e locais de entrega poderão variar de acordo com a programação das atividades institucionais. Deverá ser prevista, ainda, capacidade de atendimento a demandas extraordinárias e emergenciais, inclusive fora do horário comercial, aos finais de semana e feriados, quando decorrentes de operações prolongadas, incêndios de grandes proporções, desastres ou outras ocorrências que exijam mobilização de efetivo e suporte alimentar.

Em situações excepcionais nas quais circunstâncias operacionais impeçam ou dificultem o fornecimento da refeição originalmente prevista, poderão ser admitidas soluções alternativas de alimentação, desde que previamente autorizadas pela Administração e observados os requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência. Poderá ser admitida, ainda, subcontratação parcial, nos limites e condições definidos no instrumento convocatório, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução do objeto.

Considerando a natureza recorrente, variável e parcialmente imprevisível da demanda, a solução será operacionalizada mediante Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP). O modelo possibilitará a solicitação das refeições de acordo com as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

A solução escolhida apresenta-se tecnicamente adequada e economicamente vantajosa por proporcionar flexibilidade no atendimento, redução da necessidade de procedimentos administrativos sucessivos, ausência de manutenção de estoques de alimentos perecíveis, melhor adequação entre consumo e contratação e capacidade de resposta a demandas não previamente programáveis, preservando a continuidade das atividades institucionais e a eficiência na aplicação dos recursos públicos.

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

Após análise das características da contratação, opta-se pelo agrupamento dos itens em lote único, com critério de julgamento pelo menor preço global do lote, considerando a necessidade de assegurar que um único fornecedor possua capacidade operacional para atender, de forma integrada e coordenada, às diferentes modalidades de alimentação previstas na contratação, inclusive diante de demandas extraordinárias ou emergenciais.

Embora os itens que compõem o lote possam ser comercializados isoladamente, verifica-se que possuem finalidade comum e complementar, constituindo, em conjunto, solução destinada ao atendimento alimentar dos participantes de cursos, treinamentos,

capacitações, simulados, eventos institucionais e equipes mobilizadas em operações extraordinárias ou emergenciais.

A adjudicação dos itens separadamente poderia resultar na contratação de fornecedores distintos para componentes que necessitam ser disponibilizados de maneira coordenada, ocasionando múltiplas solicitações, entregas em horários distintos, aumento da complexidade de fiscalização e, principalmente, risco de fornecimento parcial da solução.

Tal risco assume maior relevância nas situações emergenciais, como incêndios de grandes proporções, desastres e operações prolongadas, nas quais a Administração poderá necessitar de alimentação em curto espaço de tempo, inclusive durante a noite, aos finais de semana ou feriados. Nessas circunstâncias, mostra-se operacionalmente conveniente que um único contratado seja responsável pelo atendimento integral da demanda.

Dessa forma, a adoção do menor preço global do lote busca assegurar a unidade da execução, a coordenação logística das entregas e a definição inequívoca da responsabilidade pelo atendimento, sem prejuízo da competitividade, considerando que os componentes agrupados possuem correlação comercial e integram uma mesma solução de fornecimento de alimentação.

Quando expressamente previsto no Termo de Referência e no instrumento convocatório, poderá ser admitida a subcontratação parcial de determinados componentes do fornecimento, especialmente para atendimento de demandas extraordinárias ou emergenciais, observados os limites e condições estabelecidos pela Administração. A eventual subcontratação não afastará a responsabilidade integral da contratada pelo cumprimento dos prazos, qualidade, condições sanitárias e demais obrigações decorrentes da contratação.

Ressalta-se que o agrupamento em lote não significa aquisição integral ou entrega única dos quantitativos estimados. A execução ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração.

Diante do exposto, conclui-se que o julgamento pelo menor preço global do lote apresenta justificativa técnica e operacional, proporcionando maior segurança na execução, simplificação da gestão e fiscalização e maior capacidade de resposta às demandas ordinárias e emergenciais do 7º Batalhão de Bombeiros Militar.

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

Identifica-se como contratação correlata a decorrente da Ata do Pregão Eletrônico nº 281/2021 e do Contrato nº 343/2021, destinados ao atendimento de necessidade semelhante de fornecimento de alimentação ao 7º Batalhão de Bombeiros Militar, cuja vigência se encerra em 07 de dezembro de 2026.

Considerando a alteração da necessidade administrativa e a proximidade do término da contratação vigente, faz-se necessária a instauração de novo procedimento destinado ao atendimento do novo modelo de fornecimento eventual e sob demanda. Eventual coexistência temporal entre os instrumentos não caracterizará duplicidade indevida, uma vez que possuem escopos e formas de atendimento distintos.

A nova contratação pretende, ainda, adequar o fornecimento às atuais necessidades do 7º BBM, contemplando cursos, treinamentos, capacitações, simulados, exercícios e eventos institucionais, bem como demandas extraordinárias ou emergenciais que exijam suporte alimentar às equipes mobilizadas.

A contratação ora planejada possui caráter autônomo e não depende da celebração ou execução de outros contratos para atingir sua finalidade, não sendo identificadas contratações interdependentes indispensáveis à execução do objeto.

Os serviços acessórios necessários ao fornecimento, incluindo preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, deverão integrar a própria solução contratada, não demandando contratações independentes pela Administração.

Quando expressamente autorizado nos documentos da contratação, poderá ser admitida a subcontratação parcial de parcelas do objeto, especialmente para atendimento de situações extraordinárias ou emergenciais, permanecendo a contratada integralmente responsável perante a Administração pelo cumprimento das obrigações assumidas.

Dessa forma, conclui-se que a Ata do Pregão Eletrônico nº 281/2021 e o Contrato nº 343/2021, com vigência até 07/12/2026, constituem contratação correlata anterior, não sendo identificadas contratações interdependentes necessárias à implementação da nova solução.

11. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Com a contratação pretende-se assegurar o fornecimento de alimentação de forma eventual, eficiente e compatível com as reais necessidades do 7º Batalhão de Bombeiros Militar, especialmente para cursos, treinamentos, capacitações, simulados, eventos institucionais e situações operacionais extraordinárias.

A adoção de solução sob demanda, mediante Sistema de Registro de Preços (SRP), permitirá adequar os quantitativos efetivamente adquiridos às necessidades verificadas ao longo da vigência da Ata, evitando a manutenção do modelo anterior de fornecimento contínuo e ordinário de refeições, cuja necessidade deixará de existir após o encerramento do Contrato nº 343/2021.

Em termos de resultados, pretende-se:

I – promover economicidade, mediante aquisição somente das quantidades efetivamente necessárias, sem obrigatoriedade de consumo integral dos quantitativos estimados;

II – reduzir despesas decorrentes do fornecimento contínuo de refeições, adequando os gastos à nova realidade institucional, caracterizada por demandas eventuais;

III – evitar desperdícios, especialmente considerando a natureza perecível do objeto, mediante solicitações realizadas de acordo com o número efetivo de participantes ou profissionais mobilizados;

IV – reduzir a necessidade de contratações pontuais ou emergenciais para cada curso, treinamento, evento ou ocorrência extraordinária, diminuindo a repetição de procedimentos administrativos;

V – otimizar os recursos humanos da Administração, reduzindo a necessidade de realização sucessiva de pesquisas de preços, instrução de processos e demais procedimentos destinados à aquisição isolada de refeições;

VI – garantir maior previsibilidade dos preços e das condições de fornecimento, mediante prévia seleção de fornecedor e registro dos valores durante a vigência da Ata, observadas as regras legais aplicáveis;

VII – assegurar maior capacidade de resposta logística diante de incêndios de grandes proporções, desastres, operações prolongadas e outras situações extraordinárias que exijam alimentação das equipes mobilizadas;

VIII – permitir que os recursos humanos empregados nas atividades operacionais e de capacitação permaneçam concentrados em suas funções institucionais, evitando deslocamentos e interrupções desnecessárias para obtenção de alimentação;

IX – proporcionar maior eficiência na utilização dos recursos financeiros, vinculando a despesa à demanda efetivamente concretizada, especialmente diante da impossibilidade de determinar previamente todas as datas, locais e quantitativos necessários.

Dessa forma, espera-se que a contratação resulte em redução de custos administrativos, racionalização das despesas, diminuição de desperdícios e maior eficiência logística e operacional, substituindo o atual modelo de fornecimento contínuo por uma solução flexível e proporcional às necessidades efetivamente verificadas pelo 7º BBM.

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

A contratação não demanda realização de obras, adequações físicas, aquisição de equipamentos ou capacitação específica de servidores para sua implementação, considerando que o objeto consiste no fornecimento de refeições prontas, sob demanda.

Previamente à formalização da contratação e ao início da execução, a Administração deverá adotar as providências necessárias à adequada gestão do fornecimento, especialmente:

I – designar formalmente os responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação, nos termos da legislação aplicável;

II – estabelecer os procedimentos e canais de comunicação a serem utilizados para solicitação das refeições, inclusive para demandas extraordinárias ou emergenciais;

III – definir os responsáveis autorizados a realizar solicitações, indicando quantitativos, local, data e horário de entrega, de modo a assegurar controle sobre as aquisições realizadas por meio da Ata de Registro de Preços;

IV – estabelecer procedimentos para recebimento e conferência das refeições, incluindo verificação dos quantitativos, condições das embalagens, integridade dos produtos, cumprimento dos horários e conformidade com as especificações contratadas;

V – verificar, previamente ao início do fornecimento e durante a execução quando necessário, a manutenção das condições sanitárias e documentais exigidas da contratada, conforme estabelecido no Termo de Referência e na legislação aplicável;

VI – organizar o planejamento das demandas previsíveis, especialmente cursos, treinamentos, capacitações, simulados e eventos institucionais, de modo a possibilitar a comunicação antecipada ao fornecedor sempre que possível;

VII – estabelecer procedimento específico para as demandas extraordinárias e emergenciais, considerando a possibilidade de fornecimento fora do horário comercial, aos finais de semana e feriados, inclusive quanto ao acionamento do fornecedor e eventual utilização das soluções alternativas de alimentação previstas na contratação.

Não se identificam, portanto, providências estruturais de maior complexidade a serem implementadas previamente, sendo suficientes as medidas administrativas e de fiscalização necessárias para assegurar a adequada execução do objeto.

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

A contratação para fornecimento de refeições prontas apresenta impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos sólidos decorrentes das embalagens individuais, talheres, guardanapos e demais materiais utilizados no acondicionamento e consumo dos alimentos, bem como à eventual geração de resíduos orgânicos provenientes de sobras alimentares.

Também podem ser considerados impactos decorrentes do transporte das refeições até os locais indicados pela Administração e do consumo de materiais descartáveis necessários à manutenção das condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

Com o objetivo de reduzir tais impactos, sem comprometer a segurança alimentar, a qualidade das refeições e a viabilidade econômica da contratação, deverão ser observadas, sempre que aplicáveis, as seguintes medidas:

I – priorização de embalagens recicláveis, reutilizáveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental, quando disponíveis no mercado e compatíveis com as exigências sanitárias e de conservação dos alimentos;

II – redução, sempre que possível, do emprego desnecessário de embalagens secundárias e outros materiais descartáveis;

III – utilização de embalagens com dimensões compatíveis com o volume das refeições, evitando consumo excessivo de material;

IV – adequado dimensionamento das quantidades solicitadas pela Administração, considerando o número efetivo de participantes ou profissionais mobilizados, com o objetivo de reduzir desperdícios e geração de resíduos orgânicos;

V – planejamento prévio das solicitações ordinárias, sempre que possível, permitindo ao fornecedor otimizar a produção e o transporte das refeições;

VI – incentivo à correta segregação e destinação dos resíduos recicláveis e orgânicos gerados após o consumo, observadas as condições existentes nos locais de realização das atividades;

VII – observância, pela contratada, da legislação ambiental, sanitária e de gerenciamento de resíduos aplicável às atividades de preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos;

VIII – adoção, sempre que tecnicamente possível e economicamente viável, de práticas destinadas à redução do desperdício de alimentos e do consumo de materiais descartáveis.

Considerando que o fornecimento será realizado sob demanda, por meio do Sistema de Registro de Preços, a própria sistemática da contratação contribui para a mitigação dos impactos ambientais, uma vez que as refeições serão solicitadas conforme a necessidade efetivamente verificada, reduzindo o risco de aquisição excessiva e consequente descarte de alimentos não consumidos.

Dessa forma, os impactos ambientais associados à contratação são considerados controláveis e passíveis de mitigação, devendo as medidas de sustentabilidade ser aplicadas de maneira proporcional ao objeto, sem estabelecer exigências que comprometam a segurança alimentar ou restrinjam injustificadamente a competitividade.

14. Responsáveis pela Elaboração do ETP

INTEGRANTE TÉCNICO:

Capitão BM Daniel Torquato Elias

Matrícula: 931.909-3

(assinado digitalmente)

Itajaí/SC (data da assinatura digital)

INTEGRANTE REQUISITANTE:

3ºSgt BM Thales Felipe Fernandes da Silva

Matrícula: 932.266-3

(assinado digitalmente)

Itajaí/SC (data da assinatura digital)

3ºSgt BM Natasha de Oliveira Castro

Matrícula: 930579-3

(assinado digitalmente)

Itajaí/SC (data da assinatura digital)

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)

Considerando a necessidade administrativa identificada, as alternativas avaliadas no levantamento de mercado, os quantitativos estimados, os requisitos técnicos e operacionais, os resultados pretendidos e os riscos inerentes à execução, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento eventual e sob demanda de alimentação preparada, operacionalizada mediante Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, mostra-se técnica e economicamente adequada ao atendimento das necessidades institucionais e operacionais do 7º Batalhão de Bombeiros Militar.

A solução permite compatibilizar as aquisições com as demandas efetivamente verificadas, reduzir desperdícios e procedimentos administrativos sucessivos e assegurar capacidade de resposta tanto às atividades previamente programadas quanto às situações extraordinárias ou emergenciais.

Diante do exposto, considera-se a contratação viável e adequada ao atendimento da necessidade identificada.

Considerando o Estudo Técnico Preliminar elaborado, aprovo e atesto sua conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 12.840/2024.

Itajaí-SC, datado e assinado digitalmente.

Capitão BM Daniel Torquato Elias

Chefe do B4 do 7º Batalhão de Bombeiros Militar
(assinado digitalmente)

Ettore Gustavo Stenghele

Secretário Municipal de Segurança Pública
(assinado digitalmente)



Assinaturas do documento



Código para verificação: **9RY49E6O**

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



THALES FELIPPE FERNANDES DA SILVA (CPF: 044.XXX.039-XX) em 10/09/2026 às 12:19:52

Emitido por: "SGP-e", emitido em 26/06/2019 - 13:32:00 e válido até 26/06/2119 - 13:32:00.

(Assinatura do sistema)



DANIEL TORQUATO ELIAS (CPF: 058.XXX.029-XX) em 10/09/2026 às 12:21:37

Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:47:12 e válido até 30/03/2118 - 12:47:12.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0JNU0NfOTk5MI8wMDAyNDk4N18yNTAyOF8yMDI2XzISWTQ5RTZP> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CBMSC 00024987/2026** e o código **9RY49E6O** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

ASSINADO DIGITALMENTE

ETTORE GUSTAVO STENGHELE

A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
<https://serpro.gov.br/assinador-digital>

