



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 INFORMAÇÕES GERAIS:

1.1 SGP-e: CBMSC 00027351/2023

1.2 Identificação da equipe de planejamento:

**Soldado BM Douglas Facchinetti Freire de
Oliveira**

Agente de Contratação do CBMSC
(assinado digitalmente)

Cabo BM Vinícius Santos da Silva
Agente de Contratação do CBMSC

(assinado digitalmente)

2 DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

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

Conforme prevê a Constituição Federal, em seu artigo 6º, a alimentação é um direito social:

“Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, **a alimentação**, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.” **(grifo nosso)**

Segundo a Lei nº 6.321/1976, a qual trata do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), objetiva-se a melhoria das condições nutricionais para o trabalhador, aumentando sua capacidade física, sua resistência à fadiga e a doenças e redução de riscos de acidentes de trabalho.



Ainda, consoante a World Health Organization (WHO - Organização Mundial da Saúde em inglês), uma agência a nível mundial especializada em saúde, fundada em 7 de abril de 1948, considera em sua “global strategy on diet, physical activity and health”, de 2004, que o local de trabalho deve dar a oportunidade e estimular os trabalhadores a fazerem escolhas saudáveis.

Outrossim, pelo Ministério da Saúde, Portaria de Consolidação 02/2017, entende-se Alimentação adequada e saudável como “Promover ações relativas à alimentação adequada e saudável, visando à promoção da saúde e à segurança alimentar e nutricional (...) com a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável”.

Ademais, pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), Resolução nº 758/2023, artigo 2º, incisos I e II, compete:

- “I - exercer função normativa, baixar atos necessários à interpretação e execução do disposto Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e à fiscalização do exercício profissional do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética, adotando providências indispensáveis à realização dos objetivos institucionais;
- II - supervisionar a fiscalização do exercício profissional em todo o território nacional nas áreas de alimentação e nutrição com vistas a assegurar que sejam executadas por profissionais habilitados e a preservar as necessidades da sociedade;”

O Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina (CBMSC) possui como porta de entrada para a carreira de bombeiro militar os cursos de formação, sendo eles: o Curso de Formação de Praças (CFP) de aproximadamente 9 meses e o Curso de Formação de Oficiais (CFO) de aproximadamente 2 anos, cujos cursos são realizados no Centro de Ensino Bombeiro Militar (CEBM), situado em Florianópolis.

Os cursos de formação exigem uma dedicação especial de seus alunos, como por exemplo o CFO que em seu primeiro ano funciona em sistema de internato, assim como o CFP que apesar de funcionar em sistema de externato, os alunos cumprem um sistema de escala de serviço que dura 24 horas corridas, em aquartelamento, durante todo o período de formação.

Conforme estudo realizado em 2023, os alunos, do sexo masculino, possuem em média 26 anos de idade, 81 kg de peso corporal e 178 cm de altura e as de sexo feminino, possuem em média 26 anos de idade, 61,5 kg de peso corporal e 165 cm de altura. Todos são oriundos de concurso público e passaram em todas as etapas eliminatórias de exame de saúde, de



avaliação psicológica e de teste de aptidão física.

A rotina do Centro de Ensino Bombeiro Militar é complexa, pois podem variar as tarefas designadas aos alunos no seu dia a dia e as suas obrigações são somadas às disciplinas que ocorrem durante os dias úteis da semana, podendo mesclar com aulas teóricas e práticas, e inclusive, a educação física militar. Tal rotina pode iniciar às 6h30 da manhã para os alunos que estão escalados para a faxina das dependências do CEBM e podem ir até às 22h00 nos dias que há aulas no período noturno, alguns desses alunos não retornam para suas casas, pois podem estar na escala de serviço (sentinela, aluno de dia e cadete de dia) que permanecem no recinto por um período de 24 horas, entre 07h20 até 07h20 do dia posterior, emendando na rotina do dia seguinte.

Outro fator importante, são as peculiaridades de cada disciplina que o aluno deve passar no curso de formação, como, por exemplo, o módulo de combate a incêndio estrutural, que vivenciam semanas de aulas teóricas e práticas, sendo em sua semana final, um treinamento intenso em um centro de treinamento localizado em Laguna-SC, onde são submetidos a exaustão física e a exposição ao calor extremo nos simuladores de combate a incêndio estrutural. Nesse ambiente, os profissionais são inseridos em um contexto de combate às chamas e resgate de vítimas, simulando uma operação real, a qual leva a perdas de peso corporal, em quase sua totalidade sendo perda hídrica, levando os profissionais à desidratação, podendo resultar os malefícios físicos e psicológicos que uma desidratação severa pode causar, como náuseas, espasmos musculares, cansaço, cãibra, perda de cognição e raciocínio, letargia e entre outros sinais e sintomas. Algumas dessas simulações podem durar em média 15 minutos, com os alunos apresentando perdas corporais de 0,3 kg a 1,2 kg, dependendo de sua composição corporal, e com os instrutores que acompanham os alunos no combate dentro do simulador, em um intervalo médio de 25 minutos, que apresentam perdas de peso que variam de 1 kg até 2,2 kg. Vale ressaltar que em uma operação real, esse tempo de combate a incêndio em estruturas podem facilmente passar de uma hora de combate intenso, portanto, a utilização de suplementos que possam mitigar a desidratação é primordial para manter a saúde do aluno, instrutores e principalmente os combates (profissionais formados).

No contexto supracitado, um dos suplementos alimentares mais indicados para prevenir a desidratação é o repositor hidroeletrólítico, com sua composição composta de carboidrato, sódio, potássio, magnésio e cálcio. Dado o cenário descrito, a reposição é necessária para manter o militar em condições de saúde física e mental para desenvolver as atividades de maior intensidade sem comprometer o desempenho operacional.



Atualmente, a alimentação fornecida aos alunos são adquiridas via processo licitatório de aquisição de gêneros alimentícios, realizada no ano de 2022, que visava atender as guarnições com escala de 24 horas trabalhadas para 72 horas de descanso, diferentemente do que é vivenciado pelos alunos no ambiente de formação que podem receber a mesma alimentação por até os sete dias da semana ininterruptamente.

A alimentação é preparada por uma cozinheira contratada de empresa terceirizada pela Secretaria de Estado da Administração (SEA), que prepara as refeições de café da manhã, de almoço, de jantar e de ceia para todos os cadetes do CFO em internato ou em escala de serviço e para os alunos soldados do CFP em escala de serviço.

É ofertado alimentação diariamente para 16 (dezesseis) cadetes e 08 (oito) alunos soldados, durante os sete dias da semana ininterruptamente, cujo custo de alimentação em aquisição de gêneros alimentícios, em 2023, representa R\$27,00 (vinte e sete reais) por militar durante 24 horas, sem levar em conta os custos com contratação da cozinheira e os custos com utensílios, com energia elétrica e com gás de cozinha.

Os gêneros entregues ao CEBM no ano de 2023 são:

ITEM	UN	GÊNERO ALIMENTÍCIO - ESPECIFICAÇÃO
LOTE 01		
01	KG	AÇÚCAR REFINADO: Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg . Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Doçula, União, Caravelas ou similar. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.
02	UNID.	AZEITE DE OLIVA: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM , de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g , coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Marcas referência: Olivas do Sul, Cardeal, Cocinero, Andorinha, La Violetera, Vila Flor, Qualitá ou similar.
03	KG	ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg .



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

		Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Kiarroz, Fumacense e Ligeyrinho ou similar.
04	KG	GELEIA: Características Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de 200g até 400g . Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.
05	UNID.	EXTRATO DE TOMATE: Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para 340gramas . Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.
06	KG.	MANTEIGA COM SAL: Características Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN . Embalagem primária: plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo de 200g a 500g . Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega.
07	KG	FEIJÃO PRETO: Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg . Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Do Campo, Caldo Bom ou similar.
08	LITRO	LEITE INTEGRAL UHT: Características Técnicas: Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1000 ml . Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Ninho, Batavo, Elegê ou similar.
09	UNID.	MASSA TIPO ESPAGUETE COM OVOS: Características Técnicas: Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de 500g . Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.
10	UNID.	ÓLEO DE SOJA: Características técnicas: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural.



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

		Embalagem primária: Garrafa "pet" com capacidade de 900 ml . Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.
11	KG	SAL: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes de 1 kg . Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.
12	KG	PÃO BRANCO - TIPO DE FORMA FATIADO: Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada que contenha pelo menos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fibra de trigo, sal refinado, conservante, fermento biológico. Deve ser fatiado, e cada fatia pesando de 20 a 30 g. Teor mínimo de fibras: 6%. Umidade máxima de 30%. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacotes de 400g até 500g . Data de fabricação: no período máximo de 02 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega. Prazo de Validade: mínimo de 07 (sete) dias a contar do ato da entrega.
13	BAND EJA	OVOS DE GALINHA (30 UNIDADES): Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento.
14	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ: Características Técnicas: obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores. Embalagens: primária - rígida (lata), de 350g até 400g . A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria nº 31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor). Legislação: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS,



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

		Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVS/MS, Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. Marcas referência: Nescau, Nesquik, Choccolato ou similar.
15	UNID.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL: Características Técnicas: procedente de grãosãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. Apresentar, por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias , em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria nº 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105°C; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45°C. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS nº 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo “tijolo” (PET/Al ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de 500g , fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC: Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus. OBSERVAÇÃO 01: Conforme licitações anteriores, as empresas que cotarem os cafés de marca já reconhecida pelo CBMSC, ficam dispensadas de apresentação de laudo, uma vez que atendem as especificações.
LOTE 02		
16	KG	ALFACE, em KG: Características Técnicas: embalagem de 100g a 200 gramas, Grupo Lisa, Subgrupo Verde, Classe 35, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalagem plástica individual, apropriada para o produto.
17	KG	ALHO: Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
18	KG	BANANA CATURRA: Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

19	KG	BATATA INGLESA: Características Técnicas: Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
20	KG	CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
21	KG	CENOURA: Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
22	KG	LARANJA PERA: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
23	KG	MAÇA FUJI OU GALA: Características Técnicas: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.
24	KG	REPOLHO VERDE MÉDIO: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
25	KG	TOMATE: Características Técnicas: Tipo Especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.
LOTE 03		
26	KG	LOMBO SUÍNO, CARNE CONGELADA SEM OSSO E SEM PELE: Características Técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

		Embalagem primária: à vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. Pacotes com, no máximo, 1 Kg , devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
27	KG	CARNE BOVINA, DE COXÃO MOLE, CORTADO EM BIFES: Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF, em embalagens com, no máximo, 1 Kg . Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
28	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO: Características Técnicas: Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes com, no máximo, 1 Kg , devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
29	KG	PRESUNTO SUÍNO COZIDO FATIADO: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 150g a 300g , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.
30	KG	QUEIJO TIPO PRATO FATIADO: Características Técnicas: de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, Embalagem de 150g a 300g , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.

Conforme contratação realizada para o ano de 2023, as condições de entrega para o ano de foram de “Os pedidos serão feitos pelo Corpo de Bombeiro Militar da cidade contemplada, mediante solicitação do setor encarregado de cada quartel, parceladamente, de acordo com a necessidade, limitando-se no quantitativo de 12 a 24 pedidos anuais.”

A quantidade de gêneros destinada para cada bombeiro militar em um período de 24 horas de serviço (etapa de alimentação) para o ano de 2023 é:



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

CUSTO 1BM/DIA	CONSUMO	OPERACIONAL
---------------	---------	-------------

ITEM	1BM/DIA	GÊNERO ALIMENTÍCIO
------	---------	--------------------

LOTE 1		
1	15g	Açúcar
2	30ml	Azeite de oliva
3	100g	Arroz parboilizado
4	20g	Geleia
5	30g	Extrato de tomate
6	20g	Manteiga com sal
7	80g	Feijão preto
8	600ml	Leite líquido integral
9	120g	Macarrão, espaguetti/talharin
10	40ml	Óleo de soja refinado
11	10g	Sal refinado
12	125g	Pão branco de forma, fatiado
13	1und	Bandeja de Ovos de galinha
14	10g	Achocolatado em pó
15	40g	Café torrado e moído

LOTE 2		
16	15g	Alface, em kg
17	10g	Alho de primeira qualidade
18	150g	Banana caturra
19	180g	Batata lavada tipo inglesa
20	80g	Cebola
21	60g	Cenoura extra especial
22	180g	Laranja pêra
23	150g	Maçã nacional Gala ou Fuji
24	40g	Repolho verde
25	100g	Tomate extra

LOTE 3		
26	80g	Lombo suíno
27	80g	Carne bovina, de coxão mole
28	100g	Filé de peito de frango
29	40g	Presunto suíno fatiado
30	40g	Queijo tipo prato fatiado



Ao longo do ano de 2023, foi observado, por esta equipe de planejamento, algumas dificuldades enfrentadas pelo CEBM com o cardápio atual, assim como algumas sugestões acerca da aceitabilidade, por parte dos alunos, e do preparo das refeições, por parte dos cozinheiros.

Desse modo, surgem alguns desafios enfrentados no cardápio atual para o CEBM:

- a) Porção diária de proteínas de origem animal insuficiente para atender a demanda dos alunos soldados e cadetes.
- b) Pouca variedade dos produtos cárneos, com apenas três opções, desfavorecendo a aceitabilidade por parte dos cadetes que se alimentam no refeitório diariamente por conta da vivência em internato.
- c) A falta de temperos no cardápio atinge também a aceitabilidade, necessitando maior variedade de hortaliças para esta finalidade.
- d) Entrega de hortifrúti quinzenal leva a perda de alguns alimentos mais perecíveis como a banana-caturra, principalmente no verão, portanto, uma alternativa seria a entrega semanal desse grupo de alimentos, além de ajuste nas especificações alterando, por exemplo, a banana-caturra para a banana-branca.
- e) Acrescentar opções de frutas para variar a oferta e para fomentar a adesão por parte dos alunos.
- f) Acrescentar opções de legumes e verduras para variar a oferta e para fomentar a adesão por parte dos alunos.

Assim, o problema a ser enfrentado por este Estudo Técnico Preliminar (ETP) é a alimentação desses alunos durante o período de internato e de serviço 24h, que são impossibilitados de se alimentarem fora do ambiente do CEBM, sendo de total responsabilidade do CBMSC o fornecimento e o preparo de uma alimentação adequada e segura, garantindo a qualidade e eficiência nutricional de seus profissionais em formação, em consonância com o perfil corporal e a rotina intensa vivenciada.

Diante do exposto, o presente ETP visa procurar uma forma de melhorar a variedade, a qualidade, as condições de fornecimento e o preparo dos gêneros alimentícios, assim como proporcionar uma alimentação condizente com as necessidades nutricionais peculiares que um curso de formação de bombeiro militar exige.

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



A atual contratação almejada por este estudo está em consonância com o Plano Anual de Contratações da Secretaria de Estado da Administração do Estado de Santa Catarina de 2023, com a previsão de aquisição de gêneros alimentícios para o CBMSC na aba do GRUPO 19 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, da página 44 à página 54.

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

Conforme já mencionado, os alunos dos cursos de formação são compostos por homens e mulheres, com médias de 81 kg de peso corporal, 178 cm de altura e 26 anos de idade. As atividades ao longo do período de formação exigem uma alta exigência de esforço físico, incluindo disciplinas que submetem os alunos a condições extremas de exaustão física, de cansaço psicológico e da perda hídrica corporal, como foi observado na disciplina de combate a incêndio.

Utilizando-se da Necessidade Energéticas Estimadas (EERs) para adultos, sexo masculino, com nível de atividade física (NAF) em muito ativo, obtém-se a estimativa de calorias mínimas para manutenção corporal em: **3.527,03 Kcal**.

$$\text{EER} = - 517.88 - (10.83 \times \text{idade}) + (15.61 \times \text{altura}) + (19.11 \times \text{idade})$$

Levando-se em conta o alto rendimento esperado na atividade física diária que é imposta aos bombeiros em formação, contribuindo para o rompimento de fibras musculares, a necessidade de recuperação muscular rápida e a alta demanda energética, é importante que a alimentação seja fornecida pronta para o consumo e que a dieta diária desse público-alvo seja, no mínimo, de 3.600kcal, distribuídas em: 20% das kcal provenientes de proteína, sendo de origem animal com variedade mínima de 03 tipos de carnes por dia e 05 tipos de cortes por semana; 55% das kcal provenientes de carboidratos com variedade mínima de 2 tipos de grãos diários, 01 tipo de leguminosa diária e 02 porções de legumes e verduras de no mínimo 03 tipos diárias e variedade de 03 (três) frutas diárias e 05 tipos na semana; e 25% provenientes de gorduras de fontes animal e vegetal. Além disso, deve apresentar uma porção de repositores hidroeletrolítico em pó de, no mínimo, 25g a 35g, apresentando em sua composição os micronutrientes: carboidrato, sódio, potássio, magnésio e cálcio, em duas porções diárias para suplementação dos eletrólitos quando estiver em atividades com alta exposição solar e ao fogo.

Devido à impossibilidade da guarnição de serviço sair do ambiente do CEBM, assim como o curto período disponível para a realização das refeições, faz-se necessário que a alimentação seja dentro de suas dependências, sendo este um dos requisitos mínimos e



indispensáveis para solução do problema.

2.4 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).

O Cálculo praticado é por etapa de alimentação, no qual é o equivalente a 01 (um) militar de serviço em um período de 24 horas ininterruptas. A estimativa de consumo para o CEBM é de 24 militares por dia, em período de 24 horas, logo, será necessário o fornecimento de 24 etapas de alimentação diárias, totalizando 8.760 etapas de alimentação por ano.

3 PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

3.1 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).

Foi realizado um levantamento mercadológico, investigando as possíveis soluções para o problema elencado no Item 02 deste estudo técnico preliminar, chegando nas seguintes hipóteses de solução:

Solução 01 - Aquisição de gêneros alimentícios e preparo da alimentação no CEBM.

A aquisição de gêneros alimentícios é uma solução praticada recorrentemente ao longo dos anos pelo CBMSC, em sua quase totalidade de 120 quartéis distribuídos pelo Estado de Santa Catarina, e também no ano de 2023, com custo relativamente baixo comparado com as demais soluções, não apresentando nenhum problema relacionado ao modelo de fornecimento e contrato. Outro ponto seria que o sistema de “self-service” é a melhor maneira para promover a educação alimentar e evitar desperdícios de comida, promovendo a sustentabilidade ambiental, além de que em um sistema de buffet é possível manter o alimento em temperatura adequada por mais tempo e deixando o público livre para fazer suas escolhas alimentares, aumentando a aceitabilidade, algo que o sistema de entrega de marmitas ainda não consegue promover. A entrega de gêneros alimentícios diretamente no local tem sido a solução mais viável até o momento, pois há geladeiras, congeladores e armários para o adequado armazenamento dos alimentos, uma cozinha com equipamentos de cozinha industrial, e uma cozinheira disponibilizada por meio do contrato 87/2023/CBMSC com um custo mensal de R\$7.125,00, em uma escala de 12h diárias de segunda a domingo e feriados.



Adicionalmente, conforme estudo apontado no início deste documento, a perda hídrica indica a necessidade de suplementação para repor os eletrólitos perdidos no desempenho da função. Deste modo, nesta solução é possível realizar a aquisição do suplemento repositor hidroeletrólítico em pó em um lote ou um processo separado. Assim, ressalta-se a vantajosidade da aquisição em unidades separadas tipo sachê (porção individual) de modo a melhor aproveitar e estender a validade, além de facilitar o transporte do produto pelo consumidor, reduzir o desperdício, situação esta também evidenciada em estudo realizado em 2019 e confirmada em atividade prática realizada em 2023 por esta equipe de planejamento.

Solução 02 - Fornecimento de Alimentação Pronta em Marmitas por Empresa Terceirizada.

O Fornecimento de alimentação Pronta em Marmitas é uma solução viável, pois há empresas especializadas e restaurantes que realizam esses serviços para o poder público. Esta solução já foi praticada no passado e apresentava algumas insatisfações referente a diversidade da alimentação e a temperatura das marmitas, que por muitas vezes chegava fria por conta de atraso na entrega. Outro ponto seria a quantidade maior de lixo gerado pelas grandes marmitas de isopor, apesar de serem mais adequadas para armazenamento, transporte e isolamento térmico. Além disso, existe a problemática quanto a dificuldade do mercado atender à demanda, uma vez que a demanda envolve o fornecimento de refeição em variados momentos, períodos, ininterruptamente ao longo da semana, o que reduz significativamente a competitividade entre as empresas. Frisa-se então, que custo desta solução é mais oneroso do que as demais soluções, pois além de terceirizar a mão de obra e os gêneros, deve-se terceirizar também a entrega, que fica custoso a logística de realização de quatro entregas por dia em todos os dias úteis da semana, finais de semana e feriados.

Solução 03 - Alimentação em Restaurantes nas proximidades do CEBM.

Esta solução seria viável se os alunos e cadetes em serviço pudessem realizar suas refeições fora das dependências do CEBM e houvesse maior tempo para realizar suas refeições, pois haveria um adicional do tempo de deslocamento. O custo dessa solução é menor que o da solução 02, mas há basicamente a terceirização de todo processo de preparo da alimentação. Outro ponto relevante é a dificuldade de encontrar restaurantes que abrem todos os dias da semana, incluindo feriados, para que seja vantajoso o fornecimento de alimentação pronta para o CEBM, logo, considera-se que esta solução seja inviável, pois um dos requisitos mínimos para a contratação seria o fornecimento de alimentação dentro das dependências do CEBM.



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

Para fins de comparação, utilizamos os custos das atuais contratações firmadas em 2023 pelo CBMSC para fins de estudo e estimativa de valor.

Solução 01 - Aquisição de gêneros alimentícios e preparo da alimentação no CEBM.

Em análise ao contrato 002/2023/CBMSC, 003/2023/CBMSC e 004/2023/CBMSC de fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para consumo no ano de 2023, para as organizações do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina, região de Florianópolis, sendo também a atual solução praticada pelo CEBM, estimou-se um custo de R\$26,39 por etapa de alimentação diária, somados a esses custos, é calculado o custo mensal de cozinha para o preparo das refeições, com um custo diário estimado de R\$237,50. Calculando para um custo diário total para os 24 militares, refletindo o quantitativo alvo deste estudo, obtém-se R\$870,86.

Quando contabilizada a contratação do repositores hidroeletrolítico em pó, deve-se adicionar o valor unitário do produto R\$2,50 por sachê, de aproximadamente 33g, por militar. Neste cálculo por ser de consumo esporádico, estima-se uma quantidade 2.700 sachês para suprir todos os módulos com desgaste excessivo por um período de 30 dias para todos os alunos soldados e cadetes.

Solução 02 - Fornecimento de Alimentação Pronta em Marmitas por Empresa Terceirizada.

Em análise ao contrato 0164/2022/CBMSC para alimentação pronta para o Batalhão de Operações Aéreas (BOA) no ano de 2023, que no qual não possui condições de preparo de refeições em suas dependências, tem um custo unitário por refeição (almoço) de R\$29,05 e tem um custo de R\$11,46 de alimentação de entrega de gêneros alimentícios para as refeições de café da manhã e café da tarde de acordo com o contrato 049/2023/CBMSC para aquisição de gêneros alimentícios para o BOA no ano de 2023. Levando-se em conta que não há jantar, mas para simular uma estimativa e considerando o mesmo valor do jantar o mesmo fornecido no almoço, soma-se a este cálculo o valor de R\$29,05 como o custo da segunda refeição principal, dessa forma, obtivemos um valor por militar em 24h de um valor total de R\$69,56. Calculando, assim, para um custo total diário para 24 militares, refletindo o quantitativo alvo deste estudo, obtém-se R\$1.669,44.

Nesta solução a previsão de oferta de repositores hidroeletrolíticos não é uma prática usual para o mercado deste segmento. Por este motivo, ficou inviável estimar os custos do fornecimento da suplementação.



Solução 03 - Alimentação em Restaurantes nas proximidades do CEBM.

Por considerar esta solução inviável, não foi levantada estimativa de custos.

3.3 Comparativo das soluções

A análise será baseada, segundo o dispositivo legal do Estado de Santa Catarina, Decreto nº 47/2023, artigo 17, nos seguintes critérios:

I - vantajosidade econômica, preferencialmente pela comparação do custo total das soluções propostas e da solução atual, quando for o caso;

II - ganhos de eficiência administrativa, pela economia de tempo, de recursos materiais e de pessoal;

III - continuidade sustentável do modelo de fornecimento do bem ou da prestação de serviço para a Administração;

IV - sustentabilidade social e ambiental, por meio da consideração de objetivos secundários da política de compras públicas;

V - incorporação de tecnologias que permitam ganhos de eficiência, exatidão, segurança, transparência, impessoalidade, padronização ou controle;

VI - possibilidade de compra ou de locação de bens, a serem avaliados os custos e os benefícios de cada opção para escolha da alternativa mais vantajosa; e

VII - opções menos onerosas à Administração, tais como chamamentos públicos de doação e permutas

Desta feita, para o objeto em questão são considerados requisitos mínimos os critérios supracitados nos itens I, II, III e IV.

Requisitos	Solução 1	Solução 2
I	<i>Atende</i>	<i>Não Atende</i>
II	<i>Atende</i>	<i>Atende</i>
III	<i>Atende</i>	<i>Atende</i>
IV	<i>Atende</i>	<i>Não Atende</i>
V	<i>Não Atende</i>	<i>Não Atende</i>



VI	<i>Não Atende</i>	<i>Não Atende</i>
VII	<i>Não Atende</i>	<i>Não Atende</i>

Quadro Comparativo de Soluções

4 SOLUÇÃO ESCOLHIDA

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

A Solução 01 - Aquisição de Gêneros Alimentícios é o melhor custo benefício para esta contratação, apresentando o menor custo por etapa de alimentação e atende a todos os requisitos mínimos necessários para solucionar o problema.

4.1.1 Descrição da Solução Detalhada (Especificação Técnica):

ITEM	UN	GÊNERO ALIMENTÍCIO - ESPECIFICAÇÃO
LOTE 01		
01	KG	AÇÚCAR REFINADO: Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg . Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.
02	UNID.	AZEITE DE OLIVA: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM , de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g , coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro.
03	KG	ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg . Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.
04	KG	GELEIA: Características Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de 200g até 400g . Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

05	UNID.	EXTRATO DE TOMATE: Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para 340gramas . Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.
06	UNID.	MARGARINA COM SAL: Características Técnicas: produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. Embalagem primária: plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo 500g. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega.
07	KG	FEIJÃO PRETO: Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg . Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.
08	KG	LENTILHA SECA: Características Técnicas: Classe misturada, Tipo 1. Teor de umidade 14%. O produto deverá ser constituído de grãos íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos. Poderá conter 32mg de cálcio na porção de 60g. Isento de detritos, matéria terrosa, parasitas, grãos avariados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados e isentos de grãos ou sementes de outras espécies. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: Pacotes transparentes e resistentes, com capacidade de até 500g. Observação: Não deve conter glúten. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.
09	LITRO	LEITE INTEGRAL UHT: Características Técnicas: Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1000 ml . Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.
10	UNID.	MASSA TIPO ESPAGUETE COM OVOS: Características Técnicas: Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de 500g . Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.
11	UNID.	ÓLEO DE SOJA: Características técnicas: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. Embalagem primária: Garrafa "pet" com capacidade de 900 ml . Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

12	KG	SAL: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes de 1 kg . Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.
13	KG	PÃO BRANCO - TIPO DE FORMA FATIADO: Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada que contenha pelo menos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fibra de trigo, sal refinado, conservante, fermento biológico. Deve ser fatiado, e cada fatia pesando de 20 a 30 g. Teor mínimo de fibras: 6%. Umidade máxima de 30%. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacotes de 400g até 500g . Data de fabricação: no período máximo de 02 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega. Prazo de Validade: mínimo de 07 (sete) dias a contar do ato da entrega.
14	BAND EJA	OVOS DE GALINHA (30 UNIDADES): Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento.
15	LITRO	SUCO DE UVA INTEGRAL: Características Técnicas: Suco de uva tinto integral, sem adição de açúcar, água. Deve ser pasteurizado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: Garrafa de vidro com capacidade de 1 litro a 2 litros. Data de Fabricação: Máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.
16	UNID.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL: Características Técnicas: procedente de grãosãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. Apresentar , por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias , em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria nº 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105°C; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45°C. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS nº 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo "tijolo" (PET/Al ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de 500g , fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

		individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC: Melitta, Pirlão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus. OBSERVAÇÃO 01: Conforme licitações anteriores, as empresas que cotarem os cafés de marca já reconhecida pelo CBMSC, ficam dispensadas de apresentação de laudo, uma vez que atendem as especificações.
17	KG	PÁPRICA DOCE EM PÓ: Características Técnicas: Proveniente de pimentões vermelhos, secos e moídos. Deve ser livre de sujidades e contaminantes. Não deve ter adição de outros ingredientes e não deve ser do tipo “defumada”. Deve apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: plástica, resistente, selada, adequada à natureza do produto. Capacidade de 20 a 100g. Não deve conter glúten e soja. Data de Fabricação: Máximo de 90 dias anteriores ao ato da entrega.
LOTE 02		
18	KG	ABÓBORA: Características Técnicas: (comum, menina ou paulista) tamanho médio, pesando entre 900 e 1200 gramas. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
19	KG	ABACAXI: Características Técnicas: Frutos perfeitos, são, forma piramidal arredondada e cheia, a polpa consistente, isentos de danos fisiológicos e mecânicos e aderidos à coroa. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Instrução Normativa nº 1, de 1º de fevereiro de 2002 do MAPA.
20	KG	ALFACE: Características Técnicas: embalagem de 100g a 200 gramas, Grupo Lisa, Subgrupo Verde, Classe 35, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalagem plástica individual, apropriada para o produto.
21	KG	ALHO: Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
22	KG	BANANA BRANCA: Características técnicas: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, limpas, com coloração própria, grau de maturação que permita seu manuseio sem desprender da penca. Livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas, doenças, detritos e estarem em perfeitas condições de conservação. De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 69 de 06 de novembro de 2018.
23	KG	BATATA INGLESA: Características Técnicas: Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
24	KG	BETERRABA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gramas a unidade. Devem apresentar as



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

		características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
25	KG	CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
26	KG	CENOURA: Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
27	KG	CEBOLINHA Características Técnicas: vegetais in natura e frescos. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Deverá ser entregue em maços de 250 gramas aproximadamente.
28	KG	COUVE FOLHA: Características Técnicas: Tipo couve manteiga. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, limpa, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.
29	KG	LARANJA PERA: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
30	KG	MAÇA FUJI OU GALA: Características Técnicas: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.
31	KG	MAMÃO FORMOSA: Características Técnicas: Frutos de 1ª qualidade conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 22 DE JANEIRO DE 2010, tamanho médio, pesando entre 1000 a 1500 gramas a unidade, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, limpos, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e conservação e maturação. As frutas não poderão ser entregues envoltas em folhas de jornais, revistas e similares.
32	KG	REPOLHO VERDE MÉDIO: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
33	KG	SALSINHA: Características Técnicas: vegetais in natura e frescos. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

		mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Deverá ser entregue em maços de 250 gramas aproximadamente.
34	KG	TOMATE: Características Técnicas: Tipo Especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.
LOTE 03		
35	KG	LOMBO SUÍNO, CARNE CONGELADA SEM OSSO E SEM PELE: Características Técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem primária: à vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
36	KG	CARNE CONGELADA BOVINA - MÚSCULO MOÍDO: Características Técnicas: Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte músculo, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS) em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. PORTARIA SDA Nº 664, de 30 de setembro de 2022 - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega
37	KG	CARNE CONGELADA BOVINA SEM OSSO - COXÃO MOLE EM ISCAS: Características Técnicas: Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, firme e com odor característico. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

		(doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em iscas medindo aproximadamente 2,5 cm de comprimento. Embalagem primária: a vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
38	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO: Características Técnicas: Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
39	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO – SOBRECORA SEM OSSO E SEM PELE: Características Técnicas: Peças individuais de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de todo excesso de gordura aderida) durante o processamento. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001, IN nº 32 de 03/12/10 e com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Embalagem primária: em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
40	KG	PRESUNTO SUÍNO COZIDO FATIADO: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 150g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.
41	KG	QUEIJO TIPO PRATO FATIADO: Características Técnicas: de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, Embalagem de 150g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.
LOTE 04		
42	Und	REPOSITOR DE ELETRÓLITOS EM PÓ: Características Técnicas: Repositor energético e isotônico em pó para mistura em água, com porção entre 25g e 35g contendo em sua composição no mínimo; carboidratos; potássio; sódio; cálcio e magnésio. Embalagem entre 25g a 35g, tipo sachê. Prazo de validade: mínimo de 180 dias do seu recebimento.

Para o Lotes I - Menos Perecíveis, será realizada a entrega quinzenalmente.

Para os Lotes II e III - Mais Perecíveis, será realizada a entrega semanalmente



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

Para o Lote IV - A entrega será semestralmente.

Nova etapa de alimentação para o ano de 2024.

ITEM	Consumo de 01 BM por Dia	Gênero Alimentício
01	10g	Açúcar Refinado
02	20ml	Azeite de Oliva
03	120g	Arroz Parboilizado
04	20g	Geleia
05	30g	Extrato de Tomate
06	20g	Margarina com Sal
07	60g	Feijão Preto
08	40g	Lentilha Seca
09	600ml	Leite Integral UHT
10	120g	Massa Tipo Espaguete
11	20ml	Óleo de Soja
12	10g	Sal
13	150g	Pão Branco - Tipo Forma
14	02 Unidades	Ovos de Galinha
15	200ml	Suco de Uva Integral
16	40g	Café Torrado Moído
17	2g	Páprica Doce em Pó
18	100g	Abóbora
19	100g	Abacaxi



ESTADO DE SANTA CATARINA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA
CGCBM - EMG - DLF - DIL
CENTRO DE LICITAÇÕES (Florianópolis)

20	40g	Alface
21	10g	Alho
22	150g	Banana Branca
23	180g	Batata Inglesa
24	60g	Beterraba
25	80g	Cebola
26	60g	Cenoura
27	6g	Cebolinha
28	40g	Couve Folha
29	100g	Laranja Pera
30	150g	Maçã FUJI ou Gala
31	100g	Mamão Formosa
32	40g	Repolho Verde
33	6g	Salsinha
34	100g	Tomate
35	160g	Lombo
36	80g	Músculo Moído
37	80g	Coxão Mole em Iscas
38	120g	Peito de Frango
39	120g	Sobrecoxa sem osso e sem pele
40	40g	Presunto suíno cozido
41	40g	Queijo tipo prato



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

A necessidade de contratar gêneros alimentícios por fornecimento parcelado com entrega diretamente às unidades, sob demanda, tem o fito de garantir o desempenho ininterrupto da atividade de resposta operacional e assegurar o fornecimento de alimentos mais apazíveis sem que, para tanto, a unidade beneficiada precise realocar efetivo.

A aglutinação dos itens em lotes em categorias similares tornou-se necessária para permitir a atratividade da compra, considerando o volume das aquisições reduzido e a entrega parcelada limitada, sob demanda, a até 48 pedidos anuais, a qual demanda uma logística mínima necessária.

A entrega dos alimentos deverá ser semanal para gêneros mais perecíveis, lotes II e III, visando o melhor aproveitamento dos alimentos para mitigar o desperdício dos produtos de validade curta e de maior dificuldade de armazenamento.

A entrega dos gêneros alimentícios menos perecíveis será realizada quinzenalmente, lote I, devido a facilidade do armazenamento e sua longa validade, sendo de fácil administração e menor desperdício.

A entrega dos suplementos alimentares será realizada semestralmente, lote IV, de modo a permitir a atratividade do item frente ao mercado, além de considerar a validade da especificação definida, facilitar o estoque e o gerenciamento.

Portanto, a aquisição deverá ser realizada em Lotes, divididos em lotes de alimentos mais perecíveis e menos perecíveis, respeitando o grupo-classe para facilitar o fornecedor no tipo de gênero, na logística de entrega e na escala de venda.

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



Contratação de mão de obra terceirizada, sendo necessário, ao menos, de uma cozinheira para o preparo das 04 (quatro) refeições diárias, incluindo finais de semana, em um período de 12h, similar ao contrato 87/2023/CBMSC.

4.4 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.

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

Para que seja atingido o requisito “IV - sustentabilidade social e ambiental, por meio da consideração de objetivos secundários da política de compras públicas;” deve-se fomentar a aquisição de gêneros alimentícios de hortifrúti para agricultores familiares de produção orgânica, promovendo a sustentabilidade social e ambiental da compra pública. Poderá ser destinado um lote adicional, como, por exemplo, um lote V, ou um processo licitatório separadamente, selecionando variações dos gêneros já contratados, mas de origem orgânica e respeitando a sua sazonalidade.

Em consonância ao requisito de sustentabilidade ambiental, deverá utilizar das boas práticas de separação de lixo e resíduos, separando as embalagens primárias dos gêneros alimentícios, realizando sua adequada higiene e armazenamento para a destinação da reciclagem, como também a separação dos restos de alimentos orgânicos, como cascas e sobras, de modo a serem destinadas para a coleta orgânica e/ou para compostagem própria, servindo de incentivo para a criação de um horta escolar. Os materiais devem estar disponibilizados para a coleta seletiva realizada pela COMCAP – Florianópolis.

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

É esperado que seja obtido com esta contratação uma maior economicidade e eficiência no fornecimento de alimentação para os alunos em formação no CEBM, garantindo a qualidade e segurança alimentar, fomentando o consumo de alimentos mais saudáveis, aprimorando a composição corporal e mantendo a saúde dos alunos soldados e cadetes para que promova



o físico e não deplete massa muscular, evitando qualquer deficiência nutricional que o esforço diário possa causar.

Outro objetivo pretendido é o de fomentar aquisições mais sustentáveis no ciclo da compra pública, proporcionando ao público alvo o consumo de alimentos de origem da agricultura familiar e orgânicos, estimulando o consumo de frutas e hortaliças livres de agrotóxicos e ambientalmente responsáveis.

4.7 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)

Levando-se em conta tudo o que foi abordado neste estudo técnico preliminar, a aquisição de gêneros alimentícios de fornecimento parcelado, divididos em lotes, é a melhor forma para obter êxito na contratação, pois ela atende todos os requisitos mínimos exigidos para a resolução do problema elencado no estudo, além de proporcionar práticas sustentáveis da compra pública, sendo viável e razoável a sua contratação por meio de processo licitatório.



Código para verificação: **DRG2904X**

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



VINICIUS SANTOS DA SILVA (CPF: 075.XXX.619-XX) em 23/10/2023 às 15:15:50

Emitido por: "SGP-e", emitido em 01/03/2019 - 16:40:20 e válido até 01/03/2119 - 16:40:20.

(Assinatura do sistema)



DOUGLAS FACCHINETTI FREIRE DE OLIVEIRA (CPF: 082.XXX.519-XX) em 23/10/2023 às 15:17:17

Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/04/2019 - 16:05:01 e válido até 15/04/2119 - 16:05:01.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0JNU0NfOTk5MI8wMDAyNzM1MV8yNzU0MI8yMDIzX0RSRzi5MDRY> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CBMSC 00027351/2023** e o código **DRG2904X** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



Assinaturas do documento



Código para verificação: **39N59WZE**

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



DOUGLAS FACCHINETTI FREIRE DE OLIVEIRA (CPF: 082.XXX.519-XX) em 05/12/2023 às 15:11:18

Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/04/2019 - 16:05:01 e válido até 15/04/2119 - 16:05:01.

(Assinatura do sistema)



VINICIUS SANTOS DA SILVA (CPF: 075.XXX.619-XX) em 06/12/2023 às 12:58:02

Emitido por: "SGP-e", emitido em 01/03/2019 - 16:40:20 e válido até 01/03/2119 - 16:40:20.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0JNU0NfOTk5MI8wMDAyMTU2M18yMTczM18yMDIzXzM5TjU5V1pF> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CBMSC 00021563/2023** e o código **39N59WZE** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.