

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

1.1. O estudo técnico preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação, conforme art. 6º, XX, Lei Federal nº 14.133/2021.

1.2. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. No momento, a equipe multidisciplinar do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) de São Miguel do Oeste/SC atende cerca de 280 pacientes.

2.2. Observa-se necessidade de fornecimento de refeição/lanche com fins de cumprimento das orientações previstas na portaria nº336 de 19 de fevereiro de 2002, que dispõe sobre a proteção e os direitos das pessoas portadoras de transtornos mentais, no qual inclui em seu artigo 4º sobre a assistência prestada ao paciente CAPS I: “Os pacientes assistidos em um turno de (04 horas) receberão uma refeição diária, os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias”.

2.3. Cumpre-se em informar que a equipe do CAPS conta com uma profissional manipuladora de alimentos no qual está apta a produzir refeições diárias aos pacientes inseridos em acompanhamento diário, sendo necessária a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, perecíveis e de hortifruti para produção de refeições a serem ofertadas aos pacientes.

2.4. Desta forma, a necessidade a ser analisada no presente Estudo Técnico Preliminar é a aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento de alimentos ofertados por meio de lanche da manhã e lanche da tarde aos pacientes do Centro de Atenção Psicossocial - CAPS, que se encontram em atenção diária e que estejam frequentando as oficinas/grupos terapêuticos.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, disponível no Portal da Transparência da municipalidade, de acordo com o inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Qualificação técnica

4.1.1. Alvará de localização e funcionamento do domicílio ou sede da licitante com data de validade vigente (de acordo com a legislação municipal própria).

4.1.2. Alvará sanitário do domicílio ou sede da licitante com data de validade vigente (de acordo com a legislação municipal própria).

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) de São Miguel do Oeste/SC possui a infraestrutura e os recursos humanos necessários para as atividades das oficinas terapêuticas. No entanto, para a continuidade do trabalho prestado, é necessário o

abastecimento de gêneros alimentícios. Neste cenário, a única alternativa compatível é a aquisição dos alimentos.

5.2. A solução que atende à necessidade é a realização de pregão eletrônico por Sistema de **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS) VINCULADO À SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO MIGUEL DO OESTE.**

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1. A estimativa das quantidades a serem licitadas, abaixo listada, foram definidas de acordo com os seguintes parâmetros:

- Número de pacientes que frequentam as oficinas terapêuticas;
- Atividades internas com os pacientes que estão em acompanhamento diário;
- Possíveis novas inserções em acompanhamento no CAPS;
- Com base nos quantitativos solicitados no ano de 2025.

Processo Licitatório 1/2025 (anterior)					
Item	Descrição do item	Unidade de medida	Quantidade licitada	Quantidade efetivamente contratada	Quantidade estimada nova contratação
01	AÇUCAR MASCAVO 100% NATURAL, EMBALAGEM DE 1 KG	KG	15	15	25
02	ARROZ PARBOILIZADO, LONGO FINO, TIPO 1, PCT DE 5 KG. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES. EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 05 KG	PCT	10	10	24
03	AMENDOIM CRU, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO DE SUJIDADES E QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO,	PCT	50	50	75

	PESO LÍQUIDO: 500 GR				
04	ABACAXI DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRESERVADOS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. UNIDADES PESANDO ENTRE 2,5 KG À 3 KG	UN	30	30	30
05	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 5 KG, SEM RESÍDUOS ESCUROS. COR BRANCA DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE AÇÚCAR, SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS.	PCT	30	30	45
006	AÇÚCAR REFINADO PCT DE 5KG DE ORIGEM VEGETAL CONSTITUIDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE E CANA	PCT	20	6	25

	DE AÇÚCAR, ASPECTO SÓLIDO AMORFO, COR BRANCA ODOR PRÓPRIO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO BÁSICA CENTESIMAL.				
07	AMIDO DE MILHO - 500 GRS	PCT	20	20	60
08	ALHO CABEÇA, SELECIONADO, APRESENTAÇÃO: SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRO, FIRME E COMPACTO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO DE SUJIDADES, ENFERMIDADES, LESÕES E QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE, PESO LÍQUIDO: KG	KG	5	5	15
09	BEBIDA LÁCTEA DIVERSOS SABORES - EMBALAGEM 1 LITRO	L	100	100	100
10	BALAS SORTIDAS, MASTIGÁVEIS, DE BOA QUALIDADE - PCTE 300 GRS	PCT	40	40	75
11	BANANA CATURRA, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS	KG	40	30	70
12	BATATA LAVADA DE PRIMEIRA, TIPO INGLESA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL	KG	30	30	30

	QUE PERMITA SUPPORTAR MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.				
13	BATATA DOCE DE 1º LAVADA, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS	KG	30	30	40
14	PIRULITO SABORES DIVERSOS, DE BOA QUALIDADE, PACOTE DE 1 KG.	KG	20	20	20
15	BISCOITO SALGADO - PACOTE C/ 400 GRAMAS	PCT	40	40	50
16	BOMBOM RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO, PACOTE DE 1KG, E NO MÍNIMO 21,5 GRAMAS POR UNIDADE	KG	25	25	25
17	CEBOLA DE 1º QUALIDADE, SEM DANOS, COM TAMANHOS E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, SEM PARASITAS OU LARVAS, TAMANHOS MÉDIOS DAS CABEÇAS	KG	20	14	40

18	CENOURA DE 1º QUALIDADE LAVADA, SEM DANOS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, SEM PARASITAS E LARVAS	KG	20	20	20
19	BISCOITO DOCE TIPO ROSCA, SORTIDO (CHOCOLATE, LEITE, COCO), PACOTE COM 1KG.	PCT	50	36	70
20	CANELA EM PÓ, 30G	UN	20	6	20
21	CREME DE LEITE UHT HOMOGENEIZADO, 17% DE GORDURA, CAIXA DE 200 GR	UN	100	75	100
22	ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO, SACHÊ 1KG. ING: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE, ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN, CONTÉM TRAÇOS DE LEITE.	UN	20	15	30
23	CRAVO DA ÍNDIA COM 500G	UN	5	5	2
24	COLORAU - PACOTE C/ 500 GRAMAS	UN	6	6	10
25	CUCA RECHEADA, DIVERSOS	UN	100	100	100

	SABORES, PESO 500G				
26	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE, INSPECIONADA, SEM NERVURAS, SEM NERVURAS, SEM APONEUROSES, SEM NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE MÁXIMO DE 10%. COM REGISTRO NO SIF/SIE OU SIM. PACOTES DE 01 KG. CONGELADA. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO.	KG	120	90	120
27	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA, NÃO TEMPERADA, SEM PORÇÃO DORSAL, DE BOA QUALIDADE, EMBALADAS DE 02 OU 03 UNIDADES, COM EMBALAGEM TRANSPARENTE DE PLÁSTICO ATÓXICO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETAS ADESIVAS DE	KG	50	50	75

	ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) . ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO.				
28	CARNE BOVINA DESOSSADA. PACOTES DE 01 KG. CONGELADA. DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO.	KG	30	30	30
29	CAFÉ SOLÚVEL	UN	30	20	20

	GRANULADO, 100% PURO. EMBALAGEM DE VIDRO DE 200G.				
30	ORÉGANO PACOTE 550G.	PCT	3	2	3
31	ANIS ESTRELADO PACOTE 100G.	PCT	20	7	10
32	CANJICA BRANCA - PACOTE C/ 500 GRAMAS	PCT	30	20	30
33	DOCE DE FRUTAS DE 1ª QUALIDADE, SABORES UVA, MORANGO, GOIABA, FIGO OU BANANA. PRODUTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTA (S), INTEIRA(S) OU EM PARTE(S) E OU SEMENTE(S), OBTIDOS POR SECAGEM E OU DESIDRATAÇÃO E OU LAMINAÇÃO E OU COCÇÃO E OU FERMENTAÇÃO E OU CONCENTRAÇÃO E OU CONGELAMENTO E OU OUTROS PROCESSOS TECNOLÓGICOS CONSIDERADOS SEGUROS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGENS: POLIETILENTO TERFETALATO (PET) DE 400G OU 500G.	UN	50	26	50
34	DOCE DE LEITE CREMOSO, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGENS: POLIETILENO	UN	20	20	20

	TEREFTALATO (PET) DE 1 KG				
35	CHOCOLATE GRANULADO, DE BOA QUALIDADE, PACOTE DE 1KG	PCT	5	5	5
36	ISQUEIRO 8X2,5 CM	UN	10	10	10
37	EXTRATO DE TOMATE - LATA DE 820 GR. INGREDIENTES: TOMATES, AÇÚCAR E SAL	UN	15	15	15
38	ERVILHA EM CONSERVA, INGREDIENTES ERVILHA E SALMOURA (ÁGUA E SAL) SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200GR	UN	30	20	30
39	FARINHA DE MILHO (FUBÁ DE MILHO AMARELO), INGREDIENTES: ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO. EMBALAGEM DE 01 KG	PCT	20	20	35
40	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PACOTE C/5KG, COM VALOR NUTRICIONAL EM	PCT	30	20	40

	CADA 100 GRS, CONTENDO CALORIAS, KCAL, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GLÚTEN E OUTROS				
41	FEIJAO PRETO, TIPO 1, PACOTE DE 1 KG. SEM SUJIDADES E CARUNCHOS. OS GRÃOS DEVERÃO SER LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM DE 01KG, PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. DEVERÁ CONSTAR NO RÓTULO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	25	5	25
42	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL C/ 1KG, COM VALOR NUTRICIONAL EM CADA 100 GRS, CONTENDO CALORIAS CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GLÚTEN E OUTROS.	KG	40	23	20
43	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE	UN	35	25	35

	CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LATA DE 250 GR				
44	GELATINA COM DIVERSOS SABORES, PACOTES DE 20G	PCT	75	45	75
45	LEITE CONDENSADO CX DE 395GR COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR E LACTOSE, NÃO CONTÉM GLÚTEN	UN	100	75	100
46	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA CAIXA TETRAPAK, 01 LITRO, CONTENDO ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO (INS 331iii), TRIFOSFATO DE SÓDIO (ins 451i), MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E DIFOSFATO DISSÓDICO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370 DE 04/09/97, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVAS, ODORES ESTRANHOS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 02 MESES E 04 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	300	300	300
47	LARANJA COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR)	KG	30	30	30

	PRESERVADOS SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS				
48	MACARRÃO PACOTE DE 500G, INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO, OVOS, BETACAROTENO, PRÓ-VITAMINA A, CONTÉM GLÚTEN E SELO DE QUALIDADE	PCT	20	10	30
49	MAIONESE SACHÊ DE 550 GR	UN	20	10	30
50	MARGARINA SEM SAL, POTE DE 500G.ING.: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTES: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E	UN	20	20	35

	EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). NÃO CONTÉM GLÚTEN. 80% DE LIPÍDIOS. 0% DE GORDURA TRANS.				
51	MASSA FRESCA PARA PASTEL GRANDE, 500 G, SEPARADAS UMA A UMA, MANTIDAS SOBRE REFRIGERAÇÃO	UN	100	60	150
52	PRESUNTO FATIADO SEM CUBOS DE GORDURA, PEÇA COM 1 KG	KG	15	15	15
53	MAMÃO FORMOSA, SEM MACHUCADOS, UNIDADES DE 2,5 A 3,0 KG	KG	40	28	40
54	MAÇÃ NACIONAL GALA OU FUGI DE 1º QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE	KG	30	20	75

	SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.				
55	MANGA FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, SEM MANCHAS, SEM PARTES AMOLECIDAS, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	30	20	30
56	POLVILHO DOCE 500G.	PCT	100	75	100

	INGREDIENTES: POLVILHO SEM GLÚTEN				
57	ÓLEO DE SOJA REFINADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO, ACIDEZ MÁXIMA DE 0,6 MG KOH/G, ISENTO DE GORDURAS TRANS. EMBALAGEM DE 900ML	UN	100	75	100
58	OVOS VERMELHOS TIPO GRANDE, FRESCOS, SELECIONADOS, COM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, EM DÚZIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ATÓXICO, RESISTENTE, NÃO REUTILIZADAS, DE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, ESTUFAMENTO DA CÂMARA INTERNA, SEM SUJIDADES.	DZ	150	100	150

	CASCA DO OVO LIMPA, ÁSPERA, FOSCA. COR, ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
59	PIPOCA, CLASSE AMARELO TIPO 1, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	PCT	40	40	30
60	PEITO DE FRANGO; DESOSSADO (SEM OSSO), SEM PELE; SEM TEMPERO; CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EMBALAGEM PRIMÁRIA À VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO COMO CORTE, PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO FORNECEDOR), INSCRIÇÃO NO SIF/SIE;	KG	75	50	75

	<p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO ONDULADO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE NÚMERO DO LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, INSCRIÇÃO NO SIF/SIE OU SIM E A DATA DE VALIDADE.</p>				
61	<p>POLVILHO AZEDO - 500 GRS. INGREDIENTES: POLVILHO SEM GLÚTEN</p>	UN	100	75	200
62	<p>NATA - 300G INGREDIENTES: CREME DE LEITE PASTEURIZADO, ESTABILIZANTE: CARRAGENA. ALERGENICOS: CÔTEN DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CÔTEM GLÚTEN.</p>	UN	30	30	35
63	<p>PÃO FATIADO TRADICIONAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ESTEAROIL LACTIL LACTATO DE SÓDIO,</p>	PCT	100	100	100

	POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO, AZODICARBONAMIDA E CONSERVANTE: PROPIONATO DE CÁLCIO. PACOTE COM PESO MÍNIMO DE 430 G.				
64	QUEIJO, TIPO MUSSARELA, PÇ DE 1 KG	KG	75	75	75
65	REPOLHO VERDE, de 1º QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUAL PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	KG	15	10	15
66	SALSICHA, TIPO HOT-DOG; ÓTIMO SABOR; CONGELADA OU RESFRIADA, COMPOSTA DE CARNE BOVINA, SUÍNA E DE FRANGO; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADO EMBALAGEM PRIMÁRIA Á VÁCUO, INTACTA,	KG	30	30	50

	POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO COMO TIPO, PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO FORNECEDOR), PESO, INGREDIENTES, VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO				
67	SAGÚ - PACOTE C/ 500 GRAMAS	UN	40	40	40
68	SAL IODADO REFINADO PCT DE 1 KG EM POLIETILENO TRANSPARENTE COM DATA DE VALIDADE	PCT	10	7	20
69	TOMATE EXTRA, DEVENDO APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DE 1º QUALIDADE, BEM FORMADO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS OU DOENÇAS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO	KG	50	33	75
70	VINAGRE BRANCO	UN	6	6	6

	DE ÁLCOOL - EMBALAGEM DE 5 LTS				
71	SUCO INTEGRAL 1,5 LT SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES, OU NÉCTAR 1,0 LT SABORES DIVERSOS COM NO MÍNIMO 30% DE SUCO NATURAL	UN	100	100	75
72	CORANTE ALIMENTÍCIO LÍQUIDO 10 ML CORES DIVERSAS	UN	10	10	10
73	CHOCOLATE EM BARRA DE 01KG, DE BOA QUALIDADE, AO LEITE, BRANCO OU MEIO AMARGO	KG	10	10	10
74	PÃO DE CACHORRO QUENTE/HOT DOG, TAMANHO GRANDE, 06 UNIDADES, PACOTE COM PESO MÍNIMO DE 390 G, VALIDADE DE 07 DIAS, ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 03 DIAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM INTACTA, COM DADOS DO PRODUTO E VALIDADE	UN	500	300	500
75	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, PACOTE COM 500G, EMBALAGEM A VÁCUO	PCT	15	15	15
76	MILHO EM CONSERVA, INGREDIENTES MILHO E	PCT	30	30	30

	SALMOURA (ÁGUA E SAL) SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200GR				
77	COLHER DE SOBREMESA DESCARTÁVEL EM MATERIAL PLÁSTICO PACOTE COM 50 UNIDADES	PCT	-	-	20
78	PRATOS DESCARTÁVEIS PARA SOBREMESA	PCT	-	-	50
79	CAIXA DE BOMBOM SORTIDO	UN	-	-	300
80	OVOS DE CHOCOLATE 100G	UN	-	-	300
81	REQUEIJÃO CREMOSO POTE DE 400G	UN	-	-	50
82	MACARRÃO COM OVOS PACOTE DE 500G	PCT	-	-	30
83	LINGUIÇA 1KG	KG	-	-	20
84	LINGUIÇA CALABRESA 01KG	KG	-	-	10
85	MANDIOCA	KG	-	-	20
86	FARINHA DE ROSCA	KG	-	-	10
87	COUVE-FLOR	UN	-	-	20
88	BROCOLIS	UN	-	-	20
89	CHUCHU	KG	-	-	15
90	TEMPERO TIPO CALDO DE GALINHA	UN	-	-	10

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

7.1. A estimativa do valor da contratação de empresas para o fornecimento do objeto desta licitação é de **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais)**.

7.2. Esta estimativa foi baseada nas Autorizações de Fornecimento emitidas através do Processo Administrativo nº 6/2025 – Alimentos CAPS, homologado pela prefeitura de São Miguel do Oeste no mês de maio de 2025, aumentando-se cerca de 10% em razão da elevação dos preços.

7.3. E, em razão do aumento na demanda de pacientes de transtornos mentais, conforme se observa nos registros da Secretaria da Saúde.

7.4. Também, a inauguração da Sede Própria, planejada para o primeiro semestre de 2026, possibilitará a expansão dos serviços mediante o incremento da estrutura física.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para ressuprimento dos estoques de alimentos, com fins de suprir as necessidades institucional e legislativa de oferta de refeição diária aos pacientes em acompanhamento diário no Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, uma vez que equipe de servidores conta com uma manipuladora de alimentos, observa-se a possibilidade de a mesma produzir as refeições ofertadas pelo serviço.

8.2. Não havendo outra forma de obtenção dos gêneros alimentícios senão pela compra, a solução encontrada para o problema evidenciado é a de realização de Pregão Eletrônico por Sistema de **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS) VINCULADO À SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO MIGUEL DO OESTE.**

8.3. O prazo de entrega dos alimentos será de **03 (três) dias úteis**, contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento.

8.3.1. Os insumos deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Almirante Barroso, 1305 - Bairro Centro, São Miguel do Oeste/SC (Centro de Atenção Psicossocial - CAPS), das 07:45 horas às 11:45 horas e 13:15 horas às 17:15 horas, e constará na Autorização de Fornecimento.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

9.1. O critério de julgamento da licitação será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, uma vez que o objeto é composto por itens divisíveis, o qual é a forma mais vantajosa para a administração.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Os resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, de acordo com o inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21, são os seguintes:

- a. Continuidade do fornecimento de alimentação para os pacientes em acompanhamento diário no CAPS, objetivando cumprir com as orientações previstas nas legislações referentes à saúde mental, aos usuários que acessam este serviço;
- b. Garantir o acesso a um cuidado integral em suas necessidades durante o período em que os pacientes se encontram em atendimento.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

11.1. Possível suporte de nutricionista da Secretaria de Saúde para orientações quanto a produção de alimentos saudáveis, bem como dar suporte técnico à manipuladora de alimentos quanto à elaboração de cardápios para o CAPS.

11.2. As Autorizações de Fornecimento serão emitidas pela Secretaria de Saúde, após a homologação do certame, e serão enviadas ao fornecedor preferencialmente por e-mail.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

12.1. Através do Processo Licitatório 6/2025, que vence em 21/05/2026, a Secretaria de Saúde estimou e adquiriu os gêneros alimentícios para o período de 12 (doze) meses. Sendo assim, considerando que persiste a necessidade de aquisição da alimentação para os pacientes, se faz necessário encaminhar novo processo licitatório.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. O descarte dos alimentos, se necessário, e de suas embalagens deverá ser realizado de acordo com o tipo de resíduo gerado (orgânico ou reciclável), conforme orientações e cronograma de coleta seletiva da Secretaria de Urbanismo do município.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

14.1. O certame tem por objeto a **FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS) VINCULADO À SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO MIGUEL DO OESTE.**

14.2. O interesse público será alcançado, pois a aquisição permitirá a continuidade das oficinas terapêuticas realizadas pelo Centro de Atenção Psicossocial.

14.3. A modalidade de licitação será o PREGÃO ELETRÔNICO, visto que se trata de aquisição de bem comum; o critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR ITEM.

14.4. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento, sendo atendida pela seguinte dotação: DOTAÇÃO 11, RECURSO 1.600.7000.2274 – MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE AMBULATORIAL E HOSPITALAR – MAC.

14.5. Através deste Estudo Técnico Preliminar, verificou-se que a contratação atende à necessidade a que se destina, solucionando o problema em questão. Justifica-se pela necessidade da continuidade das atividades já prestadas habitualmente pelo CAPS. Diante das considerações apresentadas, conclui-se que há viabilidade e razoabilidade na realização desta contratação.

São Miguel do Oeste/SC, 09 de fevereiro de 2026.

CARLOS ROBERTO AGOSTINI

Secretário Interino de Saúde

GABRIELA CANUTO DAMIAN

Secretaria Adjunta de Saúde

ANGELICA WENDLING

Diretora de Gestão Administrativa

LARISSA KREUZBERG DE BAIRROS

Técnica Administrativa