

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – PARA PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

SETOR/UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara/SC.

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Marcio Folis

DATA: 14/04/2026

E-MAIL: beneficiosocioassistenciais@icara.sc.gov.br

TELEFONE: (48) 3431-3597

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de cestas básicas de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender as necessidades do setor de Benefícios Eventuais da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO DO SERVIÇO/PRODUTO:

- 2.1.** Os Benefícios Eventuais são previstos pela Lei Orgânica de Assistência Social - LOAS e oferecidos pelos municípios e Distrito Federal aos cidadãos e às suas famílias que não têm condições de arcar por conta própria com o enfrentamento de situações adversas ou que fragilize a manutenção do cidadão e sua família.
- 2.2.** Em caso de vulnerabilidade temporária, o usuário, mediante análise dos critérios e de cada situação particular a ser realizada pela técnica do setor de Benefícios Eventuais, poderá receber uma cesta básica de alimentos tendo em vista que os benefícios eventuais integram a rede de serviços socioassistenciais, com vistas ao atendimento das necessidades humanas básicas das famílias em situação de vulnerabilidade e risco social.
- 2.3.** Os benefícios eventuais configuram-se como direitos sociais legalmente instituídos sendo, dessa forma, gratuitos, portanto, não contributivos e não sujeitos a condicionais prévias, contrapartidas ou compensações de qualquer natureza para seu acesso.
- 2.4.** Desse modo, se faz necessário abertura de processo licitatório para contratação de empresa para fornecer cestas básicas de gêneros alimentícios pelos motivos acima mencionados.

3. QUANTIDADE DO SERVIÇO/PRODUTO A SER CONTRATADA:

3.1 Serão contratados os seguintes serviços:

ITEM	QUANT	DESCRIÇÃO	UNIDADE
1.	2800	<p>CESTA BÁSICA MODELO 1 CONTENDO: 1 kg de açúcar refinado Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>3 kg de arroz parboilizado tipo 1 Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento</p>	UNI

		<p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais</p> <p><u>1 unidade de café a vácuo 250g</u> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. pacote com 250g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p> <p><u>1 kg de farinha de mandioca</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>1 kg de farinha de milho fina</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "farinha de milho fina" ou "farinha de milho fubá tipo fino" ou "fubá mimoso" ou "fubá mimoso fino". Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>1 kg farinha de trigo</u> Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 kg de feijão preto tipo 1</u> Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes</p>	
--	--	---	--

		<p>informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote leite integral instantâneo 400g</u> Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D. Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 400g. Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g)</u> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u> Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Descrição: Ingredientes culinários Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p><u>1 kg de sal refinado</u> Ingredientes: Sal refinado iodado. Descrição: Ingredientes Culinários Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>	
2.	3000	CESTA BÁSICA MODELO 2	UNI

		<p>CONTENDO:</p> <p><u>3 kg de açúcar refinado</u> Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>5 kg de arroz parboilizado tipo 1</u> Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg ou 5kg Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote de biscoito salgado, mínimo 350g</u> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 unidade de café a vácuo 500g</u> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. pacote com 500g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p> <p><u>1 kg de farinha de mandioca</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>1 kg de farinha de milho fina</u> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou</p>	
--	--	--	--

		<p>rotulagem: “farinha de milho fina” ou “farinha de milho fubá tipo fino” ou “fubá mimoso” ou “fubá mimoso fino”.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg.</p> <p>Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><u>3 kg farinha de trigo</u></p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>2 kg de feijão preto tipo 1</u></p> <p>Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p><u>Leite em pó integral instantâneo 800g</u></p> <p>Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D.</p> <p>Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 800g ou 2 pacotes de, no mínimo, 400g.</p> <p>Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote de macarrão tipo espagete sem ovos (500g)</u></p> <p>Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u></p> <p>Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g.</p>	
--	--	--	--

		<p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>1 unidade de óleo de soja 900mL</p> <p>Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos.</p> <p>Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico.</p> <p>Descrição: Ingredientes culinários</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p>1 kg de sal refinado</p> <p>Ingredientes: Sal refinado iodado.</p> <p>Descrição: Ingredientes Culinários</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>	
--	--	---	--

4. PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS/ENTREGA DOS PRODUTOS:

A entrega das cestas deverá ocorrer, parcialmente, após a homologação deste certame.

5. INFORMAÇÃO ACERCA DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

A dotação orçamentária para o exercício destinado ao pagamento do objeto licitado está prevista e indicada no processo pela área competente da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara/SC – SMASHTR.

6. INDICAÇÃO DO INTEGRANTE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

O planejamento ficará de responsabilidade do setor de Benefícios Eventuais da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara/SC.

7. INDICAÇÃO DO(S) INTEGRANTE(S) FISCAL (IS) DE CONTRATO

A fiscalização do presente contrato será exercida pelo servidor (a) Georgea Marina Sartor Rocha

Submeto Documento de Formalização da Demanda para avaliação e autorização para que se dê os demais encaminhamentos.

Marcio Serafin Folis
**Responsável Interino pela Secretaria de Assistência Social, Habitação,
Trabalho e Renda**