

## Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP VINCULADO AO DFD Nº 16/2025

OBJETO: Aquisição de **gêneros alimentícios de origem animal**, destinados ao atendimento das necessidades institucionais da **DIRETRAN – Diretoria de Trânsito do Município de Lages/SC**, conforme especificações técnicas, quantidades estimadas e condições estabelecidas na Planilha Descritiva anexa.

O objeto compreende o fornecimento **eventual e conforme demanda** de carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos, laticínios, ovos e derivados, todos **de origem animal**, incluindo, entre outros: cortes bovinos (acém, alcatra, patinho, coxão mole), carnes moídas, carnes suínas, frango (diversos cortes), peixe (tilápia), embutidos (linguiças, salsichas, presunto), laticínios (leite, queijo, manteiga, nata, creme de leite) e ovos, devidamente descritos quanto à apresentação, acondicionamento, rotulagem e padrões sanitários.

#### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios 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 será preparada 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

## **Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN**

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

## Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

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;
  - 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.
- **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;

## **Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN**

- 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 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.

## **Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN**

### **3.8 Qualidade dos Produtos**

Os gêneros alimentícios, de origem animal deverão ser frescos, 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.

## **3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

## Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

A estimativa das quantidades foi elaborada com base nas necessidades potenciais dos setores da DIRETRAN, considerando o histórico aproximado de eventos, reuniões administrativas, capacitações, ações educativas e demais atividades institucionais que demandam o fornecimento de alimentos à equipe ou à convidados de eventos ligados à DIRETRAN.

Por se tratar de contratação eventual e futura, a Administração não possui consumo fixo ou periódico, motivo pelo qual os quantitativos apresentados na planilha descritiva representam previsões máximas estimadas, utilizadas exclusivamente para fins de planejamento, pesquisa de preços e definição do valor estimado da contratação, conforme orienta o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

### 4. 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.

## Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

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

### 5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 16.722,80 (dezesesseis mil setecentos e vinte e dois reais e oitenta 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 e da tabela SINAPI.

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.

### 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

#### 6.1 SOLUÇÃO ADOTADA:

##### 6.1.1 Produção interna de alimentos pela Administração

A possibilidade de preparar os alimentos/pratos internamente, pela cozinha comunitária ou nas dependências da DIRETRAN, na qual possui cozinha própria e equipada, foi a escolhida, tendo em vista que temos:

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

##### 6.2 Contratação de buffet completo com serviço de coffee break permanente (descartado)

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

## Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

- 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.

### 6.3 Aquisição direta em estabelecimentos comerciais a cada necessidade (descartado)

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 valiadadas pela PROGEM do município, no qual possui parecer desfavorável para as alternativas não adotadas.

## 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 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

Com a presente contratação, pretende-se garantir a disponibilidade adequada de gêneros alimentícios para apoio às atividades institucionais da DIRETRAN, assegurando condições mínimas de atendimento aos servidores envolvidos em eventos realizados em contraturno, escalas prolongadas, seminários de educação para o trânsito, reuniões, capacitações e demais ações institucionais.

## Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

Espera-se, ainda:

- o **adequado suporte alimentar aos servidores**, contribuindo para o bem-estar, a permanência e o desempenho durante atividades fora do horário regular de trabalho;
- a **melhoria na organização e execução dos eventos institucionais**, evitando improvisações ou interrupções das atividades por falta de insumos;
- o **planejamento prévio e racional das aquisições**, com melhor controle de quantidades, prazos e custos;
- a **utilização eficiente das estruturas existentes**, como a cozinha interna da DIRETRAN e, quando necessário, a cozinha social do Município;
- a observância aos princípios da **economicidade, eficiência e continuidade do serviço público**.

Dessa forma, a contratação contribuirá para a **regularidade das atividades institucionais**, o uso responsável dos recursos públicos e o fortalecimento das ações desenvolvidas pela DIRETRAN no cumprimento de suas atribuições.

### 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 a contratação é necessária e adequada para atender às demandas institucionais da DIRETRAN, especialmente em eventos realizados em contraturno e atividades prolongadas. O fornecimento dos gêneros alimentícios assegura suporte aos servidores e a continuidade das ações administrativas e educativas. A utilização de estruturas já existentes contribui para a economicidade. Assim, a contratação revela-se oportuna, proporcional e alinhada ao interesse público.

## Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

### 13. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:



Documento assinado digitalmente

TATIANA SPILERE

Data: 12/12/2025 16:28:29-0300

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

TATIANA SPILERE  
GERENTE DE PLANEJAMENTO LICITATÓRIO

Lages (SC), 11 de dezembro de 2025.



## VINCULADO AO DFD Nº 485/2025

**OBJETO:** Registro de Preços para aquisição eventual e futura de **Gêneros Alimentícios de Origem Animal** 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 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 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	14	Acém Bovino. Apresentação: Valor por quilo, entregue em cubos de aprox. 3cm <sup>2</sup> , em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 1 a 2kg. Características: De espécie bovina, animais abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	300
2	63	Alcatra Bovina. Apresentação: Valor por quilo, entregue em pedaços de até 1,2kg, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	500
3	191	Bacon Defumado. Apresentação: Valor por quilo, entregue em pedaço, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, com apresentação de selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	100
9	264	Bisteca Suína. Apresentação: Valor por quilo, entregue em fatias interfolhadas de 250gr (variação aceitável 10%), em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	200



11	3283	Carne Moída Acém Bovino. Apresentação: Valor por quilo, entregue em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	300
13	1798	Carne Patinho sem Osso. Apresentação: Valor por quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 1kg. Embalado a vácuo. Características: Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Carne bovina (patinho), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária; Isenta de tecidos inferiores como ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, com cor e odor característico. Teor de gordura máximo de 5 % (cinco por cento). Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	300
14	613	Carré Suíno. Apresentação: Valor por quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	250
15	21210	Coxa e Sobrecoxa de Frango Com Osso. Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, PONTO A PONTO, em embalagens transparentes resistentes de 01Kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).	KG	500



16	16607	<p>Coxão Mole Bovino - Bife.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue em bifes, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.</p>	KG	500
17	872	<p>Coxinha da Asa de Frango Congelado.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, e registro no SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	100
18	35084	<p>Creme de Leite 200g.</p> <p>Apresentação: Embalagem 200 gramas.</p> <p>Características: 100% de origem animal. Gordura mínima de 25%. Com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Dispor do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	UN	50
20	1124	<p>Filé de Frango Sem Pele e Sem Osso.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, apresentar-se congelado, em embalagens de 1 kg a 5 kg transparentes, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto.</p> <p>Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega</p>	KG	350
25	1364	<p>Leite Integral Tipo UHT - Caixa 12 Unidades.</p> <p>Apresentação: Caixa com 12 unidades, embalagem cartonada (Longa Vida) de 1 litro.</p> <p>Características: De vaca, branco, odor e sabor lácteo característico e suave. Com teor de gordura de 3%. Homogeneizado. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação, validade e registro SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	CX	100



28	1389	Linguiça Calabresa. Apresentação: Valor por quilo, Valor em quilo, entregue em embalagem plástica atóxica, reembalada em caixa de papelão lacrada. Características: Carne suína, defumada, embalagem com identificação completa, selo do serviço de inspeção competente, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	80
29	1392	Linguiça Toscana. Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Feita com 100% de carne de porco. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	300
30	50741	Manteiga de Primeira Qualidade com Sal. Apresentação: Pote de polietileno ou acetato igual ou superior a 500gr. Características: Pote com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	PT	10
32	1685	Ovos Galinha. Apresentação: Embalagem tipo bandeja polpa com 30 unidades. Características: Ovos de galinha selecionados, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, deverá vir com selo de procedência e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até a sua validade.	BJ	100
36	1832	Pernil Suíno. Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado em pedaço, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	450



37	17186	Presunto Cozido Fatiado. Apresentação: Valor por quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg. Características: A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada; sem capa de gordura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	150
38	16916	Queijo Mussarela Fatiado. Apresentação: Valor por quilo, entregue fatiado e interfolhado em folhas de polietileno, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg. Características: Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos; O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	150
41	16890	Salsicha Tipo Hot Dog. Apresentação: Valor por quilo, entregue em embalagens plásticas transparentes embaladas à vácuo de 01 a 05kg. Características: Com teores reduzidos de gordura. Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote, selo do serviço de inspeção competente. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	250

## 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\$: 143.020,70 (cento e quarenta e três mil, vinte reais e setenta centavos).**

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de **Gêneros Alimentícios de Origem Animal**, 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 de Origem Animal** 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 de Origem Animal** 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 10:42:55-0300  
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



## SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS PARA A MULHER



VINCULADO AO DFD Nº 0019/2025

**OBJETO:** Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios de Origem Animal 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 na 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;



## SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS PARA A MULHER



- 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 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 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;
- 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



## SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS PARA A MULHER



(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.



## SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS PARA A MULHER



### **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 contratação abrange a aquisição de Gêneros Alimentícios de Origem Animal 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.



## SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS PARA A MULHER



### 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\$ 113.242,26 (Cento e treze mil, duzentos e quarenta e dois reais e vinte seis 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



## SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS PARA A MULHER



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.

**Rua Santa Cruz, 155 – B. Centro – CEP 88501-030**  
**politicadamulher@lages.sc.gov.br**



## SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS PARA A MULHER



### 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 10:18:24-0300

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 035/2025**

**OBJETO:** Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios de Origem Animal para atender as necessidades da Secretaria de Assistência Social (SMAS) através das Diretorias de Proteção Social Básica, Especial de Média e Alta Complexidade, Segurança Alimentar e Nutricional, Secretaria Executiva dos Conselhos, Conselho Tutelar e Gabinete.

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

A Secretaria Municipal de Assistência Social de Lages necessita adquirir gêneros alimentícios de origem animal para garantir o abastecimento contínuo das unidades e serviços que compõem a rede socioassistencial. Esses produtos são indispensáveis para a produção das refeições distribuídas pelo Banco de Alimentos, Padaria e Cozinha Comunitária, que atendem crianças, adolescentes, famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade.

Por meio de seus diversos equipamentos e serviços, a SMAS busca garantir o acesso a direitos fundamentais, entre eles o direito à alimentação, ofertando acolhimento institucional, atendimento social e refeições diárias.

A oferta de alimentação adequada integra a proteção social e está fundamentada em legislações que asseguram o direito humano à alimentação. A Constituição Federal de 1988, em seu artigo 6º, reconhece a alimentação como direito social, enquanto a Lei Orgânica da Assistência Social (Lei nº 8.742/1993) determina que o Estado deve garantir proteção social e atendimento às necessidades básicas.

A Política Nacional de Assistência Social (PNAS/2004) e o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) reforçam a responsabilidade do poder público em assegurar segurança alimentar e nutricional como condição necessária à permanência e ao atendimento qualificado dos usuários, enquanto a Resolução CNAS nº 109/2009, que aprova a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais, determina que os serviços ofereçam condições adequadas de acolhimento, incluindo alimentação. A ausência desses gêneros comprometeria 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, conseqüentemente, o atendimento integral aos usuários.

É importante destacar ainda que a política pública de assistência social prevê a atuação em situações adversas e emergenciais, como catástrofes naturais, eventos climáticos extremos ou ocorrências que afetem significativamente comunidades inteiras ou grandes grupos de famílias em vulnerabilidade. Nesses casos, a pronta disponibilidade de gêneros alimentícios para o fornecimento de refeições se mostra fundamental para assegurar a resposta humanitária adequada e tempestiva.

Assim, a aquisição 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 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 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 o Setor de Almoxarifado:
- Os itens correlatos às Carnes, Leites, empanados e congelados deverão ser entregues ponto-a-ponto, conforme Cronograma de Entrega a ser fornecido pelo responsável pelas compras da Assistência Social à empresa vencedora, sendo atualmente 01 ponto de entregas no perímetro urbano do Município de Lages;
- A entrega deverá ser feita de segunda a sexta até às 16h, conforme cronograma de entrega disponibilizado pela Diretoria de Gestão e Controle, responsável pelas compras da Secretaria de Assistência Social;
- 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;
- 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**

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\$ 3.107.533,67 (três milhões, cento e sete mil, quinhentos e trinta e três reais e sessenta e sete 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**

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;

## **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 Secretaria Municipal de Assistência Social (SMAS) visa garantir o atendimento integral das demandas de seus serviços, observando os princípios da economicidade, eficácia, eficiência e otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. A contratação pretendida tem como finalidade assegurar o acesso à alimentação aos usuários e às famílias atendidas pela rede socioassistencial, condição necessária para o adequado desenvolvimento das ações previstas na política pública de assistência social.

Ressalta-se que tais serviços possuem caráter essencial, uma vez que atendem prioritariamente indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade e risco social em todo o município. A oferta de alimentos durante eventos, ações, oficinas, grupos e demais atividades institucionais constitui, muitas vezes, um mecanismo de acolhida, estímulo à participação e fortalecimento de vínculos, sobretudo porque grande parte dos usuários não dispõe de acesso regular a esse tipo de alimento em seu cotidiano.

Além disso, o fornecimento desses itens encontra respaldo nas diretrizes da política nacional de assistência social, que reconhece a importância da convivência comunitária, da proteção social e da criação de espaços acolhedores como estratégias fundamentais para a inclusão e permanência dos usuários nos programas e serviços. Dessa forma, a disponibilização de doces e salgados contribui diretamente para a participação ativa dos atendidos, a efetividade das atividades socioeducativas e o fortalecimento das ações de proteção social básica e especial.

Importa destacar que, considerando a natureza específica dos produtos pretendidos, sua perecibilidade e a demanda recorrente ao longo do período de vigência contratual, não se vislumbra alternativa mercadológica viável que não seja a aquisição direta junto a fornecedores aptos a produzir, acondicionar e entregar os itens conforme as normas sanitárias e os padrões de qualidade exigidos. Assim,



a compra por meio de fornecedores do ramo constitui a única solução capaz de garantir regularidade, segurança alimentar e atendimento adequado às necessidades da Secretaria.

#### **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 Secretaria Municipal de Assistência Social, 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:013232340  
04

Assinado de forma digital por  
CAROLINE PEREZ LACERDA  
DA SILVEIRA:01323234004  
Dados: 2025.12.12 14:50:23  
-03'00'

**RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO**

Nome: Caroline Perez Lacerda da Silveira

Cargo: Agente Administrativos

Matrícula: 579211941

E-mail: [licitacao.sas@lages.sc.gov.br](mailto:licitacao.sas@lages.sc.gov.br)



VINCULADO AO DFD Nº 322/2025

**OBJETO:** Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios de Origem Animal para atender as necessidades da Secretaria da Educação.

## 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de gêneros alimentícios de origem animal, visando garantir alimentação adequada e de qualidade aos estudantes do sistema municipal de ensino no ano letivo. Tal aquisição disponibilizará insumos indispensáveis ao desempenho físico e mental dos estudantes dos Centros de Educação Infantis, Escolas Municipais de Educação Básica, Ensino Fundamental, Médio e Educação de Jovens e Adultos, bem como dos estudantes atendidos pelo Programa Pratinho Firmeza (contraturno) e das associações de atenção a pessoas com deficiência conveniadas com o Poder Público Municipal.

A ação 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 alunos matriculados na Educação Básica pública, garantindo o Direito Humano à Alimentação Adequada.

A aquisição também encontra amparo na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, atualizada pelas Resoluções 20/2020 e 21/2021 do FNDE, que tratam da oferta de alimentação escolar saudável e adequada, baseada em alimentos variados, seguros e compatíveis com a cultura local, com a faixa etária e com as necessidades nutricionais dos estudantes, incluindo aqueles que necessitam de atenção nutricional específica.

Ressalte-se que, por se tratar de alimentação escolar destinada aos estudantes do sistema municipal de ensino, o Município possui obrigatoriedade legal de fornecer alimentação adequada e saudável aos mais de 15.000 alunos matriculados, conforme estabelecido na Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, do FNDE.

A merenda escolar ofertada pelo poder público é fundamental para o desenvolvimento psicofísico dos estudantes, contribuindo para aspectos físicos, motores, intelectuais, afetivos, emocionais, econômicos e sociais. Tais aspectos impactam diretamente no bem-estar e no rendimento escolar, especialmente considerando que muitos alunos dependem da merenda para complementar sua principal refeição diária (Arquque, Ferreira e Figueiredo, 2021).



O PNAE também representa instrumento estratégico para a melhoria da segurança alimentar e nutricional, por meio da promoção do direito humano à alimentação adequada (Cunha, 2016). Nesse contexto, destaca-se a importância da interação entre nutricionistas e profissionais da educação na promoção de práticas alimentares saudáveis e na formação de hábitos adequados, conforme a realidade social dos estudantes (Almeida, 2014).

Para assegurar a continuidade e a qualidade da merenda escolar, em conformidade com a legislação do PNAE, torna-se necessária a compra suplementar de gêneros alimentícios de origem animal, tendo em vista que o processo licitatório realizado em 2024 — cujos saldos são destinados ao uso em 2025 — não será suficiente para atender ao aumento da demanda.

Assim, a realização de licitação para Ata de Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição parcelada desses itens, é imprescindível para evitar a descontinuidade do fornecimento de alimentação escolar. Os itens objeto da aquisição são parte fundamental dos cardápios ofertados aos estudantes, assegurando refeições balanceadas, nutritivas e adequadas, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009 e com as Resoluções FNDE nº 06/2020, 20/2020 e 21/2021.

Os valores estimados baseiam-se na média de preços obtida por meio de orçamentos atualizados, apresentados por fornecedores locais e regionais, considerando os mesmos itens e fornecedores distintos, garantindo que o preço médio seja adequado e compatível com o mercado.

## **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 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 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 às Carnes, Leites, Empanados e Congelados deverão ser entregues ponto-a-ponto, conforme Cronograma de Entrega a ser fornecido pelo Setor de Alimentação Escolar à empresa vencedora, sendo atualmente 107 pontos de entregas no perímetro urbano do Município de Lages;
- 
- 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;
- A entrega nas demais unidades escolares do perímetro urbano de Lages deverão ser feitas de segunda a quarta-feira até às 16h, conforme cronograma de entrega disponibilizado pela Diretoria de Alimentação Escolar;
- 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;
- 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  $-12^{\circ}\text{C}$  (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

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 de origem animal utilizados na preparação das refeições oferecidas aos estudantes do sistema de ensino.

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 desses produtos no atendimento diário aos



alunos, bem como as necessidades previstas para o período de vigência da futura contratação.

Também foram observados 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 e 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 sustentam a estimativa acompanham o presente processo, incluindo quadro comparativo de contratações anteriores, utilizado como parâmetro para a definição das quantidades e dos itens necessários à presente licitação destinada à aquisição de gêneros alimentícios de origem animal, para atender às necessidades do sistema de ensino da Secretaria Municipal da Educação.

## **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\$ 7.794.137,90 (Sete milhões, setecentos e noventa e quatro mil, cento e trinta e sete reais e noventa 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**

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: Avenida Belizário



Ramos, 5043, bairro São Cristóvão, 88.509-100 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;

Descrição dos procedimentos adotados referentes às aquisições, com ou sem Cronograma, conforme o caso:

Para a aquisição de gêneros alimentícios de origem animal destinados a atender as necessidades do sistema de ensino da Secretaria Municipal da Educação, foram adotados os seguintes procedimentos:

#### **Levantamento das necessidades**

Inicialmente, foi realizada a identificação das demandas das unidades escolares, considerando a quantidade de alunos atendidos, a frequência de consumo desses itens e os cardápios estabelecidos pela equipe de Nutrição, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

#### **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 de ensino.

#### **Elaboração ou dispensa de Cronograma de Entregas**

Quando necessário, foi elaborado um Cronograma de Entregas, prevendo a periodicidade e os volumes aproximados de fornecimento para garantir o abastecimento contínuo das unidades escolares.

Nos casos em que o cronograma não se aplica, especialmente quando o fornecimento depende de demanda variável ou condicionada a fatores circunstanciais (como sazonalidade ou armazenamento limitado), as entregas serão realizadas conforme solicitação da Secretaria, respeitando o planejamento nutricional e a necessidade imediata.

#### **Definição das quantidades estimadas**

As quantidades foram definidas com base na média de consumo, na estimativa de variações de demanda (como aumento de matrículas ou alterações no cardápio) e nas recomendações técnicas de alimentação escolar.

#### **Formalização e instrução processual**



Todos os documentos que embasam a estimativa e o planejamento da contratação — incluindo memórias de cálculo, registros de consumo, justificativas técnicas e eventuais cronogramas — foram juntados ao presente processo, garantindo transparência e rastreabilidade.

### **Adoção das regras legais pertinentes**

Todo o procedimento foi conduzido em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, bem como com as normas e orientações do PNAE e do FNDE, assegurando regularidade, eficiência e alinhamento 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 de ensino da Secretaria Municipal da Educação com os gêneros alimentícios de origem animal ora previstos, os quais são fundamentais para a oferta de proteínas, lipídios, vitaminas e carboidratos necessários a uma alimentação de qualidade. A aquisição desses produtos visa evitar qualquer solução de continuidade no fornecimento e na distribuição dos gêneros alimentícios, permitindo a elaboração de diversos cardápios ao longo do período de servimento da alimentação escolar referente ao calendário letivo.

Considera-se, ainda, a perspectiva de ampliação das etapas de alimentação, especialmente em razão da implementação do Programa Pratinho Firmeza associado ao contraturno escolar, atualmente em andamento, o que reforça a necessidade de garantir o abastecimento adequado para os meses remanescentes do ano letivo de 2025.



Por fim, assegura-se a elaboração de cardápios em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, garantindo preparações nutritivas e equilibradas, com adequado aporte de proteínas, lipídios, vitaminas e carboidratos, componentes essenciais da dieta básica e regional dos estudantes. Tal medida contribui para a manutenção da qualidade do serviço de alimentação escolar prestado pela Secretaria Municipal da Educação de Lages–SC.

#### **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 17:07:04-0300

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

CRISTIAN ROBERTO

ANTUNES DE

OLIVEIRA:09013889

980

Assinado de forma digital por  
CRISTIAN ROBERTO ANTUNES  
DE OLIVEIRA:09013889980  
Dados: 2025.12.17 14:55:14  
-03'00'

Responsável pela elaboração

Nome: Patricia Cipriano

Matrícula 57922383/1

Secretário Municipal da Educação

Cristian Roberto Antunes de Oliveira

Decreto Nº 22.444



## VINCULADO AO DFD Nº 73/2025

**OBJETO:** Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios de Origem Animal 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 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 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:**
- 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;
- 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

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.



1	<p>Acém Bovino.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue em cubos de aprox. 3cm<sup>2</sup>, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 1 a 2kg.</p> <p>Características: De espécie bovina, animais abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.</p>	KG	300
2	<p>Alcatra Bovina.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue em pedaços de até 1,2kg, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.</p>	KG	300
3	<p>Bacon Defumado.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue em pedaço, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, com apresentação de selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	35
4	<p>Banha Suína - 1kg.</p> <p>Apresentação: Embalagem 1kg.</p> <p>Características: Embalagem livre de impurezas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente devidamente identificado com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	30
5	<p>Bebida Láctea Sabor Coco.</p> <p>Apresentação: Pacote de polietileno atóxico igual ou superior a 900ml.</p> <p>Características: Produto lácteo resultante da mistura do leite, soro de leite, adicionado ou não de substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado e fermento lácteo. A base láctea deve representar pelo menos 51%(m/m) do total do produto. Embalagem com identificação completa, número do registro no SIE/SIF, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 30 dias a contar da data de entrega.</p>	PCT	50



6	<p>Bebida Láctea Sabor Morango.</p> <p>Apresentação: Pacote de polietileno atóxico igual ou superior a 900ml.</p> <p>Características: Produto lácteo resultante da mistura do leite, soro de leite, adicionado ou não de substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado e fermento lácteo. A base láctea deve representar pelo menos 51%(m/m) do total do produto. Embalagem com identificação completa, número do registro no SIE/SIF, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 30 dias a contar da data de entrega.</p>	PCT	50
7	<p>Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate.</p> <p>Apresentação: Caixinha de 200ml, com canudinho preso na embalagem.</p> <p>Características: Composição básica: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal e vitaminas. Embalagem com identificação completa, número do registro no SIE/SIF, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	CX	50
8	<p>Bife de Fígado Bovino Congelado.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Resfriada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.</p>	KG	80
9	<p>Bisteca Suína.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue em fatias interfolhadas de 250gr (variação aceitável 10%), em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	150
10	<p>Carne Bovina Moída - Músculo.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 1 a 5kg.</p> <p>Características: Resfriada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo.</p>	KG	50



11	<p>Carne Moída Acém Bovino.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.</p>	KG	300
12	<p>Carne Moída Suína.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Resfriada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo.</p>	KG	120
13	<p>Carne Patinho sem Osso.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 1kg. Embalado a vácuo.</p> <p>Características: Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Carne bovina (patinho), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária; Isenta de tecidos inferiores como ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, com cor e odor característico. Teor de gordura máximo de 5 % (cinco por cento). Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	55
14	<p>Carré Suíno.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	100



15	<p>Coxa e Sobrecoxa de Frango Com Osso.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, PONTO A PONTO, em embalagens transparentes resistentes de 01Kg.</p> <p>Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).</p>	KG	350
16	<p>Coxão Mole Bovino - Bife.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue em bifes, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.</p>	KG	150
17	<p>Coxinha da Asa de Frango Congelado.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, e registro no SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	250
18	<p>Creme de Leite 200g.</p> <p>Apresentação: Embalagem 200 gramas.</p> <p>Características: 100% de origem animal. Gordura mínima de 25%. Com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Dispor do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	UN	100



19	<p>Empanados de Carne de Peixe Cozidos ou Assados e Congelados.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo.</p> <p>Características: Produto cárneo industrializado e congelado, em formato arredondado irregular e achatado, obtido a partir de carne mecanicamente separada de uma ou mais espécies de peixe, moída e homogeneizada, acrescida de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada que o caracterize. O produto deve ser submetido à tratamento térmico adequado, resfriado rapidamente e congelado. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. NÃO SERÁ PERMITIDO o emprego de pimenta, tecidos inferiores, corantes artificiais e soja (exceto óleo de soja). Deverá apresentar tamanhos uniformes, ser isento de cartilagens, escamas, vísceras, espinhas, livre de perfurações, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. Cada unidade deverá pesar entre 20 (vinte) e 40 (quarenta) gramas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deve conter: carne de uma ou mais espécies de peixes com cobertura apropriada. Não pode conter: corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção competente.</p>	kg	35
20	<p>Filé de Frango Sem Pele e Sem Osso.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, apresentar-se congelado, em embalagens de 1 kg a 5 kg transparentes, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto.</p> <p>Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega</p>	KG	130
22	<p>Filé de Peixe Tilápia.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. In natura.</p> <p>Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro e selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	100
23	<p>Filezinho Sassami de Frango sem Pele e sem Osso 1 a 5kg.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	180



24	<p>Hambúrguer de Carne Bovina Congelada.</p> <p>Apresentação: Embalagem com no mínimo 90g a unidade.</p> <p>Características: Congelada, temperada, sem pimenta, sem proteína de soja, produto de boa qualidade, embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Livre de sujidades, larvas e parasitas, contendo carimbo do SIE ou SIF, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, temperatura de entrega no máximo 18°C. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.</p>	UN	360
25	<p>Leite Integral Tipo UHT - Caixa 12 Unidades.</p> <p>Apresentação: Caixa com 12 unidades, embalagem cartonada (Longa Vida) de 1 litro.</p> <p>Características: De vaca, branco, odor e sabor lácteo característico e suave. Com teor de gordura de 3%. Homogeneizado. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação, validade e registro SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	CX	100
28	<p>Linguiça Calabresa.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, Valor em quilo, entregue em embalagem plástica atóxica, reembalada em caixa de papelão lacrada.</p> <p>Características: Carne suína, defumada, embalagem com identificação completa, selo do serviço de inspeção competente, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	80
29	<p>Linguiça Toscana.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Feita com 100% de carne de porco. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	105
30	<p>Manteiga de Primeira Qualidade com Sal.</p> <p>Apresentação: Pote de polietileno ou acetato igual ou superior a 500gr.</p> <p>Características: Pote com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	PT	50
31	<p>Nata.</p> <p>Apresentação: Embalagem com 300g ou mais.</p> <p>Características: 100% de origem animal. Gordura mínima de 25%. Com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	UN	60



32	<p>Ovos Galinha.</p> <p>Apresentação: Embalagem tipo bandeja polpa com 30 unidades.</p> <p>Características: Ovos de galinha selecionados, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, deverá vir com selo de procedência e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até a sua validade.</p>	BJ	110
33	<p>Patinho Bovino Moído.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01Kg.</p> <p>Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. O produto deverá estar isento de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).</p>	KG	75
34	<p>Peito de Frango com Pele e com Osso.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, e registro no SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	150
35	<p>Pernil Suíno em Cubo.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado em cubo, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05Kg.</p> <p>Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI); identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	15
36	<p>Pernil Suíno.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue congelado em pedaço, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05kg.</p> <p>Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	60



37	<p>Presunto Cozido Fatiado.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg.</p> <p>Características: A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada; sem capa de gordura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	115
38	<p>Queijo Mussarela Fatiado.</p> <p>Apresentação: Valor por quilo, entregue fatiado e interfolhado em folhas de polietileno, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg.</p> <p>Características: Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos; O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	KG	105
39	<p>Queijo Parmesão Ralado.</p> <p>Apresentação: Embalagens atóxicas transparentes de polietileno igual ou superior a 100g.</p> <p>Características: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	PCT	75
40	<p>Salsicha de Frango Sem Corante Artificial.</p> <p>Apresentação: Acondicionado em embalagem primária de polietileno resistente e transparente com peso de 01 a 03kg, hermeticamente fechado (vácuo). Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada com no máximo 12kg.</p> <p>Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Produzido conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ publicado pelo MAPA e legislações federais pertinentes ao produto. Não pode conter glúten e nem corante artificial. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Data de fabricação: de, no máximo, 30 dias no ato da entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).</p>	KG	25



41	Salsicha Tipo Hot Dog. Apresentação: Valor por quilo, entregue em embalagens plásticas transparentes embaladas à vácuo de 01 a 05kg. Características: Com teores reduzidos de gordura. Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote, selo do serviço de inspeção competente. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	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\$ 108.064,95

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**

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 11:37:13-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO**

Nome: Juliano Schneider Borba

Cargo: Auxiliar de Administração

E-mail: [juliano.borba@saudelages.sc.gov.br](mailto:juliano.borba@saudelages.sc.gov.br)