

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR VINCULADO AO DFD Nº 15 (interno) nº 524 (betha)

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos para atender as necessidades da DIRETRAN em eventos ou em dias de escala de trabalho extraordinária com jornada estendida.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios diversos para atendimento a futuros eventos institucionais, nos quais a equipe de servidores da DIRETRAN necessite atuar em regime de contraturno, fora do horário regular de trabalho, muitas vezes em escalas prolongadas, demandando suporte alimentar adequado durante a execução das atividades.

Os produtos também serão utilizados em seminários de educação para o trânsito, reuniões, capacitações e demais ações institucionais, contribuindo para a organização, eficiência e continuidade das atividades desenvolvidas pela Diretoria, especialmente aquelas que envolvem permanência prolongada dos servidores no local de trabalho ou participação em eventos oficiais.

Ressalta-se que parte dos alimentos serão utilizados para a produção de refeições, que serão preparadas nas dependências da própria DIRETRAN, que dispõe de cozinha interna devidamente equipada, e, quando necessário, poderá ser utilizada a cozinha social do Município, de acordo com a demanda e a natureza de cada evento, garantindo melhor aproveitamento dos recursos públicos e maior economicidade.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária e adequada, uma vez que possibilita o planejamento prévio, a organização logística e o atendimento às necessidades operacionais da DIRETRAN, assegurando condições mínimas de apoio aos servidores e a regular execução das atividades institucionais.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Da Ata de Registro de Preços

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos alimentos diversos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;

- No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
- O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer o respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);

Condições de Entrega

Entregas sob demanda:

- Para solicitações não abrangidas pelo Cronograma de Entrega, os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;
 - Endereço: Av. Dom Pedro II, 1555, no segundo andar do Terminal Rodoviário, bairro Universitário, em horário comercial, mediante aviso prévio para que o fiscal de contrato possa acompanhar a entrega.

Entregas com Cronograma:

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

- Os alimentos diversos deverão ser entregues em caixas, envoltas em plástico descartável para não ter contato com a área interna da caixa, conforme orientação legal;
- Os cronogramas de entrega estarão disponíveis com antecedência de 03 (três) dias úteis da data de entrega e serão enviados para os e-mails cadastrados. A empresa deverá oficializar por escrito, para o Setor da DIRETRAN, por meio do endereço eletrônico: licitacao.diretran@lages.sc.gov.br, quais serão os e-mails cadastrados para envio dos cronogramas. Na impossibilidade de envio por e-mail, a empresa será comunicada por telefone, e posteriormente será encaminhado e-mail.
- A Contratante se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar, postergar ou cancelar a entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil da data programada para entrega.
- Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;

Orientações gerais para Transporte e Embalagem

- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades informadas foram estimadas como suficientes para atender às necessidades da DIRETRAN pelo período de 12 (doze) meses, tomando como parâmetro o histórico de consumo registrado em exercícios anteriores, aliado à previsão de realização de eventos institucionais, ações de educação para o trânsito, capacitações internas e períodos de escalas de trabalho intensificadas, que demandam atuação dos servidores em contraturno.

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

A apuração das quantidades pretendidas foi realizada com base em dados concretos, especialmente:

- levantamento do consumo médio de gêneros alimentícios utilizados em eventos e jornadas extraordinárias realizadas nos últimos exercícios;
- análise da frequência e do porte médio dos eventos promovidos pela DIRETRAN;
- estimativa do número de servidores envolvidos em escalas prolongadas ou atividades em contraturno;
- projeção de manutenção ou leve ampliação das atividades institucionais ao longo do próximo **exercício, considerando o calendário anual de ações e demandas operacionais.**

Método Utilizado para Estimativa

O método adotado consistiu na análise de série histórica de consumo, com projeção anual, considerando a média de utilização mensal dos itens diversos, multiplicada pelo período de 12 meses, acrescida de margem técnica para absorver variações sazonais, aumento pontual de demanda ou eventos extraordinários, sem caracterizar superdimensionamento.

Sempre que disponível, foram utilizados como referência registros de compras anteriores, notas fiscais, requisições internas e relatórios de eventos, os quais demonstram padrão recorrente de consumo compatível com as quantidades ora estimadas.

Memória de Cálculo e Documentos de Suporte

A memória de cálculo das quantidades estimadas encontra-se fundamentada:

- no consumo médio observado em eventos e atividades similares já realizadas;
- na quantidade média de participantes por evento;
- na periodicidade das ações institucionais;
- nos registros administrativos e documentos de contratações anteriores, quando existentes, os quais serviram como base comparativa para validação da estimativa.

Eventuais quadros comparativos de contratações anteriores, bem como documentos comprobatórios (requisições, relatórios internos, notas fiscais ou atas), integram ou poderão integrar os autos do processo administrativo, conferindo transparência, razoabilidade e aderência à realidade operacional da DIRETRAN.

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 11.570,83 (onze mil quinhentos e setenta reais e oitenta e três centavos).

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Alimentos – Diversos, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução adotada consiste na realização de Registro de Preços para aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios diversos, destinados à produção interna de refeições para atendimento das necessidades da DIRETRAN em dias de eventos institucionais, ações de educação para o trânsito, capacitações, reuniões e, especialmente, em períodos de escalas de trabalho intensas e atuação dos servidores em contraturno.

Foram analisadas alternativas de atendimento da demanda alimentar, como a contratação de restaurantes com fornecimento de buffet ou a aquisição de marmitas prontas. Contudo, tais soluções mostraram-se inviáveis e inadequadas à realidade operacional da DIRETRAN, uma vez que dependem de horários externos, deslocamento dos servidores ou logística de entrega rígida, o que pode ocasionar atrasos no retorno às atividades, interrupções no fluxo de trabalho e prejuízo à continuidade dos serviços públicos. Além disso, essas alternativas não se mostram apropriadas para dias de eventos, nos quais há necessidade de flexibilidade de horários, adaptação do cardápio, controle de porções e atendimento simultâneo de equipes em turnos distintos.

Diante desse cenário, a produção interna de refeições apresenta-se como a solução mais eficiente, econômica e funcional, permitindo o preparo dos alimentos nas dependências da própria DIRETRAN, que dispõe de cozinha interna devidamente equipada e de profissional apta a executar essa atividade, bem como, quando necessário, com apoio da cozinha social do Município. Essa forma de execução assegura maior controle sobre a qualidade, higiene e valor nutricional dos alimentos, além de possibilitar adequação imediata às demandas específicas de cada evento ou jornada de trabalho prolongada.

Assim, a aquisição dos gêneros alimentícios diversos, por meio de Registro de Preços garante o abastecimento contínuo e flexível dos insumos, viabilizando aquisições parceladas conforme a real necessidade, evitando desperdícios, reduzindo custos e assegurando a pronta resposta às demandas institucionais, de forma alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se garantir o fornecimento adequado e contínuo de gêneros alimentícios para atendimento das demandas da DIRETRAN em eventos e jornadas extraordinárias de trabalho. A contratação visa assegurar melhores condições de trabalho aos servidores, contribuindo para a eficiência e a continuidade das atividades institucionais. Busca-se maior flexibilidade no atendimento das necessidades, com aquisições conforme a demanda real. Pretende-se, ainda, otimizar o uso dos recursos públicos e evitar desperdícios. A solução adotada fortalece a organização e o planejamento das ações do órgão.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO


Diante do exposto, conclui-se que o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios diversos é necessário e adequado para atender às demandas da DIRETRAN em eventos e jornadas extraordinárias. A solução proposta possibilita aquisições conforme a necessidade real, assegurando flexibilidade e continuidade dos serviços. A produção interna das refeições mostra-se mais eficiente que alternativas externas, evitando atrasos e prejuízos

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

operacionais. A contratação é compatível com o interesse público e com a realidade administrativa do órgão. Assim, entende-se pela viabilidade e conveniência da contratação.

13. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Documento assinado digitalmente
 **TATIANA SPILERE**
Data: 15/12/2025 11:37:15-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

TATIANA SPILERE
GERENTE DE PLANEJAMENTO LICITATÓRIO
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Lages (SC), 15 de DEZEMBRO de 2025.



VINCULADO AO DFD Nº 487/2025

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de **Gêneros Alimentícios – Diversos** para atender as necessidades da Fundação Municipal de Esportes.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Os gêneros alimentícios serão utilizados para o fornecimento de refeições e lanches adequados aos **atletas, técnicos e demais integrantes das delegações**, garantindo o suporte nutricional necessário durante os deslocamentos, períodos de competição e atividades esportivas, em conformidade com os cronogramas e exigências dos eventos.

A presente solicitação encontra respaldo na **Lei Complementar nº 234, de 03 de maio de 2005**, que estabelece os conceitos do desporto lageano, a destinação de recursos públicos para o setor esportivo e as atribuições do Poder Público Municipal no âmbito do desporto no Município de Lages.

Trata-se da necessidade de realizar **Registro de Preços para aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios diversos**, visando atender às demandas permanentes da Secretaria Municipal de Esportes. Os itens destinam-se a suprir as necessidades logísticas e operacionais dos **Jogos de Rendimento promovidos pela FESPORTE**, assegurando alimentação adequada aos atletas, equipes de apoio e servidores envolvidos nas atividades.

A presente solicitação também contempla a manutenção de um **plano alternativo (Plano B)** para situações emergenciais ou imprevisíveis, a fim de assegurar a continuidade das ações esportivas, evitando interrupções decorrentes da falta de insumos alimentícios.

Além disso, os gêneros alimentícios atenderão o **Projeto Lages em Movimento**, iniciativa que beneficia crianças e jovens em fase de iniciação esportiva, especialmente nos bairros em situação de vulnerabilidade social do município. A oferta de alimentação adequada é essencial para promover a participação, a permanência e o desenvolvimento esportivo dos atendidos, garantindo a execução das atividades de forma saudável, segura e contínua.

O Registro de Preços também se mostra fundamental para atender **eventuais eventos esportivos realizados no município**, tais como a **Olimpíada Estudantil Catarinense (OLESC)** e demais competições que venham a ocorrer ao longo do ano, assegurando disponibilidade, planejamento prévio e agilidade no atendimento das demandas.

Dessa forma, a contratação por meio de **Registro de Preços** apresenta-se como a alternativa mais eficiente, econômica e vantajosa para a Administração Pública, permitindo planejamento, regularidade no fornecimento, otimização dos recursos públicos e atendimento contínuo às demandas da Secretaria Municipal de Esportes, **bem como das associações esportivas conveniadas**, contribuindo diretamente para o fortalecimento das políticas públicas esportivas no Município de Lages.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não há, precisa incluir.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:



Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos **alimentos**, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos materiais em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.



- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer o respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);

Condições de Entrega

Entregas sob demanda:

- Para solicitações não abrangidas pelo Cronograma de Entrega, os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Entregas com Cronograma:

Para Fundação Municipal de Esportes:

- Os cronogramas de entrega estarão disponíveis com antecedência de 03 (três) dias úteis da data de entrega e serão enviados para os e-mails cadastrados. A empresa deverá oficializar por escrito à FME quais serão os e-mails cadastrados para envio dos cronogramas. Na impossibilidade de envio por e-mail, a empresa será comunicada por telefone, e posteriormente será encaminhado e-mail.
- A Contratante se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar, postergar ou cancelar a entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil da data programada para entrega.
- Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- A entrega dos produtos congelados deverá ser efetuada através de veículos com carrocerias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para transporte com temperatura não superior a -12° C (doze graus Celsius negativos), devidamente higienizado;
- De acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e RDC 216/2014, o veículo, no momento do fornecimento de produtos cárneos, deve ser utilizado exclusivamente para este fim;



- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.



Para Licitante Municipal – Empresas sediadas em Lages, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja, Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Estadual – Empresas sediadas em Santa Catarina, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Interestadual - Empresas sediadas fora do Estado, dentro do país, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Título de Estabelecimento Relacionado (ER), relativo ao licitante.
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;
- Nota: A consulta na internet pelo Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIF), só será considerada válida se assinada e carimbada pelo fiscal do Ministério da Agricultura.
- Nota II: Caso a licitante seja isenta de registro nos serviços de inspeção, deverá comprovar tal isenção.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades foi realizada através de levantamento e análise do histórico de consumo da Fundação Municipal de Esportes.

Segue abaixo planilha com os itens e quantitativos definidos:

Nº	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND	QTD
----	------	-----------	-----	-----



1	17	Achocolatado em Pó. Apresentação: Pacote de 1kg. Características: Alimento de preparo instantâneo, enriquecido com vitaminas (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitaminas B1, B2, B6 e vitamina PP). Ingredientes: Açúcar, cacau alcalino lecitinado e sal. Sem glúten. Diluição em leite de 8:1. Poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, sendo vedada etiquetas sobrepostas. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 09 meses a contar da data de entrega.	pct	100
6	44302	Açúcar Refinado 5Kg. Apresentação: Pacote com 5 Kg. Características: Especial de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar; aspecto sólido; cor branca; odor e sabor próprio do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	100
8	94	Alho Triturado. Apresentação: Embalados em potes de 1 a 3kg. Características: Alho selecionado, sem sal. 100% natural. Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 60 dias a contar da data de entrega.	kg	10
10	111	Amido de Milho Apresentação: Embalagem de 1kg. Características: 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	EMB	10
14	2715	Arroz Parboilizado 5kg. Apresentação: Pacote com 5kg. Características: Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros; aspecto sólido. Com umidade permitida em lei. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	80
18	226	Batata Palha Apresentação: Pacote plástico de 1kg. Características: Em embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	100



21	8506	Café em Pó - 500gr. Apresentação: Pacote com 500 gramas. Características: Tradicional, homogêneo, torrado e moído. Embalado a vácuo, com no máximo 20% em peso de grãos com defeito, pretos, verdes ou ardidos e ausente de grãos fermentados, gosto predominante de café arábico. Acidez baixa a moderada. O produto deve estar em conformidade com a Resolução 277 de 22/09/05 da Agência Nacional da Vigilância Sanitária do MS e Instrução Normativa nº8 de 11/07/03 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá ser entregue com no mínimo 180 dias até a sua validade.	pct	250
27	655	Chá de Boldo. Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 2gr. Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega.	cx	15
28	657	Chá de Camomila. Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 3gr. Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	cx	15
32	667	Chá de Maçã com Canela. Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 3gr. Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega.	cx	15
42	45009	Ervilha em conserva peso drenado 170g grãos inteiros de ervilha cozida isento de sujidades parasitas e larvas isento de mofo e bolores embalagem tipo cartonada lata ou sache intacta sem avarias externas rotulada conforme legislação vigente sem adição de sal e açúcar validade mínima de 06 meses a contar da entrega	uni...	100
43	1065	Extrato de Tomate. Apresentação: Embalagem igual ou superior a 340gr. Características: Cor vermelha, cheiro próprio e sabor próprio. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Deverá conter BRIX mínimo de 18. Em embalagens de lata ou polietileno apresentando Lote, data de fabricação, validade do produto. e registro SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	un.	200
47	1083	Farinha de Mandioca. Apresentação: Embalagem com 1kg. Características: Torrada, seca, fina tipo 01. Fabricada a partir de matérias primas limpas. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	80



48	1084	Farinha de Milho Fina - Fubá. Apresentação: Embalagem primária em sacos de polietileno transparente, atóxico. Pacote de 1kg.Características: Produto 100% natural, sem glúten. Resultante da moagem do milho, processada termicamente a fim de oferecer possibilidade de cozimento instantâneo. Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Produto com validade igual ou superior a 120 dias a contar da data de entrega.	pct	50
53	64260	Farinha de Trigo Tipo 1 - 5Kg. Apresentação: Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de 5kg.Características: Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	PCT	100
54	50672	Farofa Pronta Tradicional. Apresentação: Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de igual ou superior a 500g. Características: Farinha de mandioca enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de soja e corante natural urucum. Não devendo estar empedrado, úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. O produto deverá ser entregue com data não superior a 30 dias de sua fabricação. Validade de no mínimo 6 meses.	pct	300
58	1105	Feijão Preto. Apresentação: Embalagem com 1kg. Características: Tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 180 dias até a sua validade.	pct	150
60	1109	Fermento em Pó Químico. Apresentação: Embalagem igual ou superior a 100gr. Características: Pó fino de coloração branca com odor característico. Na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto; deverá conter amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto deverá ser entregue com no mínimo 90 dias até a sua validade.	un.	20
61	1321	Ketchup. Apresentação: Frasco plástico ou embalagem tipo doypack de 1kg. Características: Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	un.	20



62	17129	Leite condensado Apresentação: embalagem primária tetra pack de 395g e a embalagem secundária deverá ser caixa de papelão com no máximo 24 caixinhas na embalagem deverá ter identificação do produto rótulo com ingredientes valor nutricional peso fabricante data de fabricação e validade prazo de validade mínimo 12 meses data de fabricação máximo 30 dias. Características: composição creme de leite e estabilizante fosfato dissódico não contém glúten, leite condensado embalagem de 395 gramas composição leite integral açúcar e lactose	un.	50
64	1362	Leite em Pó Integral Instantâneo. Apresentação: Embalagem igual ou superior a 400g de peso líquido. Características: Integral, instantâneo, não contém glúten. Ingredientes: leite integral desidratado enriquecido com vitaminas e ferro vitaminas, minerais, lecitina de soja, e emulsificante. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	PCT	15
69	13537	Macarrão tipo Espaguete 1KG. Apresentação: Pacote atóxico transparente igual ou superior a 1kg. Características: Produzido com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Em embalagem intacta, bem vedada, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	PCT	250
72	1514	Macarrão Tipo Parafuso 500g. Apresentação: Pacote atóxico transparente igual ou superior a 500g. Características: Produzido com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Em embalagem intacta, bem vedada, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	pct	200
73	1534	Maionese. Apresentação: Frasco plástico ou embalagem tipo doypack de 1kg. Características: Zero de gordura trans. Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data	un.	20



		de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou		
76	1555	Margarina sem Sal. Apresentação: Embalagem com 500g. Características: Produto refrigerado, produzido à partir de óleos vegetais, líquidos e hidrogenados, lecitina de soja, ácido láctico, sorbato de potássio e benzoato de sódio, ácido cítrico e BHT, sem adição de água, com no mínimo 65% de lipídios, vitaminada e cremosa. Embalagem de Polietileno constando data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	100
81	1607	Milho para Pipoca. Apresentação: Pacote com 500g. Características: Tipo I, grãos selecionados, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	20
83	1623	Molho de Mostarda Amarela Apresentação: Embalagem de 180g a 300g.	un.	10
85	35086	Molho de Soja - Tipo Shoyu Apresentação: Embalagem 900ml	uni...	15
88	16842	Óleo de Soja. Apresentação: Embalagem 900ml. Características: 100% refinado natural. O produto deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p. Embalagem em frasco ou garrafa PET contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 120 dias até a sua validade.	UN	300
89	1679	Orégano Granulado. Apresentação: Embalagem igual ou superior a 100gr. Características: Apresentação natural, aspecto físico granulado, embalagem contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	15
91	1715	Pão de Trigo Tipo Forma Fatiado. Apresentação: Pacote de saco plástico atóxico igual ou superior a 400g. Características: Fatiado verticalmente, cada pedaço pesando entre 22 e 30gr. Preparado com farinha trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalagens limpas e fechadas, devidamente rotuladas e identificadas nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade e fabricação. O produto deverá ter data de fabricação do dia da	pct	1500



		entrega ou 1 dia anterior e apresentar validade de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega.		
93	56685	Pão Tipo Cachorro Quente. Características: O pão deverá ser composto por farinha de trigo, aveia, reforçador, açúcar, sal, antimofo, óleo de soja ou banha de porco, fermento. Deverá pesar aproximadamente 40 gramas cada unidade. Deverá ser simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. Não poderá apresentar escurecimento ou manchas. Embalagem: embalados em saco plástico transparente, resistente e sem cheiro. Deverá estar rotulado com as seguintes informações: nome da unidade, quantidade de pães por embalagem, data de fabricação e prazo de validade. Entrega semanal conforme cronograma.	UN	5000
94	1823	Pepino em Conserva. Apresentação: Embalagem plástica ou pote de vidro de 300gr (peso drenado). Características: Tipo suave. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 01 ano a contar da data de entrega.	un.	50
97	1970	Quirera de Milho Fina. Apresentação: Pacote com 1kg. Características: Milho degerminado. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	30
100	2115	Sal Refinado. Apresentação: Embalagem com 1kg. Características: Iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo de 10mg e máximo de 15mg por quilo. Sem temperos extras. Embalagem de poliestileno transparente contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	50
101	2132	Sardinha em Óleo Comestível. Apresentação: Lata de 125gr. Características: Ao natural. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 02 anos a contar da data de entrega. Em conformidade com IN MAPA nº 22/2011 do Min. da Agricultura e diplomas complementares.	LATA	15
103	66031	Tempero Paprica Doce Apresentação: Embalagem 01 kg	KG	10
104	5814	Tempero tipo completo sem pimenta Características: pasta aplicação uso culinário	PT	50



105	35085	Vinagre de Álcool 900ml. Apresentação: Embalagem igual ou superior a 900ml. Características: Fermentado acético de álcool e água, conservante metabisulfito de sódio. Acidez volátil 4,0%. Acondicionado em garrafas plásticas transparentes contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	80
-----	-------	---	----	----

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$: **50.282,00** (cinquenta mil, duzentos e oitenta e dois reais)

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral, **Gêneros Alimentícios – Diversos**, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares coletados pelas Secretarias de Administração e de Educação, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.



7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende a aquisição de **Gêneros Alimentícios – Diversos** constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após assinatura do contrato a Secretaria requisitante encaminhará a Solicitação de fornecimento ao Contratado, contendo os itens e quantidades solicitadas, devendo este realizar a entrega dentro do prazo de 05 dias úteis, no endereço: Avenida Antônio Ribeiro dos Santos 510, Universitário – anexo Ginásio Jones minosso ou Conforme Cronograma, o qual será disponibilizado com antecedência de 3 dias úteis da data da entrega, no qual constarão prazos, dias de semana, horários e locais para entregas;

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de **Gêneros Alimentícios – Diversos** objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os alimentos serão utilizados para atender às necessidades alimentares das delegações durante as viagens para participação em campeonatos e jogos esportivos.

Esses alimentos têm como objetivo fornecer refeições e lanches adequados, garantindo o suporte nutricional necessário durante os deslocamentos, competições e atividades esportivas, de acordo com os cronogramas e exigências específicas de cada evento, assegurando que os participantes mantenham o desempenho e a saúde durante todo o período de competição.

Trata-se da necessidade de realizar **Registro de Preços para aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios diversos**, visando atender às demandas permanentes da Secretaria Municipal de Esportes. Os itens destinam-se a suprir as necessidades logísticas e operacionais dos **Jogos de Rendimento promovidos pela FESPORTE**, assegurando alimentação adequada aos atletas, equipes de apoio e servidores envolvidos nas atividades.

A presente solicitação também contempla a manutenção de um **plano alternativo (Plano B)** para situações emergenciais ou imprevisíveis, a fim de assegurar a continuidade das ações esportivas, evitando interrupções decorrentes da falta de insumos alimentícios.

Além disso, os gêneros alimentícios atenderão o **Projeto Lages em Movimento**, iniciativa que beneficia crianças e jovens em fase de iniciação esportiva, especialmente nos bairros em situação de vulnerabilidade social do município. A oferta de alimentação adequada é essencial para promover a participação, a permanência e o desenvolvimento esportivo dos atendidos, garantindo a execução das atividades de forma saudável, segura e contínua.



O Registro de Preços também se mostra fundamental para atender **eventuais eventos esportivos realizados no município**, tais como a **Olimpíada Estudantil Catarinense (OLESC)** e demais competições que venham a ocorrer ao longo do ano, assegurando disponibilidade, planejamento prévio e agilidade no atendimento das demandas.

A presente solicitação encontra respaldo na **Lei Complementar nº 234, de 03 de maio de 2005**, que estabelece os conceitos do desporto lageano, a destinação de recursos públicos para o setor esportivo e as atribuições do Poder Público Municipal no âmbito do desporto no Município de Lages.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.


13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da FME, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 15 de dezembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
 **ANDREI CASSIANO BROCHIER VIEIRA**
Data: 16/12/2025 10:47:03-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO
Nome: Andrei Cassiano Brochier Vieira
Cargo: Agente Administrativo
Matrícula: 579225611
E-mail: andreibrochiervieira@gmail.com



VINCULADO AO DFD Nº 023/2025

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos para atender as necessidades da Fundação Cultural de Lages.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Adquirir alimentação adequada e de qualidade para atender às necessidades da Fundação Cultural de Lages durante o ano de 2026, garantindo a disponibilidade contínua de insumos essenciais, como café, açúcar e chá, que são utilizados diariamente por colaboradores e equipes de apoio. A aquisição desses itens é necessária para assegurar condições adequadas de trabalho, manter o acolhimento durante reuniões, atividades internas e eventos institucionais, além de contribuir para o bom desempenho das funções administrativas e operacionais da Fundação.

Assim, a licitação para Ata de Registro de Preços, visando futura aquisição parcelada, neste momento desses itens é imprescindível para evitar a descontinuidade no serviço.

Usando a média de preços através de orçamentos apresentados por fornecedores locais e regionais, considerando os mesmos itens com fornecedores diferentes, de modo que o preço médio esteja mais adequado com o produto a ser adquirido.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Sim, está previsto no PCA para o ano de 2026.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;

- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos alimentos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer o respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);

Condições de Entrega

Entregas sob demanda:

- Para solicitações não abrangidas pelo Cronograma de Entrega, os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Entregas com Cronograma:**
- Para o Setor Administrativo da Fundação Cultural de Lages:
- A entrega deverá ser feita de segunda a sexta-feira até às 17h, conforme;
- Os itens diversos deverão ser entregues na sede da Fundação Cultural de Lages, Rua Benjamin Constant, nº 141– B. Centro – CEP 88.501-110 – Lages – SC, conforme cronograma de entrega;
- Deverão ser entregues em caixas de plásticos envoltas em plástico descartável para não ter contato com a área interna da caixa, conforme orientação legal;
- Os cronogramas de entrega estarão disponíveis com antecedência de 03 (três) dias úteis da data de entrega e serão enviados para os e-mails cadastrados. A empresa deverá oficializar por escrito, para o Setor de administração, quais serão os e-mails cadastrados para envio dos cronogramas. Na impossibilidade de envio por e-mail, a empresa será comunicada por telefone, e posteriormente será encaminhado e-mail.
- A Contratante se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar, postergar ou cancelar a entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil da data programada para entrega.
- Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;

- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

Para Licitante Municipal – Empresas sediadas em Lages, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja, Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepósito de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Estadual – Empresas sediadas em Santa Catarina, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Interestadual - Empresas sediadas fora do Estado, dentro do país, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Título de Estabelecimento Relacionado (ER), relativo ao licitante.
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;
- Nota: A consulta na internet pelo Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIF), só será considerada válida se assinada e carimbada pelo fiscal do Ministério da Agricultura.
- Nota II: Caso a licitante seja isenta de registro nos serviços de inspeção, deverá comprovar tal isenção.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades informadas serão suficientes para atender as necessidades desta Fundação pelo período de 12 meses, tomando como parâmetro o histórico de consumo do ano de 2025.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 6.220,20 (seis mil, duzentos e vinte reais e vinte centavos)

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Alimentos – Diversos, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares, coletados pelas Secretarias de Administração e de Educação, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende a aquisição de alimentos Diversos constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Fundação requisitante.

Após assinatura do contrato a Fundação requisitante encaminhará a Solicitação de fornecimento ao Contratado, contendo os itens e quantidades solicitadas, devendo este realizar a entrega dentro do prazo de 05 dias úteis, no endereço: Rua Benjamin Constant, nº 141– B. Centro – CEP 88.501-110 – Lages – SC ou Conforme Cronograma, o qual será disponibilizado com antecedência de 3 dias úteis da data da entrega, no qual constarão prazos, dias de semana, horários e locais para entregas;

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores



buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Calcula-se que a aquisição desses itens suprirá adequadamente as necessidades da Fundação Cultural de Lages, garantindo maior de qualidade de trabalho aos colaboradores e participantes das atividades institucionais. A medida evita possíveis interrupções no fornecimento e assegura a continuidade na distribuição dos gêneros alimentícios utilizados no dia a dia, especialmente café, açúcar e chá, essenciais para o atendimento interno, reuniões, eventos e ações culturais ao longo do ano de 2026.

Além disso, a manutenção regular desses insumos possibilita melhor organização das rotinas administrativas, promove acolhimento ao público e às equipes de trabalho e contribui para a qualidade dos serviços prestados pela Fundação.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.



13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 05 de dezembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br RODRIGO SIMAO ANTONIO KOERICH
Data: 08/12/2025 14:48:12-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

RODRIGO KOERICH

AGENTE ADMINISTRATIVO

Matrícula 1816601

E-mail: adm.fcl@lages.sc.gov.br

CARLA
CRISTINA
ZONATTO:6
0657570982

Assinado de
forma digital por
CARLA CRISTINA
ZONATTO:606575
70982
Dados: 2025.12.08
08:56:41 -03'00'

CARLA CRISTINA ZONATTO

SUPERINTENDENTE

E-mail: fcl@lages.sc.gov.br



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
VINCULADO AO DFD Nº 0021/2025**

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios Diversos para atender as necessidades da Secretaria de Políticas para a Mulher e Para a Pessoa Idosa, a Casa de Apoio a Mulher Vítima de Violência e Também o setor de Inclusão e Artesanato.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Esta solicitação visa suprir as necessidades da Secretária de Políticas para a Mulher e para a Pessoa Idosa, a Casa de Apoio a Mulher Vítima de Violência e também o setor de Inclusão e Artesanato, para o ano de 2025.

O fornecimento de alimentação é fundamental para atender as necessidades das mulheres (e filhos) acolhidas, visto que o serviço da Casa de Apoio à Mulher Vítima de Violência é ininterrupto, com funcionamento 24 horas, e todas as refeições ofertadas são produzidas no local, sendo, portanto, indispensável o fornecimento de gêneros alimentícios. A Secretaria também promove ações em benefício das Pessoas Idosas e pessoas que participam nas oficinas de artesanato que são ministrados nos bairros do Município.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não houve previsão de inclusão. Não foi elaborado PCA para o ano de 2025.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;



- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos alimentos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer ao respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);



Condições de Entrega

Entregas sob demanda:

- Os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
- o Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- A entrega dos produtos congelados deverá ser efetuada através de veículos com carrocerias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para transporte com temperatura não superior a -12° C (doze graus Celsius negativos), devidamente higienizado;
- De acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e RDC 216/2014, o veículo, no momento do fornecimento de produtos cárneos, deve ser utilizado exclusivamente para este fim;
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- As frutas e hortaliças deverão ser entregues em caixas de plástico envoltas em plástico descartável para não ter contato com a área interna da caixa, conforme orientação legal;
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- A entrega dos produtos congelados deverá ser efetuada através de veículos com carrocerias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para transporte com temperatura não superior a -12° C (doze graus Celsius negativos), devidamente higienizado;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.



Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A contratação abrange a aquisição de Gêneros Alimentícios Diversos para a Secretaria de Políticas para a Mulher e para a Pessoa Idosa, para o ano de 2025.

A estimativa das quantidades foi realizada através de levantamento e análise do histórico de consumo da Casa de Apoio a Mulher Vítima de Violência, Secretaria Da Mulher e Pessoa Idosa e também o setor de Inclusão e Artesanato.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.



Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 78.592,22 (Setenta e oito mil, quinhentos e noventa e dois reais e vinte e dois centavos)

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares coletados pelas Secretarias de Administração e de Educação, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Através da aquisição de gêneros alimentícios pretende-se atender as necessidades do público atendido, tendo como imperativo garantir o fornecimento adequado de alimentação para suprir as necessidades das mulheres e seus filhos acolhidos. É crucial ressaltar que o serviço oferecido pela Casa de Apoio à Mulher Vítima de Violência é contínuo, operando 24 horas por dia. Todas as refeições fornecidas são preparadas no local, enfatizando a importância do abastecimento regular de gêneros alimentícios para manter essa oferta ininterrupta. O fornecimento de alimentos não apenas satisfaz essa necessidade básica, mas também é fundamental para garantir o conforto e o apoio necessários às mulheres e crianças que buscam auxílio, por motivos de violência, na casa de apoio.



8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Tendo em vista que o presente objeto se trata de gênero alimentício de primeira necessidade e sua aquisição visa atender a Secretaria de Políticas para a Mulher e para a Pessoa Idosa durante 12 meses, torna-se viável e economicamente vantajoso o parcelamento, objetivando o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

Com o presente processo, a S.P.M.e P.I. visa alcançar o atendimento integral, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, e promover o acesso à alimentação aos usuários, necessários para o desenvolvimento dos serviços.

O público-alvo é beneficiado direta e indiretamente através destes serviços oferecidos à sociedade, por meio dos produtos disponibilizados, como alimentação, materiais de higiene e limpeza e demais itens de uso pessoal, o que impacta positivamente na qualidade de vida dos usuários.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não há providências complementares a serem adotadas.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Através deste ETP, mostrou-se viável a contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios, ao considerar a pesquisa orçamentária, a necessidade da unidade de acolhimento, e a ausência de impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.



14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por

Lages (SC), 16 de Dezembro de 2025



Documento assinado digitalmente
JOSE CARLOS PEIXER DA COSTA
Data: 18/12/2025 14:56:34-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Nome: José Carlos Peixer da Costa
Cargo: Gerente Administrativo e Financeiro
Matrícula nº 579224141



VINCULADO AO DFD Nº 080/2025

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Águas e Saneamento - SEMASA.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de gêneros alimentícios básicos destinados ao atendimento das necessidades administrativas e operacionais da SEMASA – Serviço Municipal de Água, Saneamento e Infraestrutura, para o exercício de 2026.

Os produtos objeto desta contratação são utilizados de forma contínua nas dependências da Autarquia, atendendo servidores lotados nos setores administrativos, operacionais, unidades descentralizadas, frentes de serviço e plantões, contribuindo para a manutenção de condições adequadas de trabalho, bem-estar e apoio às atividades institucionais desenvolvidas.

Ressalta-se que tais itens possuem consumo recorrente e são indispensáveis para o funcionamento regular da SEMASA, especialmente em jornadas prolongadas, atividades externas, atendimentos emergenciais e rotinas administrativas, de modo que a ausência de fornecimento pode comprometer o ambiente de trabalho e a eficiência dos serviços públicos prestados à população.

Verificou-se que o saldo remanescente de aquisições anteriores é insuficiente para atender à demanda estimada para o período, em razão da necessidade de reposição de estoque e da continuidade das atividades institucionais. Dessa forma, torna-se necessária a realização de nova contratação a fim de evitar a descontinuidade no fornecimento desses gêneros alimentícios.

A contratação por meio de Ata de Registro de Preços, com fornecimento parcelado conforme a demanda, apresenta-se como a solução mais adequada, pois possibilita melhor gestão dos estoques, racionalização dos recursos públicos e maior flexibilidade nas aquisições, atendendo às necessidades reais da Autarquia.

Os preços estimados foram obtidos a partir da média de orçamentos coletados junto a fornecedores locais e regionais, considerando produtos equivalentes e compatíveis com as especificações pretendidas, de modo a assegurar a economicidade, a razoabilidade dos valores e a adequada relação custo-benefício, em observância aos princípios da administração pública.



2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

() Sim.

(X) Não, precisa incluir.

Justificativa:

Devido à transição administrativa ocorrida no início do exercício de 2025, a gestão anterior não formalizou o Plano de Contratações Anual (PCA) para o referido ano. Diante dessa lacuna, a atual gestão identificou a necessidade de dar andamento à contratação do presente objeto, com base nas demandas existentes, a fim de assegurar a continuidade dos serviços públicos essenciais, em conformidade com os princípios da administração pública, especialmente os da eficiência e da continuidade do serviço.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos alimentos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extrativos, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;



- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer ao respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);

Condições de Entrega

Entregas sob demanda:

- Para solicitações não abrangidas pelo Cronograma de Entrega, os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Entregas com Cronograma:

- As entregas deverão ser realizadas conforme necessidade da SEMASA, mediante solicitação formal do setor requisitante, respeitando o fornecimento parcelado e a demanda efetiva da Autarquia.



- O local de entrega será no almoxarifado da SEMASA, localizado na Avenida 1º de Maio, nº 1700, CEP 88526-070, bairro Popular, município de Lages/SC;
- O horário para recebimento de materiais será em dias úteis, das 8 (oito) às 12 (doze) horas e das 14h (quatorze) às 17 (dezessete) horas; E-mail institucional: adm.semasa@lages.sc.gov.br
- As entregas deverão ocorrer em dias úteis, dentro do horário de expediente da SEMASA, conforme cronograma previamente acordado entre a Contratante e a Contratada.
- Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados, em embalagens íntegras, originais do fabricante e em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis, garantindo a qualidade e a adequada armazenagem.
- A Contratada será comunicada com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis quanto às datas, quantidades e condições de entrega, preferencialmente por meio eletrônico, utilizando os e-mails previamente cadastrados pela empresa.
- A Contratante se reserva o direito de ajustar as quantidades, antecipar, postergar ou cancelar entregas, conforme necessidade administrativa, mediante comunicação à Contratada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil.
- Em situações excepcionais, devidamente justificadas, poderá ser solicitada entrega fora do cronograma previamente estabelecido, em caráter de urgência.
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na



qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

Para Licitante Municipal – Empresas sediadas em Lages, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja, Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Estadual – Empresas sediadas em Santa Catarina, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:

- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Interestadual - Empresas sediadas fora do Estado, dentro do país, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Título de Estabelecimento Relacionado (ER), relativo ao licitante.
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;
- Nota: A consulta na internet pelo Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIF), só será considerada válida se assinada e carimbada pelo fiscal do Ministério da Agricultura.
- Nota II: Caso a licitante seja isenta de registro nos serviços de inspeção, deverá comprovar tal isenção.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades informadas foram estimadas de modo a atender às necessidades da SEMASA pelo período de 12 (doze) meses, tendo como parâmetro o histórico de consumo dos exercícios anteriores, especialmente os registros de entradas e saídas do Almoxarifado, bem como as contratações realizadas em períodos equivalentes. A estimativa considerou a média mensal de consumo apurada a partir das notas de fornecimento e controles internos de estoque, projetada para o período anual, observando-se a continuidade das atividades administrativas e operacionais da Autarquia, sem previsão de redução significativa da demanda.

Foram ainda considerados fatores que podem impactar o quantitativo demandado, tais como a manutenção do quadro de servidores, a permanência das rotinas administrativas e operacionais, a realização de atendimentos emergenciais e a necessidade de recomposição periódica dos estoques, adotando-se margem técnica de segurança para evitar a descontinuidade do fornecimento.

As memórias de cálculo que embasam a estimativa constam de planilhas internas elaboradas pelo setor requisitante, contendo a consolidação do consumo histórico, a média mensal apurada e a projeção anual correspondente. Também integram a documentação de suporte os registros das contratações anteriores, notas fiscais e relatórios de controle de estoque, os quais permanecem disponíveis para consulta e fiscalização pelos órgãos competentes.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO



Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado é de **R\$ 7.015,84** (Sete mil e quinze reais e oitenta e quatro centavos).

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Alimentos – Diversos, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares, coletados pelas Secretarias de Administração e de Educação, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende a aquisição de alimentos diversos constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após assinatura do contrato a Secretaria requisitante encaminhará a Solicitação de fornecimento ao Contratado, contendo os itens e quantidades solicitadas, devendo este realizar a entrega dentro do



prazo de 05 dias úteis, no endereço: na Avenida 1º de Maio, nº 1700, CEP 88526-070, bairro Popular, município de Lages/SC ou Conforme Cronograma, o qual será disponibilizado com antecedência de 3 dias úteis da data da entrega, no qual constarão prazos, dias de semana, horários e locais para entregas;

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios de uso institucional, necessários ao atendimento das rotinas administrativas e operacionais da SEMASA, evitando a ocorrência de descontinuidade no abastecimento e garantindo condições mínimas de apoio às atividades desenvolvidas pela Autarquia ao longo do período de vigência contratual.

Espera-se, como resultado, a manutenção de um ambiente de trabalho adequado aos servidores, especialmente àqueles envolvidos em jornadas prolongadas, atividades externas e atendimentos emergenciais, contribuindo para o bem-estar funcional, a eficiência operacional e a regularidade dos serviços públicos prestados à população.

Adicionalmente, a contratação permitirá o planejamento e a gestão eficiente dos estoques, com fornecimento parcelado conforme a demanda real, promovendo a racionalização dos recursos públicos, a redução de desperdícios e a observância aos princípios da economicidade, da eficiência e da continuidade do serviço público.

Por fim, busca-se assegurar que os produtos fornecidos atendam às especificações técnicas e às normas sanitárias aplicáveis, preservando a qualidade dos itens adquiridos e a adequada execução das atividades institucionais da SEMASA.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS



Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.


13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e da necessidade da Secretaria Municipal de Águas e Saneamento não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 16 de dezembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
 ANA CAROLINA DE OLIVEIRA VARONI
Data: 19/12/2025 16:40:47-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO
Ana Carolina de Oliveira Varoni
Agente Administrativo
Matrícula 218448/1
E-mail: adm.semasa@lages.sc.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES
**SECRETARIA DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E INOVAÇÃO**



VINCULADO AO DFD Nº 011/2025

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos para atender as necessidades da Secretaria de Indústria, Comércio e Inovação.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por Registro de Preços objetivo o para aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios, especificamente café, chá, açúcar e adoçante, destinados a atender às demandas rotineiras da Secretaria de Indústria, Comércio e Inovação.

A necessidade decorre do uso contínuo desses itens no apoio às atividades administrativas da Secretaria, tais como atendimento interno aos servidores, realização de reuniões, encontros institucionais, capacitações e recepção de visitantes, constituindo insumos básicos para a adequada manutenção da rotina laboral e do funcionamento regular do setor.

Os itens a serem adquiridos caracterizam-se como bens de consumo comum, de fornecimento recorrente, cuja indisponibilidade pode comprometer a organização e a continuidade das atividades administrativas. Dessa forma, a aquisição visa assegurar condições mínimas de trabalho, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, tendo em vista a impossibilidade de previsão exata das quantidades a serem consumidas ao longo do exercício, permitindo aquisições de forma parcelada e conforme a necessidade, evitando formação de estoques excessivos e garantindo melhor gestão dos recursos públicos.

Assim, a realização do processo licitatório para Registro de Preços revela-se necessária e conveniente para assegurar a continuidade das atividades administrativas da Secretaria de Indústria, Comércio e Inovação durante a vigência da futura Ata, em conformidade com a legislação vigente e com as boas práticas de planejamento da contratação pública.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Ressalta-se que os itens café, chá e açúcar não constam no Plano de Contratações Anual – PCA 2025, uma vez que seu fornecimento havia sido suprimido em exercícios anteriores como medida de contenção de despesas e racionalização de gastos administrativos.

Ocorre que, após período de supressão, constatou-se impacto direto na rotina laboral, especialmente em setores que operam com atendimento contínuo ao público e atividades internas que demandam concentração prolongada. Embora tais produtos não sejam considerados essenciais sob a ótica estritamente operacional, a disponibilização de café e bebidas similares configura prática administrativa consolidada em diversos órgãos públicos, justamente por seu potencial de melhorar o ambiente de



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES
**SECRETARIA DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E INOVAÇÃO**



trabalho, reduzir pausas externas, minimizar deslocamentos desnecessários e contribuir para a manutenção da produtividade diária.

Registre-se, ainda, que existem evidências empíricas amplamente difundidas em estudos de gestão de pessoas indicando que a oferta de itens básicos de copa, como café e chá, atua como fator de bem-estar organizacional, favorece a coesão entre equipes e reduz perdas de tempo decorrentes de saídas frequentes para aquisição desses insumos pelos próprios servidores. Na prática, observou-se que a ausência desses produtos tem gerado interrupções recorrentes, com deslocamentos até estabelecimentos comerciais próximos, o que afeta o fluxo de trabalho e o cumprimento de prazos internos.

Assim, a presente demanda visa restabelecer um nível mínimo de suporte ao ambiente laboral, garantindo condições adequadas para o desempenho das atividades diárias e evitando prejuízos indiretos à eficiência administrativa, razão pela qual se justifica sua inclusão no ETP, ainda que não prevista originalmente no PCA 2025.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos alimentos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES
**SECRETARIA DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E INOVAÇÃO**



- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer ao respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);

Condições de Entrega

Entregas sob demanda:



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES
**SECRETARIA DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E INOVAÇÃO**



- Para solicitações não abrangidas pelo Cronograma de Entrega, os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Orientações gerais para Transporte e Embalagem

- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES
**SECRETARIA DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E INOVAÇÃO**



Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao (s) veículo (s) utilizado (s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua (s) licença (s) sanitária (s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

Para Licitante Municipal – Empresas sediadas em Lages, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja, Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Estadual – Empresas sediadas em Santa Catarina, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES
**SECRETARIA DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E INOVAÇÃO**



Para Licitante Interestadual - Empresas sediadas fora do Estado, dentro do país, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), relativo ao licitante;
- b) Entrepósito de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Título de Estabelecimento Relacionado (ER), relativo ao licitante.
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;
- Nota: A consulta na internet pelo Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIF), só será considerada válida se assinada e carimbada pelo fiscal do Ministério da Agricultura.
- Nota II: Caso a licitante seja isenta de registro nos serviços de inspeção, deverá comprovar tal isenção.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas para a presente contratação foram dimensionadas para atender às necessidades da Secretaria de Indústria, Comércio e Inovação pelo período de 12 (doze) meses, correspondente à vigência da futura Ata de Registro de Preços.

Ressalta-se que não há série histórica de consumo ou registros de contratações anteriores referentes a esses itens, uma vez que a demanda não integrou o Plano de Contratações Anual (PCA) em exercícios anteriores. Dessa forma, a estimativa não pôde ser apurada com base em dados pretéritos de consumo.

Diante disso, a definição das quantidades foi realizada com base em critérios técnicos e parâmetros objetivos, considerando:

- o número de servidores lotados na Secretaria;
- a jornada diária de trabalho;
- a frequência de utilização dos itens (café, chá, açúcar e adoçante) no apoio às atividades administrativas;
- a previsão de reuniões, atendimentos institucionais, capacitações e eventos internos ao longo do exercício;
- o consumo médio estimado por servidor, adotando-se parâmetros conservadores, de modo a evitar superdimensionamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES
**SECRETARIA DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E INOVAÇÃO**



Item	Descrição do Material	Unidade	Quantidade Estimada (12 meses)
1	CHA ERVA DOCE EMBALAGEM C/ 10 SACHES	CX	150
2	CHA HORTELA EMBALAGEM C/ 10 SACHES	CX	150
3	ACUCAR REFINADO PACOTE 5 KG	PCT	24
4	ADOCANTE DIETETICO LIQUIDO FRASCO 100 ML	FR	24
5	CAFE TORRADO E MOIDO PACOTE 500 G	PCT	300

A estimativa mensal de consumo foi projetada a partir do consumo diário médio por servidor, multiplicado pelo quantitativo de servidores e pelo número de dias úteis, sendo posteriormente consolidada para o período anual de 12 meses. Como medida de prudência administrativa, foi considerada margem técnica mínima para cobrir variações pontuais de demanda, sem caracterizar excesso ou formação de estoque.

As memórias de cálculo, bem como os documentos que fundamentam a estimativa (levantamento de servidores, carga horária, calendário de atividades e quadro demonstrativo de consumo projetado), encontram-se anexos ao presente ETP, servindo como suporte técnico para a definição das quantidades pretendidas.

Dessa forma, as quantidades estimadas refletem a necessidade real e previsível da Secretaria, atendendo aos princípios do planejamento, da razoabilidade, da economicidade e da eficiência, conforme exigido pela legislação vigente.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantagem técnica e econômica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES
**SECRETARIA DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E INOVAÇÃO**



Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 11.971,26

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Alimentos – Diversos, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares, coletados pelas Secretarias de Administração e de Educação, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende a aquisição de alimentos diversos constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após assinatura do contrato a Secretaria de Indústria, Comércio e Inovação encaminhará a Solicitação de fornecimento ao Contratado, contendo os itens e quantidades solicitadas, devendo este realizar a entrega dentro do prazo de 05 dias úteis, no endereço: Rua Manoel Thiago de Castro, 258 ou Conforme Cronograma, o qual será disponibilizado com antecedência de 3 dias úteis da data da entrega, no qual constarão prazos, dias de semana, horários e locais para entregas;

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES
**SECRETARIA DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E INOVAÇÃO**



A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com a presente contratação, assegurar o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios de consumo comum — café, chá, açúcar e adoçante — destinados ao apoio das atividades administrativas da Secretaria de Indústria, Comércio e Inovação, evitando soluções de continuidade no atendimento às demandas internas ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

Como resultado, espera-se garantir condições adequadas para a manutenção da rotina laboral, contribuindo para o bem-estar dos servidores, a organização do ambiente de trabalho e a adequada condução de reuniões, atendimentos institucionais, capacitações e demais atividades inerentes às atribuições da Secretaria.

A contratação, por meio do Sistema de Registro de Preços, permitirá maior previsibilidade, flexibilidade e eficiência no atendimento da demanda, possibilitando aquisições conforme a necessidade real, com controle do consumo e uso racional dos recursos públicos, em observância aos princípios da economicidade e da eficiência administrativa.

Por fim, a aquisição dos itens previstos contribuirá para a continuidade e qualidade dos serviços públicos prestados pela Secretaria de Indústria, Comércio e Inovação, assegurando suporte operacional adequado às atividades administrativas, em conformidade com a legislação vigente e com as boas práticas de gestão pública.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGES
**SECRETARIA DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO E INOVAÇÃO**



12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da SICOI, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 16 de dezembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br ANNA CAROLINA GHIORZI VALENTE
Data: 17/12/2025 16:56:49-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nome: Anna Carolina Valente
Cargo: Gerente Administrativo
Matrícula: 579224221
E-mail: sicoi@lages.sc.gov.br

Documento assinado digitalmente
gov.br ALEX DELFES FARIAS
Data: 17/12/2025 17:02:46-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Alex Delfes Farias
Cargo: Diretor de Indústria, Comércio e Inovação
Matrícula: 579222742
E-mail: sicoi@lages.sc.gov.br

**VINCULADO AO DFD Nº 37.2025**

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos para atender as necessidades da Secretaria de Assistência Social através de suas Diretorias e Equipamentos.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição de itens do gênero alimentício – diversos não perecíveis – pela Secretaria Municipal de Assistência Social é essencial para garantir o abastecimento contínuo das unidades e serviços que compõem a rede socioassistencial. Esses alimentos permitem a oferta regular de refeições e o funcionamento adequado dos equipamentos, assegurando que os usuários tenham acesso a condições básicas de proteção social.

Por meio de seus diversos serviços e programas, a SMAS busca garantir o acesso a direitos fundamentais, entre eles o direito à alimentação, ofertando acolhimento institucional, atendimento social e refeições diárias às pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade. Essa atuação integra o Sistema Único de Assistência Social (SUAS), política pública que organiza a oferta de serviços, programas e benefícios voltados à proteção social, estruturando o atendimento às populações em risco e contribuindo para a garantia de direitos.

A oferta de alimentação adequada é parte indissociável dessa proteção social e está fundamentada em legislações que reconhecem e asseguram o direito humano à alimentação. A Constituição Federal de 1988, no artigo 6º, estabelece a alimentação como direito social, enquanto a Lei Orgânica da Assistência Social (Lei nº 8.742/1993) determina que o Estado deve garantir proteção e atendimento às necessidades básicas da população. A Política Nacional de Assistência Social (PNAS/2004) e o próprio SUAS reforçam a responsabilidade do poder público em assegurar segurança alimentar e nutricional como condição essencial para a permanência e o atendimento qualificado dos usuários. A Resolução CNAS nº 109/2009, que aprova a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais, também determina que os serviços ofertem condições adequadas de acolhimento, o que inclui a disponibilização de alimentação adequada.

A ausência desses gêneros alimentícios comprometeria diretamente a continuidade das atividades dos serviços da Proteção Social Básica e Especial, como SCFV, PAIF, PAEFI e os serviços de acolhimento institucional (SAICA), prejudicando a oferta de refeições e, consequentemente, o atendimento integral aos usuários. A falta desses insumos pode afetar tanto o bem-estar imediato de crianças, adolescentes, adultos e idosos atendidos, quanto a adesão e a permanência nas ações socioeducativas e de acompanhamento.

Além disso, a política de assistência social prevê atuação em situações adversas e emergenciais, como catástrofes naturais, eventos climáticos extremos ou circunstâncias que impactem comunidades inteiras. Nesses casos, a pronta disponibilidade de gêneros alimentícios não perecíveis é fundamental para assegurar resposta humanitária adequada, rápida e eficaz, garantindo que as famílias afetadas tenham acesso imediato à alimentação.

A oferta regular de alimentos também contribui para que os usuários se envolvam nas atividades promovidas pelos equipamentos, como oficinas, grupos de convivência e ações comunitárias. Em muitos contextos, o acesso ao alimento estabelece os primeiros vínculos com o serviço, possibilitando o acompanhamento social contínuo e favorecendo a construção de trajetórias de proteção.

Dessa forma, a aquisição dos itens se mostra necessária para garantir o funcionamento adequado da rede socioassistencial, cumprir as legislações vigentes e assegurar que os usuários tenham acesso à alimentação adequada, fortalecendo seu direito à proteção social, à dignidade e à cidadania.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL



Sim, está previsto no PCA para o ano de 2026.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos alimentos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;

- No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
- O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer ao respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);

Condições de Entrega

Entregas sob demanda:

- Para solicitações não abrangidas pelo Cronograma de Entrega, os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Entregas com Cronograma:**
- Para o Setor de Almoxarifado:
- Os itens Não Perecíveis destinados a Secretaria de Assistência Social do Município de Lages deverão ser entregues no Almoxarifado Secretaria Municipal, sito na Praça Leoberto Leal, nº 212, bairro Brusque, CEP 88.501-310, conforme cronograma de entrega de segunda a sexta-feira das 09h às 11h e das 13h às 16h.
- Deverão ser entregues em caixas de plásticos envoltas em plástico descartável para não ter contato com a área interna da caixa, conforme orientação legal;
- Os cronogramas de entrega estarão disponíveis com antecedência de 03 (três) dias úteis da data de entrega e serão enviados para os e-mails cadastrados. A empresa deverá oficializar por escrito, para o Setor de Gestão e Controle/Almoxarifado, quais serão os e-mails cadastrados para envio dos cronogramas. Na impossibilidade de envio por e-mail, a empresa será comunicada por telefone, e posteriormente será encaminhado e-mail.



- A Contratante se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar, postergar ou cancelar a entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil da data programada para entrega.
- Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.



- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

Para Licitante Municipal – Empresas sediadas em Lages, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja, Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Estadual – Empresas sediadas em Santa Catarina, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Interestadual - Empresas sediadas fora do Estado, dentro do país, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Título de Estabelecimento Relacionado (ER), relativo ao licitante.
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;



- Nota: A consulta na internet pelo Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIF), só será considerada válida se assinada e carimbada pelo fiscal do Ministério da Agricultura.
- Nota II: Caso a licitante seja isenta de registro nos serviços de inspeção, deverá comprovar tal isenção.

Não havendo necessidade de Cronograma de Aquisição os itens deverão ser entregues no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Assistência Social, sito Praça Leoberto Leal, nº 212, bairro Brusque, CEP 88.501-310 conforme Solicitações de Fornecimento.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades informadas serão suficientes para atender as necessidades desta Secretaria pelo período de 12 meses, tomando como parâmetro o levantamento junto as Diretorias Responsáveis pelo fornecimento das refeições, conforme planilha a seguir:

Para o levantamento dos quantitativos foram utilizadas as demandas anteriores, planejamento anual das atividades do ano subsequente com oficinas, capacitações, projetos e serviços continuados através da projeção e metas de público atendido, frequência de encontros previstos pela Secretaria.

Consideraram-se, ainda, as datas comemorativas, como Páscoa, Festa Junina, Dia das Crianças, Natal, entre outras celebrações oficialmente incluídas no calendário de eventos da Secretaria, bem como as festividades de aniversário dos acolhidos das unidades de atendimento, garantindo a oferta adequada de materiais e itens necessários para essas ações de caráter socioeducativo e de convivência.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

**6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

R\$ 1.172.665,48 (um milhão, cento e setenta e dois mil, seiscentos e sessenta e cinco reais e quarenta e oito centavos)

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Alimentos – Diversos, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares, coletados pelas Secretarias de Administração e de Educação, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende a aquisição de alimentos constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após assinatura do contrato a Secretaria requisitante encaminhará a Solicitação de fornecimento ao Contratado, contendo os itens e quantidades solicitadas, devendo este realizar a entrega dentro do prazo de 05 dias úteis, no endereço: Praça Leoberto Leal, nº 212, bairro Brusque, CEP 88.501-310 ou Conforme Cronograma, o qual será disponibilizado com antecedência de 3 dias úteis da data da entrega, no qual constarão prazos, dias de semana, horários e locais para entregas;

Os procedimentos de compra para a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis seguem um fluxo padronizado, considerando que não há necessidade de cronograma de entregas. Inicialmente, as diretorias da Secretaria Municipal de Assistência Social encaminham ao Setor de Gestão e Controle a solicitação dos itens necessários. Após análise e aprovação, o setor remete a demanda à responsável pelas aquisições, que realiza a compra conforme o processo licitatório vigente. Em seguida, é emitida a Solicitação de Fornecimento à empresa vencedora, acompanhada da confecção do empenho com a descrição detalhada dos produtos e seus quantitativos.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com o presente processo, a SMAS visa alcançar o atendimento integral, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e

Modelo de Estudo Técnico Preliminar – Lei 14.133/21
Atualização: Janeiro/2024



financeiros disponíveis, e promover o acesso a alimentação aos usuários e famílias, necessários para o desenvolvimento dos serviços e garantir o abastecimento contínuo dos serviços e unidades da rede socioassistencial, assegurando a oferta regular de refeições aos usuários atendidos. Busca-se manter a qualidade e a segurança alimentar, apoiar a execução das atividades socioassistenciais, fortalecer a permanência e o vínculo dos usuários nos serviços e assegurar a efetividade da proteção social, contribuindo para a dignidade e o bem-estar das famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da SMAS, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 09 de dezembro de 2025.

CAROLINE PEREZ
LACERDA DA
SILVEIRA:013232
34004

Assinado de forma
digital por CAROLINE
PEREZ LACERDA DA
SILVEIRA:01323234004
Dados: 2025.12.15
08:30:09 -03'00'

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO
Nome: Caroline Perez Lacerda da Silveira
Cargo: Agente Administrativos
Matrícula: 579211941
E-mail: licitacao.sas@lages.sc.gov.br



VINCULADO AO DFD Nº 324/2025

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos para atender as necessidades da Secretaria da Educação.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por finalidade adquirir alimentação adequada e de qualidade para atender todo o Sistema Municipal de Ensino no ano letivo de 2026, garantindo o fornecimento dos insumos necessários ao adequado desempenho físico e mental dos estudantes dos Centros de Educação Infantil, Escolas Municipais de Educação Básica, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos, bem como dos estudantes do Programa Pratinho Firmeza, atendidos no contraturno, e dos alunos das associações de atenção a pessoas com deficiência conveniadas com o Poder Público Municipal.

A aquisição fundamenta-se na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e assegura a universalidade do atendimento aos estudantes matriculados na Educação Básica Pública, além de garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada.

Amparam-se também na Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, atualizada pelas Resoluções nº 20/2020 e nº 21/2021, as diretrizes para oferta de alimentação escolar saudável, variada e segura, respeitando a cultura e os hábitos alimentares, assim como a faixa etária, o estado de saúde e as necessidades específicas dos estudantes.

Como a alimentação escolar constitui obrigação legal do Município, conforme estabelece a Resolução FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, destaca-se que mais de 15.000 estudantes dependem diariamente da merenda escolar para complementar suas necessidades nutricionais. Estudos apontam que a alimentação ofertada contribui para o desenvolvimento psicofísico dos alunos, favorecendo o desempenho motor, intelectual, afetivo, emocional, social e econômico, refletindo diretamente no rendimento escolar (Arque, Ferreira e Figueiredo, 2021).



O PNAE também representa uma estratégia essencial para a promoção de práticas alimentares saudáveis e para a segurança alimentar e nutricional, fortalecendo o direito humano à alimentação adequada (Cunha, 2016). Nesse contexto, destaca-se a importância da atuação integrada entre nutricionistas e profissionais da educação, visando atender as necessidades nutricionais diárias dos estudantes e contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis adequados à realidade social (Almeida, 2014).

Para garantir a continuidade e a qualidade da alimentação escolar em 2026, torna-se necessária a realização de aquisição suplementar dos itens constantes deste ETP. O processo licitatório realizado em 2024, embora destinado ao ano de 2025, apresenta saldo insuficiente para atender à demanda atual e projetada, especialmente devido ao aumento no número de estudantes atendidos.

Dessa forma, a abertura de nova licitação para Ata de Registro de Preços, visando à aquisição eventual e futura dos itens necessários, revela-se imprescindível para evitar a descontinuidade do serviço de alimentação escolar. Os itens demandados constituem a base dos diversos cardápios elaborados para o Sistema Municipal de Ensino, assegurando refeições balanceadas e nutritivas, como estabelece a Lei nº 11.947/2009, combinada com as Resoluções FNDE nº 06/2020, 20/2020 e 21/2021.

Para estimativa dos valores, utilizou-se a média de preços obtida por meio de orçamentos coletados junto a fornecedores locais e regionais, considerando os mesmos itens ofertados por diferentes empresas, garantindo assim maior precisão e adequação dos preços referenciais para a aquisição.

Assim, justifica-se a presente contratação como medida essencial à manutenção da oferta regular, contínua e de qualidade da alimentação escolar, indispensável ao bem-estar, ao desenvolvimento e ao rendimento dos estudantes do Sistema Municipal de Ensino no ano letivo de 2026.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(X) Sim, código nº

() não, precisa incluir justificativa:



3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos produtos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;



- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer ao respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);

Condições de Entrega

Entregas sob demanda:



- Para solicitações não abrangidas pelo Cronograma de Entrega, os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Entregas com Cronograma:**
- Para o Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação:
 - Os itens correlatos aos alimentos diversos deverão ser entregues ponto a ponto, conforme Cronograma de Entrega a ser fornecido pelo Setor de Alimentação Escolar à empresa vencedora;
 - Os itens destinados às unidades escolares que abrangem o interior do Município de Lages deverão ser entregues no Depósito de Gêneros Alimentícios da Secretaria Municipal da Educação de Lages, sito na Av. Belizário Ramos nº 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88509-100, Lages/SC, toda segunda-feira até às 09h, contatos (49) 3019-7640; E-mail: alimentacaoescolar@educacaolages.sc.gov.br, conforme cronograma de entrega;
 - Os itens correlatos às Frutas, Hortaliças, Pães, Cereais, Farinhas, industrializados e Secos diversos deverão ser entregues no Depósito de Gêneros Alimentícios da Secretaria Municipal da Educação de Lages, sito na Av. Belizário Ramos nº 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88509-100, Lages/SC, toda segunda-feira até às 09h, conforme cronograma de entrega;
 - Os cronogramas de entrega estarão disponíveis com antecedência de 03 (três) dias úteis da data de entrega e serão enviados para os e-mails cadastrados. A empresa deverá oficializar por escrito, para o Setor de Alimentação Escolar, quais serão os e-mails cadastrados para envio dos cronogramas. Na impossibilidade de envio por e-mail, a empresa será comunicada por telefone, e posteriormente será encaminhado e-mail.
 - A Contratante se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar, postergar ou cancelar a entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil da data programada para entrega.



- Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.



Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao (s) veículo (s) utilizado (s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua (s) licença (s) sanitária (s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas serão suficientes para atender às demandas da Secretaria Municipal da Educação pelo período de 12 meses, considerando o consumo médio anual de gêneros alimentícios diversos utilizados na preparação das refeições oferecidas aos estudantes do Sistema Municipal de Ensino, no ano letivo de 2026.

A projeção das quantidades foi elaborada com base em levantamentos realizados junto à equipe de alimentação escolar e nos registros de consumo dos últimos exercícios, levando em conta o histórico de utilização dos gêneros alimentícios no atendimento diário aos alunos, bem como as necessidades previstas para o período de vigência da futura contratação.



Foram também considerados fatores que podem influenciar o volume demandado, como o aumento do número de matrículas, a ampliação de unidades escolares, a implementação de cardápios aprimorados, a substituição de itens processados por opções in natura, bem como a adequação nutricional às faixas etárias e às recomendações técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

As memórias de cálculo e os documentos que fundamentam a estimativa acompanham o presente processo, incluindo quadro comparativo de contratações anteriores, utilizado como parâmetro para definição das quantidades e dos itens necessários à presente licitação, destinada à aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos, para atendimento das necessidades do Sistema Municipal de Ensino da Secretaria Municipal da Educação, no ano letivo de 2026.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e Vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.



Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 4.723.213,50 (Quatro milhões, setecentos e vinte e três mil, duzentos e treze reais e cinquenta centavos).

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Alimentos – Diversos, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares, coletados pelas Secretarias de Administração e de Educação, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende a aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos, constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após a assinatura do contrato, a Secretaria encaminhará a Solicitação de Fornecimento ao contratado, contendo os itens e quantidades desejadas. O fornecedor deverá realizar a entrega no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, no endereço: Avenida Belizário Ramos, 5043, Bairro São Cristóvão, 88.509-100, ou conforme Cronograma de



Entregas, que será disponibilizado com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, contendo prazos, dias da semana, horários e locais para entrega.

Descrição dos Procedimentos Adotados para a Aquisição

Para a aquisição de Gêneros Alimentícios – Diversos destinados a atender as necessidades das unidades do Sistema Municipal de Ensino da Secretaria Municipal da Educação no ano letivo de 2026, foram adotados os seguintes procedimentos:

1. Levantamento das necessidades

Realizou-se a identificação das demandas das unidades escolares, considerando:

Quantidade de estudantes atendidos;

Frequência de utilização dos itens nos cardápios;

Diretrizes nutricionais estabelecidas pela equipe de Nutrição;

Parâmetros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2. Análise dos registros de consumo

Foram avaliados os históricos de consumo dos últimos exercícios, permitindo projetar a quantidade média anual necessária para suprir adequadamente todas as unidades do Sistema Municipal de Ensino.

3. Elaboração ou dispensa de Cronograma de Entregas

Quando necessário, foi elaborado Cronograma de Entregas, com periodicidade e quantidades aproximadas, garantindo o abastecimento contínuo.



Nos casos em que o cronograma não é aplicável — especialmente quando o fornecimento depende de demanda variável, sazonalidade, condições de armazenamento ou necessidades específicas — as entregas ocorrerão conforme solicitação da Secretaria, respeitando o planejamento nutricional e as necessidades imediatas.

4. Definição das quantidades estimadas

As quantidades foram definidas com base:

Na média de consumo dos anos anteriores;

Na projeção de variações da demanda (aumento de matrículas, abertura/ampliação de unidades, ajustes no cardápio);

Nas recomendações técnicas de alimentação escolar do PNAE e do FNDE.

5. Formalização e instrução processual

Todos os documentos que fundamentam a estimativa e o planejamento — memórias de cálculo, justificativas técnicas, registros de consumo, projeções e eventuais cronogramas — foram anexados ao processo, assegurando transparência, rastreabilidade e aderência às boas práticas administrativas.

6. Adoção das regras legais pertinentes

A condução do processo observou integralmente a Lei nº 14.133/2021, bem como as normas, diretrizes e recomendações do FNDE e do PNAE, garantindo legalidade, eficiência e atendimento ao interesse público.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a



administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Calcula-se suprir as necessidades alimentares dos escolares do Sistema Municipal de Ensino de Lages com itens proteicos, lipídicos, vitamínicos e de carboidratos, assegurando uma alimentação de qualidade e evitando possíveis soluções de continuidade no fornecimento e na distribuição dos gêneros alimentícios. A aquisição destes itens possibilitará a confecção de diversos cardápios durante o período de servimento da alimentação escolar referente ao calendário letivo de 2025/2026, inclusive considerando o possível acréscimo de etapas de alimentação decorrentes do Programa Pratinho Firmeza, associado ao contraturno escolar atualmente em andamento. Tal medida garantirá a continuidade do fornecimento para os demais dias e meses letivos dos anos de 2025/2026.

Por fim, destaca-se que a elaboração dos cardápios seguirá a legislação vigente, conforme a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, contemplando preparações nutritivas e alinhadas às dietas proteicas, lipídicas, vitamínicas e de carboidratos que compõem a dieta básica e regional dos estudantes. Dessa forma, busca-se manter a qualidade do serviço de alimentação escolar prestado pela Secretaria Municipal da Educação de Lages-SC.

Esta justificativa refere-se à aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos, destinada a atender às necessidades da Secretaria Municipal da Educação.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES



Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da SMEL, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 17 de dezembro de 2025.



Documento assinado digitalmente
PATRICIA APARECIDA CIPRIANO
Data: 17/12/2025 16:57:38-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Responsável pela elaboração
Nome: Patricia Cipriano
Matrícula 57922383/1

CRISTIAN ROBERTO ANTUNES DE OLIVEIRA:09013889980
Assinado de forma digital por CRISTIAN ROBERTO ANTUNES DE OLIVEIRA:09013889980
Dados: 2025.12.17 14:28:24 -03'00'

Secretário Municipal da Educação
Cristian Roberto Antunes de Oliveira
Decreto Nº 22.444



VINCULADO AO DFD Nº 74/2025

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos para atender as necessidades da Secretaria de Saúde.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS II, CAPS I e CAPS AD) são serviços onde os usuários participam diariamente de atividades voltadas à saúde mental e ao cuidado com a dependência química. Essas atividades têm como objetivo ajudar na convivência em grupo, no fortalecimento de vínculos e no acompanhamento terapêutico, contando sempre com a participação de toda a equipe técnica. Em razão disso, os usuários permanecem, em média, cerca de 9 horas por dia no serviço, período em que recebem três refeições.

Com a Lei nº 10.216/2001, conhecida como Lei da Reforma Psiquiátrica Brasileira, a forma de tratamento das pessoas com transtornos mentais mudou. A partir do fechamento dos manicômios, o cuidado passou a ser realizado de forma comunitária e ambulatorial, principalmente nos CAPS e em serviços de moradia assistida, como o Residencial Terapêutico.

O Residencial Terapêutico oferece moradia para adultos com transtornos mentais, com funcionamento 24 horas por dia, todos os dias da semana. O objetivo do serviço é promover, de forma gradual, a autonomia dos moradores e o desenvolvimento das atividades do dia a dia. Nesse local, são servidas quatro refeições diárias.

A Política Nacional de Saúde Mental, baseada na Lei nº 10.216/01, busca garantir um modelo de cuidado aberto e comunitário, que permita às pessoas com transtornos mentais circular livremente pelos serviços, pela comunidade e pela cidade. Os CAPS são os principais serviços responsáveis por esse tipo de atendimento, visando para promover o cuidado e a inclusão social.

O Residencial Terapêutico Tipo I é um serviço de alta complexidade do SUS e atende adultos que passaram longos períodos internados em hospitais psiquiátricos e não possuem condições de retorno ao convívio familiar. Também pode atender pessoas egressas de hospitais de custódia, conforme determinação judicial.

A alimentação fornecida nesses serviços é essencial, considerando a vulnerabilidade do público atendido. Em muitos casos, as refeições oferecidas nos CAPS e no Residencial Terapêutico são a principal ou até a única fonte de alimentação diária dos usuários.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Sim, está previsto no PCA para o ano de 2025.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos alimentos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer o respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;

- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);

Condições de Entrega

Entregas sob demanda:

- Para solicitações não abrangidas pelo Cronograma de Entrega, os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Entrega:**
- Os alimentos deverão ser entregues nos endereços dos CAPS e Residencial Terapêutico, conforme cada pedido:
 - *RESIDENCIAL TERAPÊUTICO – Rua Rui Barbosa, 603, Bairro Brusque – Lages/SC;
 - *CAPS I – Rua Coronel Córdova, 1078, Bairro Centro – Lages/ SC;
 - *CAPS II – João Goulart, S/N, Bairro Pisani – Lages/SC;
 - *CAPS AD – Rua Lauro Muller, 814, Bairro Centro – Lages/SC;Todos com horário de funcionamento das 08:00h as 12:00h e das 13:00h as 17:00h.
- A Contratante se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar, postergar ou cancelar a entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil da data programada para entrega.
- Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;



- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

Para Licitante Municipal – Empresas sediadas em Lages, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja, Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepósito de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

**Para Licitante Estadual – Empresas sediadas em Santa Catarina, conforme a sua classificação:**

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Interestadual - Empresas sediadas fora do Estado, dentro do país, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Título de Estabelecimento Relacionado (ER), relativo ao licitante.
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;
- Nota: A consulta na internet pelo Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIF), só será considerada válida se assinada e carimbada pelo fiscal do Ministério da Agricultura.
- Nota II: Caso a licitante seja isenta de registro nos serviços de inspeção, deverá comprovar tal isenção.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades informadas serão suficientes para atender as necessidades desta Secretaria pelo período de 12 meses, tomando como parâmetro a média utilizada pelos serviços nos últimos 12 meses.

Achocolatado em Pó. Apresentação: Pacote de 1kg. Características: Alimento de preparo instantâneo, enriquecido com vitaminas (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitaminas B1, B2, B6 e vitamina PP). Ingredientes: Açúcar, cacau alcalino lecitinado e sal. Sem glúten. Diluição em leite de 8:1. Poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, sendo vedada etiquetas sobrepostas. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 09 meses a contar da data de entrega.	pct	80
--	-----	----



Achocolatado Zero Lactose e Sem Açúcar. Apresentação: Embalagem de no mínimo 300g. Características: Alimento de preparo instantâneo, enriquecido com vitaminas (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitaminas B1, B2, B6 e vitamina PP). Ingredientes: achocolatado com redução de calorias e isento de lactose, adoçante é a Stevia natural e saudável. Embalagens de 300g, constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 09 meses a contar da data de entrega.	UN	10
Açúcar de Baunilha. Apresentação: Embalagem de 100g. Características: Açúcar aromatizado artificialmente sabor baunilha. Embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 01 ano a contar da data de entrega.	un.	30
Açúcar Mascavo. Apresentação: Pacote com 1kg. Características: Coloração variável entre caramelo e marrom. Produto 100% puro e natural. Não refinado. Livre de aditivos nocivos ao meio ambiente e a saúde. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega.	pct	4
Açúcar Refinado 1Kg. Apresentação: Pacote com 1Kg. Características: Especial de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar; aspecto sólido; cor branca; odor e sabor próprio do produto. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	pct	30
Açúcar Refinado 5Kg. Apresentação: Pacote com 5 Kg. Características: Especial de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar; aspecto sólido; cor branca; odor e sabor próprio do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	70
Adoçante Líquido. Apresentação: Frasco de 100ml. Características: A base de água, sorbitol, edulcorantes artificiais (sacarina sódica e ciclamato de sódio). Embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 01 ano a contar da data de entrega.	FR	15
Alho Triturado. Apresentação: Embalados em potes de 1 a 3kg. Características: Alho selecionado, sem sal. 100% natural. Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 60 dias a contar da data de entrega.	kg	6



Amido de Milho Apresentação: Embalagem de 1kg. Características: 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	EMB	39
Arroz Parboilizado 5kg. Apresentação: Pacote com 5kg. Características: Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros; aspecto sólido. Com umidade permitida em lei. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	150
Atum Ralado. Apresentação: Lata de 170gr. Características: Ao natural com caldo vegetal. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 02 anos a contar da data de entrega. Em conformidade com IN nº 46/2011 do Min. da Agricultura e diplomas complementares.	un.	5
Aveia em Flocos Finos. Apresentação: Pacote de no mínimo 170g, não superior a 2kg. Características: Pacote de polietileno atóxico ou papel atóxico. Conforme legislação específica, CNNPA nº 12 de 1978 – Cereais e Derivados.	pct	20
Azeitona Verde em Conserva. Apresentação: Embalagem plástica ou pote de vidro de 500gr (peso drenado). Características: Inteira, com caroço. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 01 ano a contar da data de entrega.	un.	10
Batata Palha Apresentação: Pacote plástico de 1kg. Características: Em embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	40
Bicarbonato de Amônio (Sal Amoníaco). Apresentação: Embalagem de 100g. Características: Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	un.	5



Bicarbonato de Sódio Alimentício. Apresentação: Valor por quilo. Características: Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	kg	2
Café em Pó - 500gr. Apresentação: Pacote com 500 gramas. Características: Tradicional, homogêneo, torrado e moído. Embalado a vácuo, com no máximo 20% em peso de grãos com defeito, pretos, verdes ou ardidos e ausente de grãos fermentados, gosto predominante de café arábico. Acidez baixa a moderada. O produto deve estar em conformidade com a Resolução 277 de 22/09/05 da Agência Nacional da Vigilância Sanitária do MS e Instrução Normativa nº8 de 11/07/03 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá ser entregue com no mínimo 180 dias até a sua validade.	pct	300
Caldo de Carne. Apresentação: Caixa com 6 unidades. Características: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal e extrato de carne bovina. Em pó, acondicionado em caixa com 6 unidades de 11gr cada. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	CX	70
Caldo de Galinha 114g com 12 Unidades. Apresentação: Caixa com 12 unidades. Características: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal e extrato de carne de frango. Em pó, acondicionado em caixa com 12 unidades de 9,5g cada. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	cx	40
Canela em Pó 40g. Apresentação: Pacote igual ou superior a 40g. Características: Natural, pronto para uso. Não contém glúten. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	41
Canjica Milho Amarela. Apresentação: Embalagem atóxica transparente com 1kg. Características: Grãos homogêneos, odor e sabor característico de milho, produto 100% natural, sem glúten. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	50



<p>Cereal de Multicereais.</p> <p>Apresentação: Pacote atóxico igual ou superior a 600gr.</p> <p>Características: Composição básica: farinha de arroz, açúcar, aveia, extrato de malte, sais minerais, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, sulfato de zinco, fumarato ferroso, vitamina C, niacina, vitamina E, vitamina B1, vitamina B6, vitamina D, ácido fólico. e demais substâncias permitidas. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	pct	4
<p>Chá de Boldo.</p> <p>Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 2gr.</p> <p>Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega.</p>	cx	30
<p>Chá de Camomila.</p> <p>Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 3gr.</p> <p>Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	cx	100
<p>Chá de Cidreira.</p> <p>Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 2gr.</p> <p>Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	cx	100
<p>Chá de Erva Doce.</p> <p>Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 3gr.</p> <p>Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega.</p>	cx	100
<p>Chá de Hortelã</p> <p>Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 2gr.</p> <p>Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega.</p>	cx	100
<p>Chá de Maçã com Canela.</p> <p>Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 3gr.</p> <p>Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega.</p>	cx	100



Chá de Maçã. Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 3gr. Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	cx	100
Chá de Morango. Apresentação: Caixa com 10 unidades de 1 a 3gr. Características: Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega.	cx	100
Chocolate em Pó Solúvel 50% Cacau 500g. Apresentação: Embalagem 500g. Características: Ingredientes: cacau (50%) e açúcar. Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Embalagem contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	20
Chocolate em Pó Solúvel 50% Cacau. Apresentação: Embalagem com 1kg. Características: Ingredientes: cacau (50%) e açúcar. Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Embalagem contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	PCT	15
Colorífico em Pó Fino Homogêneo. Apresentação: Embalagem com 100 gramas. Características: Obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são, limpos, dissecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; hermeticamente vedado. Contendo impresso: identificação do produto, da marca, registro do fabricante no M.S., nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso e composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UN	15
Cravo da Índia In Natura. Apresentação: Pacote contendo 40g. Características: Embalagem intacta contendo informações do produto. Pacote atóxico, termo soldado e resistente. Produto com validade igual ou superior a 60 dias a contar da data de entrega.	pct	15
Ervilha em conserva peso drenado 170g grãos inteiros de ervilha cozida isento de sujidades parasitas e larvas isento de mofo e bolores embalagem tipo cartonada lata ou sache intacta sem avarias externas rotulada conforme legislação vigente sem adição de sal e açúcar validade mínima de 06 meses a contar da entrega	uni...	100



Extrato de Tomate. Apresentação: Embalagem igual ou superior a 340gr.Características: Cor vermelha, cheiro próprio e sabor próprio. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Deverá conter BRIX mínimo de 18. Em embalagens de lata ou polietileno apresentando Lote, data de fabricação, validade do produto. e registro SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	un.	250
Farelo de Aveia. Apresentação: Embalagem de 200g. Características: Aveia em farelo, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Sem glúten ou contaminação pelo glúten durante o processo de fabricação. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega. Conforme legislação específica, CNNPA nº 12 de 1978 Cereais e Derivados.	UN	10
Farinha de Mandioca. Apresentação: Embalagem com 1kg. Características: Torrada, seca, fina tipo 01. Fabricada a partir de matérias primas limpas. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	60
Farinha de Milho Fina - Fubá. Apresentação: Embalagem primária em sacos de polietileno transparente, atóxico. Pacote de 1kg.Características: Produto 100% natural, sem glúten. Resultante da moagem do milho, processada termicamente a fim de oferecer possibilidade de cozimento instantâneo. Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Produto com validade igual ou superior a 120 dias a contar da data de entrega.	pct	70
Farinha de Rosca. Apresentação: Embalagem de 500g. Características: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	50
Farinha de Trigo Integral. Apresentação: Embalagem atóxica transparente de 1kg. Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Produto com validade igual ou superior a 60 dias a contar da data de entrega.	pct	5
Farinha de Trigo Tipo 1 - 1Kg. Apresentação: Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de 1kg. Características: Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	80



Farinha de Trigo Tipo 1 - 5Kg. Apresentação: Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de 5kg. Características: Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	PCT	35
Farofa Pronta Tradicional. Apresentação: Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de igual ou superior a 500g. Características: Farinha de mandioca enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de soja e corante natural urucum. Não devendo estar empedrado, úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. O produto deverá ser entregue com data não superior a 30 dias de sua fabricação. Validade de no mínimo 6 meses.	pct	21
Fécua de Mandioca (Polvilho Azedo). Apresentação: Embalagem plástica atóxica transparente de 1kg. Características: Tipo I. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	kg	65
Fécua de mandioca (Polvilho Doce) 300g. Apresentação: Embalagem de no mínimo 300g. Características: Polvilho doce de primeira qualidade, isento de glúten, acondicionado em embalagem de no mínimo 300g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas, umidade e bolor. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.	UN	5
Feijão Preto. Apresentação: Embalagem com 1kg. Características: Tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 180 dias até a sua validade.	pct	300
Fermento Biológico Seco para Pão. Apresentação: Embalagem igual ou superior 500g hermeticamente fechada (vácuo). Características: Fermento biológico, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	15



<p>Fermento em Pó Químico.</p> <p>Apresentação: Embalagem igual ou superior a 100gr.</p> <p>Características: Pó fino de coloração branca com odor característico. Na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto; deverá conter amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto deverá ser entregue com no mínimo 90 dias até a sua validade.</p>	un.	70
<p>Ketchup.</p> <p>Apresentação: Frasco plástico ou embalagem tipo doypack de 1kg.</p> <p>Características: Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	un.	30
<p>Leite condensado</p> <p>Apresentação: embalagem primária tetra pack de 395g e a embalagem secundária deverá ser caixa de papelão com no máximo 24 caixinhas na embalagem deverá ter identificação do produto rótulo com ingredientes valor nutricional peso fabricante data de fabricação e validade prazo de validade mínimo 12 meses data de fabricação máximo 30 dias.</p> <p>Características: composição creme de leite e estabilizante fosfato dissódico não contém glúten, leite condensado embalagem de 395 gramas composição leite integral açúcar e lactose</p>	un.	110
<p>Leite de Coco de 200ml.</p> <p>Apresentação: Embalagem com 200ml.</p> <p>Características: Ingredientes básicos: Leite de coco, água, conservador INS 202, INS 211 e INS 223. acidulante INS 330 e espessante INS 466. Embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.</p>	un.	15
<p>Leite em Pó Integral Instantâneo.</p> <p>Apresentação: Embalagem igual ou superior a 400g de peso líquido.</p> <p>Características: Integral, instantâneo, não contém glúten. Ingredientes: leite integral desidratado enriquecido com vitaminas e ferro vitaminas, minerais, lecitina de soja, e emulsificante. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.</p>	PCT	8
<p>Louro Desidratado em Folhas.</p> <p>Apresentação: Pacote de 4 a 5g.</p> <p>Características: Para tempero. Embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante e data da fabricação.</p>	pct	20



<p>Macarrão tipo Espaguete 1KG.</p> <p>Apresentação: Pacote atóxico transparente igual ou superior a 1kg.</p> <p>Características: Produzido com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Em embalagem intacta, bem vedada, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.</p>	PCT	150
<p>Macarrão Tipo Espaguete 500g.</p> <p>Apresentação: Pacote atóxico transparente igual ou superior a 500g.</p> <p>Características: Produzido com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Em embalagem intacta, bem vedada, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.</p>	PCT	100
<p>Macarrão Tipo Espaguete Integral.</p> <p>Apresentação: Pacote atóxico transparente igual ou superior a 500gr.</p> <p>Características: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Em embalagem intacta, bem vedada, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.</p>	pct	25
<p>Macarrão Tipo Parafuso 500g.</p> <p>Apresentação: Pacote atóxico transparente igual ou superior a 500g.</p> <p>Características: Produzido com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Em embalagem intacta, bem vedada, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.</p>	pct	150



Maionese. Apresentação: Frasco plástico ou embalagem tipo doypack de 1kg. Características: Zero de gordura trans. Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou	un.	80
Manjerição Picado. Apresentação: Embalagem de 15g. Características: Condimento para tempero. Embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante e data da fabricação.	un.	10
Margarina Cremosa com Sal Apresentação: Embalagem de 500g	UN	200
Margarina sem Sal. Apresentação: Embalagem com 500g. Características: Produto refrigerado, produzido à partir de óleos vegetais, líquidos e hidrogenados, lecitina de soja, ácido láctico, sorbato de potássio e benzoato de sódio, ácido cítrico e BHT, sem adição de água, com no mínimo 65% de lipídios, vitaminada e cremosa. Embalagem de Polietileno constando data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	30
Massa para lasanha. Apresentação: Embalagem de 1kg. Características: massa para lasanha de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 1kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.	UN	40
Massa para Pastel Disco Médio 500g. Apresentação: Pacote com 500 gramas. Características: Entregue resfriado. Validade de no mínimo 3 meses contados da entrega.	PCT	100



Milho para Pipoca. Apresentação: Pacote com 500g. Características: Tipo I, grãos selecionados, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	100
Milho Verde em Conserva. Apresentação: Lata ou sachê drenado 170g. Características: Em conserva. Em embalagens de lata com verniz sanitário ou sachê, não apresentando amassados ou perfurações, constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	200
Molho de Mostarda Amarela Apresentação: Embalagem de 180g a 300g.	un.	20
Molho de Tomate Tradicional Sachê 2kg. Apresentação: Entrega por unidade. Sachê com 2kg. Características: Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, óleo, salsa, alho, realçador de sabor glutamato monossódico. É refogado, no sabor tradicional, sem pimenta, sem glúten, pronto para aquecer. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.	un.	100
Noz Moscada em Bola. Apresentação: Embalagem com no mínimo 2 unidades. Características: Condimento para tempero. Embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante e data da fabricação.	pct	6
Óleo de Soja. Apresentação: Embalagem 900ml. Características: 100% refinado natural. O produto deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p. Embalagem em frasco ou garrafa PET contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 120 dias até a sua validade.	UN	250
Orégano Granulado. Apresentação: Embalagem igual ou superior a 100gr. Características: Apresentação natural, aspecto físico granulado, embalagem contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	30



Pepino em Conserva. Apresentação: Embalagem plástica ou pote de vidro de 300gr (peso drenado). Características: Tipo suave. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 01 ano a contar da data de entrega.	un.	20
Pimenta do Reino Preta Moída. Apresentação: Pacote com 100g. Características: Não contém Glúten.	pct	10
Quirera de Milho Fina. Apresentação: Pacote com 1kg. Características: Milho degerminado. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	55
Sagu de mandioca - TIPO 1. Apresentação: Embalagem mínimo 400g.	pct	30
Sal Refinado. Apresentação: Embalagem com 1kg. Características: Iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo de 10mg e máximo de 15mg por quilo. Sem temperos extras. Embalagem de poliestileno transparente contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	60
Sardinha em Óleo Comestível. Apresentação: Lata de 125gr. Características: Ao natural. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 02 anos a contar da data de entrega. Em conformidade com IN MAPA nº 22/2011 do Min. da Agricultura e diplomas complementares.	LATA	15
Tempero a Base de Alho e Sal. Apresentação: Embalagem igual ou superior a 01Kg. Características: Tempero composto de sal e preparado de alho (alho, sal, acidulante ácido cítrico, antioxidante metabissulfito de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico). Em embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	20



Tempero Paprica Doce Apresentação: Embalagem 01 kg	KG	2
Tempero tipo completo sem pimenta Características: pasta aplicação uso culinário	PT	10
Vinagre de Álcool 900ml. Apresentação: Embalagem igual ou superior a 900ml. Características: Fermentado acético de álcool e água, conservante metabisulfito de sódio. Acidez volátil 4,0%. Acondicionado em garrafas plásticas transparentes contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	60

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantagem técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



R\$ 48.196,76

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Alimentos – Diversos, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares, coletados pelas Secretarias de Administração e de Educação, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende a aquisição de alimentos constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após assinatura do contrato a Secretaria requisitante encaminhará a solicitação de fornecimento ao Contratado, contendo os itens e quantidades solicitadas, devendo este realizar a entrega dentro do prazo de 05 dias úteis, no endereço dos seguintes serviços:

*RESIDENCIAL TERAPÊUTICO – Rua Rui Barbosa, 603, Bairro Brusque – Lages/SC;

*CAPS i – Rua Coronel Córdova, 1078, Bairro Centro – Lages/ SC;

*CAPS II – João Goulart, S/N, Bairro Pisani – Lages/SC;

*CAPS AD – Rua Lauro Muller, 814, Bairro Centro – Lages/SC;

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS II, CAPS i, CAPS AD) e o Residencial Terapêutico são serviços essenciais para o cuidado de pessoas com transtornos mentais e dependência química. Esses serviços oferecem acompanhamento terapêutico diário, com os usuários permanecendo, em média, 9 horas por dia no CAPS e recebendo três refeições diárias. O Residencial Terapêutico, que funciona 24 horas, fornece quatro refeições diárias aos seus moradores.



A alimentação é crucial para os usuários desses serviços, muitas vezes representando a principal ou única fonte de nutrição. É necessário garantir refeições equilibradas, com proteínas, lipídios, vitaminas e carboidratos, para atender às suas necessidades nutricionais e de saúde.

Este processo licitatório visa fornecer gêneros alimentícios de qualidade para esses serviços, com cardápios que atendam à legislação vigente e permitam a elaboração de refeições variadas e nutritivas durante o ano. O objetivo é assegurar a continuidade do fornecimento alimentar, promovendo a saúde, o bem-estar e a inclusão social dos usuários

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da SMS, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 15 de dezembro de 2025.



Documento assinado digitalmente
JULIANO SCHNEIDER BORBA
Data: 17/12/2025 14:14:51-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nome: Juliano Schneider Borba

Cargo: Auxiliar de Administração

E-mail: juliano.borba@saudelages.sc.gov.br



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP VINCULADO AO DFD Nº 534/2025

OBJETO

Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Diversos para atender as necessidades da Secretaria de Turismo em eventos. A aquisição de gêneros alimentícios diversos, pela Secretaria de Turismo justifica-se pela necessidade de atender às demandas decorrentes da realização de eventos turísticos, culturais, institucionais e promocionais promovidos ou apoiados pela Secretaria ao longo do ano.

A contratação visa garantir o fornecimento de itens alimentícios de qualidade, devidamente preparados, embalados e entregues conforme solicitação da Administração, observadas as normas de segurança alimentar, boas práticas de manipulação e condições sanitárias exigidas pela legislação vigente.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Turismo, no uso de suas atribuições legais e regimentais, manifesta a necessidade de participar da licitação em andamento destinada à aquisição de gêneros alimentícios, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a fim de atender às demandas decorrentes de suas atividades institucionais.

A aquisição dos referidos gêneros alimentícios – diversos tem por finalidade suprir as necessidades relacionadas à realização de eventos institucionais, reuniões administrativas, capacitações, oficinas, seminários, encontros técnicos, ações promocionais, recepção de autoridades, agentes de turismo, imprensa especializada e demais atividades oficiais promovidas ou apoiadas por esta Secretaria.

O fornecimento de alimentação durante tais atividades configura medida necessária para assegurar condições adequadas de permanência, conforto e produtividade dos participantes, especialmente em eventos de longa duração, contribuindo para o regular desenvolvimento das ações administrativas e finalísticas da Secretaria.

Destaca-se que as ações da Secretaria Municipal de Turismo envolvem, de forma recorrente, a promoção do município como destino turístico, a recepção de visitantes e parceiros institucionais, bem como a execução de projetos voltados ao desenvolvimento econômico e cultural local, sendo a hospitalidade elemento essencial para o fortalecimento da imagem institucional do Município.

Diante do exposto, resta devidamente justificada a participação da Secretaria Municipal de Turismo na licitação em referência, por se tratar de medida necessária ao adequado funcionamento das atividades administrativas e institucionais, garantindo eficiência na gestão pública e suporte às ações de desenvolvimento turístico do Município.



A participação nesta licitação atende aos princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, em especial os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, interesse público, transparência e segregação de funções, uma vez que a contratação por meio de processo licitatório regular possibilita a obtenção de melhores condições de preço, qualidade e padronização dos produtos, além de assegurar previsibilidade orçamentária e evitar contratações emergenciais.

Ressalta-se, ainda, que a contratação pretendida encontra respaldo no planejamento das contratações, estando alinhada ao Plano Anual de Contratações (quando aplicável) e às dotações orçamentárias próprias da Secretaria, em conformidade com o disposto nos arts. 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021.

Dessa maneira, a presente contratação visa assegurar continuidade, eficiência, padronização de qualidade e atendimento tempestivo das necessidades institucionais, em conformidade com o planejamento administrativo e com o princípio da continuidade do serviço público previsto na Lei nº 14.133/2021.

2. PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto não consta originalmente no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício vigente. Contudo, verifica-se que, ao longo do ano, surgem demandas institucionais recorrentes, especialmente relacionadas a reuniões administrativas, eventos oficiais, capacitações, ações educativas e atividades internas que exigem o fornecimento de gêneros alimentícios – doces e salgados.

Tais necessidades, embora não previstas inicialmente no PCA, são supervenientes e compatíveis com as atribuições dos setores demandantes, demonstrando a importância de sua inclusão para evitar descontinuidade das ações administrativas e garantir condições adequadas de trabalho e atendimento ao público.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos mínimos, visando garantir a qualidade, a segurança alimentar e a adequada prestação do serviço:

3.1 Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, com a renovação do quantitativo inicial, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

3.2 Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.3 Garantia da contratação



Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

3.4 Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos produtos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;



- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria;

3.5 Condições de Entrega

- Os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

3.6 Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

3.7 Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:



- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

3.8 Qualidade dos Produtos

Os gêneros alimentícios (doces e salgados) deverão ser frescos, preparados no dia da entrega, com ingredientes de boa procedência e dentro do prazo de validade.

Não será admitido o fornecimento de produtos congelados descongelados ou reaproveitados.

Os itens deverão apresentar padrão de sabor, textura e aparência compatíveis com práticas profissionais de produção alimentícia.

3.9 Requisitos Sanitários e de Manipulação

A empresa deverá observar as normas da ANVISA, especialmente a RDC nº 216/2004 e demais legislações de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Os alimentos devem ser preparados em ambiente higienizado, com manipuladores uniformizados e treinados, evitando riscos de contaminação.

As embalagens devem ser adequadas, limpas, fechadas e apropriadas para transporte de alimentos prontos para consumo.

3.10 Responsabilidade da Contratada

A contratada será integralmente responsável pela qualidade, produção, manipulação, transporte e entrega dos alimentos.



Eventuais riscos sanitários, contaminações, deteriorações ou produtos fora do padrão serão de total responsabilidade da contratada, sem ônus para a Administração.

A substituição de itens inadequados deverá ocorrer de forma imediata.

3.11 Condições Comerciais

O fornecimento será realizado eventual e futuro, conforme necessidade da Administração.

Os preços deverão ser apresentados por unidade, bandeja, cento ou conforme definido na planilha descritiva.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos para atender às demandas da Secretaria Municipal de Turismo foi elaborada em conformidade com os princípios do planejamento, razoabilidade e eficiência, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, bem como com o disposto no art. 18, que trata do planejamento das contratações públicas.

Ressalta-se que a Secretaria Municipal de Turismo foi formalmente criada no exercício de 2025, inexistindo, portanto, histórico próprio de consumo que permita a utilização de séries anteriores como parâmetro de referência. Até o exercício anterior, as atividades relacionadas ao turismo eram executadas por uma diretoria vinculada a outra estrutura administrativa, sem registros individualizados de consumo de gêneros alimentícios.

Diante da ausência de dados históricos específicos, a estimativa das quantidades foi definida com base nos seguintes critérios técnicos:

Previsão de atividades institucionais a serem realizadas ao longo do exercício, tais como eventos, reuniões, capacitações, oficinas, ações promocionais e recepção de autoridades e parceiros;

Planejamento anual das ações da Secretaria, considerando o calendário de eventos turísticos e administrativos;

Estimativa do número médio de participantes por atividade, considerando a natureza e o porte dos eventos previstos;

Parâmetros de consumo adotados por outras Secretarias Municipais com perfil de atividades semelhantes, devidamente ajustados à realidade da Secretaria de Turismo;

Princípio da razoabilidade, evitando tanto o superdimensionamento quanto a insuficiência de quantitativos.

Destaca-se que os quantitativos estimados possuem caráter estimativo, não configurando obrigação de consumo integral, especialmente quando a contratação ocorrer por meio de Ata



de Registro de Preços, conforme disposto no art. 82 da Lei nº 14.133/2021, o que confere maior flexibilidade e adequação às demandas reais que venham a se apresentar ao longo da vigência contratual.

Assim, a metodologia adotada para a estimativa das quantidades mostra-se adequada, justificada e compatível com a realidade administrativa da Secretaria Municipal de Turismo, atendendo às exigências legais e aos princípios que regem as contratações públicas.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a elaboração do valor estimado da contratação, foi realizado o **levantamento de mercado**, conforme determinação do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que exige a utilização de fontes confiáveis e compatíveis com os preços praticados no setor.

O levantamento foi conduzido com base nos seguintes parâmetros:

5.1. Fontes Utilizadas

Foram consultadas, sempre que disponíveis, as seguintes fontes de pesquisa:

- I – Sistemas oficiais de pesquisa de preços;
- II – Bases de dados públicas de contratações anteriores publicadas no PNCP;
- III – Informações obtidas em atas de registro de preços de outros entes públicos;
- IV – Orçamentos formais de fornecedores locais e regionais do ramo de gêneros alimentícios;
- V – Histórico recente de aquisições semelhantes realizadas por esta Administração.

O cruzamento dessas fontes possibilitou formar uma estimativa aderente à realidade do mercado atual.

5.2. Metodologia Aplicada

A metodologia de apuração seguiu os seguintes passos:

1. Coleta de **três ou mais valores** para cada item constante na planilha descritiva.
2. Desconsideração de valores manifestamente discrepantes ou inexequíveis.
3. Cálculo da **média aritmética simples**, utilizada como valor estimado da Administração.
4. Registro de evidências documentais das cotações e consultas realizadas.

A utilização da média aritmética busca refletir um valor equilibrado, evitando distorções e garantindo aderência ao comportamento de mercado.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 9.982,20 (nove mil, novecentos e oitenta e dois reais e vinte centavos).



Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Tintas consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares e da tabela SINAPI, coletados pelas Secretarias de Administração e de Assistência Social, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na **aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios – diversos para consumo**, destinados ao atendimento das necessidades institucionais da Administração Municipal. Esse fornecimento será utilizado em reuniões, capacitações, eventos oficiais, ações educativas e demais atividades internas que demandem apoio alimentar para servidores, visitantes e participantes.

7.1 SOLUÇÃO ADOTADA:

7.1.1 Produção interna de alimentos pela Administração

A possibilidade de preparar doces e salgados internamente foi a escolhida, tendo em vista que temos:

- Estrutura física apropriada (cozinha industrial);
- Equipamentos e utensílios específicos;
- Profissionais habilitados;

7.2 Contratação de buffet completo com serviço de coffee break permanente

7.2.1 Também foi considerada a contratação de serviço permanente e completo de coffee break. Contudo, foi rejeitada por:

- Custo significativamente mais elevado;
- Baixa eficiência para eventos esporádicos;
- Risco de o serviço ficar ocioso grande parte do tempo;
- Limitações orçamentárias;
- Necessidade de equipe especializada para montagem e atendimento presencial.

Assim, tal modelo não atende ao caráter **eventual e variável** das demandas do Município.



7.3 Aquisição direta em estabelecimentos comerciais a cada necessidade

Embora seja prática comum em pequenas demandas, essa alternativa é inadequada como solução administrativa porque:

- inviabiliza planejamento e controle de gastos;
- gera variações de preços sem previsibilidade;
- dificulta comprovação de vantajosidade;
- contraria o princípio da padronização;
- pode ocasionar atrasos por deslocamentos;
- Não gera compromisso contratual quanto à qualidade e pontualidade.

Portanto, não atende às exigências da Lei nº 14.133/2021 quanto ao planejamento e à eficiência da contratação e por questões judiciais validadas pela PROGEM do município, no qual possui parecer desfavorável para as alternativas não adotadas.

A solução pretendida compreende a aquisição de alimentos Doces e Salgados constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após assinatura do contrato a Secretaria requisitante encaminhará a Solicitação de fornecimento ao Contratado, contendo os itens e quantidades solicitadas, devendo este realizar a entrega dentro do prazo de 05 dias úteis, no endereço: Praça João Costa, 191 (Espaço Cultural Aristiliano Ramos) – Centro – Lages SC.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação decorrente da participação da Secretaria Municipal de Turismo na licitação para aquisição de gêneros alimentícios, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

Assegurar o adequado suporte às atividades institucionais, garantindo a disponibilização de gêneros alimentícios necessários à realização de eventos, reuniões, capacitações, oficinas, seminários e demais ações administrativas e promocionais desenvolvidas pela Secretaria.

Promover melhores condições de acolhimento, permanência e conforto aos participantes, servidores, palestrantes, parceiros institucionais, autoridades e visitantes, contribuindo para o



bom andamento das atividades e para a imagem institucional do Município.

Fortalecer as ações de promoção do turismo, especialmente em eventos de divulgação do destino turístico, recepção de agentes do setor, imprensa especializada e demais stakeholders, alinhando-se às diretrizes de hospitalidade e valorização do município.

Garantir eficiência administrativa e continuidade dos serviços públicos, evitando interrupções, contratações emergenciais ou aquisições fragmentadas, em conformidade com o princípio do planejamento previsto na Lei nº 14.133/2021.

Obter economicidade e melhor relação custo-benefício, por meio da contratação realizada em processo licitatório regular, com preços compatíveis com o mercado, padronização dos produtos e qualidade adequada ao interesse público.

Assegurar conformidade legal e transparência, atendendo aos princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, especialmente os princípios da legalidade, eficiência, interesse público, planejamento e transparência.

Possibilitar flexibilidade no atendimento das demandas, especialmente quando a contratação ocorrer por meio de Ata de Registro de Preços, permitindo adequação dos quantitativos às necessidades reais da Secretaria ao longo da vigência contratual.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante das análises técnicas, operacionais, mercadológicas e administrativas apresentadas, conclui-se que a contratação de **gêneros alimentícios diversos, de forma eventual e futura** é plenamente **necessária, adequada, viável e vantajosa** para a Administração Municipal de Lages/SC.

A solução atende às demandas recorrentes de diversos setores, possibilitando apoio adequado às reuniões, capacitações, eventos oficiais e atividades institucionais, garantindo ambiente organizado, acolhedor e compatível com o nível de serviço público esperado. Verificou-se que



não há estrutura interna capaz de atender a essa necessidade, tampouco alternativa mais econômica ou eficiente do que a contratação especializada.

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da Secretaria de Turismo, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS



Documento assinado digitalmente

ENILDA DE FATIMA GOMES

Data: 05/01/2026 16:36:02-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ENILDA DE FATIMA GOMES
GERENTE ADM. FINANCEIRO

Lages (SC), 11 de dezembro de 2025.



Documento assinado digitalmente

ANA LUCIA DE LIZ DE SOUZA CAMARGO GONCA

Data: 05/01/2026 17:43:47-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>