



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Processo SGPe **SAQ 0052/2025**

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Tiago Bolan Frigo	Secretário	071.503-7-07	frigo@pesca.sc.gov.br
Fabiano Muller Silva	Diretor	718.545-6-01	fabiano@pesca.sc.gov.br
Ruy de Castro Sobrosa Neto	Gerente	334.904-7-04	ruy@pesca.sc.gov.br
Karinne Lourdes Hoffmann	Gerente	734.893-2-01	karinne@pesca.sc.gov.br
Valdori Alci Almeida	Gerente	717.339-3-01	valdori@pesca.sc.gov.br

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

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

O Estado de Santa Catarina se destaca como um dos principais pólos da aquicultura e pesca no Brasil, sendo referência na produção de pescados e derivados. No entanto, apesar da relevância econômica e social do setor, diversos desafios comprometem sua competitividade e sustentabilidade.

Os setores pesqueiro e aquícola enfrentam dificuldades como altos custos operacionais, deficiência na infraestrutura logística e de comercialização, falta de controle de origem e qualidade, além de limitações no acesso a crédito e modernização da produção. Esses fatores impactam diretamente pescadores, aquicultores e toda a cadeia produtiva, reduzindo a rentabilidade e dificultando a ampliação do consumo de pescados no Estado.

Para mitigar essas dificuldades, a Secretaria Executiva de Aquicultura e Pesca (SAQ) foi criada pela Lei nº 18.646 de 5 de junho de 2023, ampliando investimentos e iniciativas estratégicas para fortalecer o setor. O Programa Pescados SC representa um avanço significativo ao integrar diversas frentes de atuação, otimizando a aplicação dos recursos públicos e mantendo Santa Catarina como referência nacional.

Problema e Interesse Público a Ser Atendido

A falta de investimentos estruturantes compromete a eficiência da produção, a qualidade dos produtos e a segurança dos trabalhadores do setor. Entre os principais problemas identificados estão:

- **Carência de controle de origem e qualidade:** prejudica a segurança alimentar e dificulta a comercialização do pescado.



- **Deficiências na logística de escoamento:** a inexistência de infraestrutura adequada para a despesa e o transporte comprometem a qualidade do pescado e aumentam desperdícios.

Esses desafios impactam não apenas os produtores e trabalhadores do setor, mas também os consumidores, que enfrentam dificuldades para acessar produtos de qualidade, com controle de origem e a preços acessíveis. A falta de infraestrutura e incentivos adequados compromete a economia regional e reduz a competitividade dos pescados catarinenses no mercado.

O investimento nos últimos anos concentrou-se em ações como repasses via FDR, isenção de ICMS para embarcações pesqueiras, entre outras medidas pontuais. No entanto, sem um programa estruturado e contínuo, os problemas logísticos e estruturais persistem.

Justificativa para a Nova Contratação

Diante desse cenário, a implementação do **Programa Pescados SC** surge como uma estratégia integrada para solucionar os desafios estruturais da pesca e aquicultura no estado. Com um investimento total de **R\$ 118 milhões**, distribuído em diferentes eixos de atuação, o programa permitirá:

- **Reduzir os custos de produção**, incluindo energia elétrica subsidiada para a aquicultura.
- **Modernizar a logística**, com equipamentos especializados para a despesa e o transporte.
- **Fortalecer a rastreabilidade e o controle sanitário** do pescado.
- **Expandir o acesso ao crédito e financiamento** para aquicultores e pescadores.
- **Melhorar as condições de trabalho**, garantindo segurança e maior eficiência produtiva.

Dentre os investimentos estratégicos do programa, destaca-se:

1. Caminhão "Direto da Água" para Comercialização Itinerante

Visa o aumento da renda na comercialização dos pescados catarinenses. O caminhão "Direto da Água" a ser adquirido percorrerá diferentes regiões do estado, levando pescados frescos ao consumidor final.

Os benefícios diretos incluem:

- **Redução das perdas e desperdícios** devido à deterioração do pescado.
- **Garantia de melhor conservação**, ampliando a segurança sanitária e agregando valor ao produto final.
- **Maior equidade no acesso ao recurso**, especialmente para pescadores de pequeno porte que não possuem estrutura própria de refrigeração.

Estudo Técnico Preliminar	



Os impactos dessa iniciativa incluem:

- **Ampliação do acesso do público a pescados frescos**, fortalecendo o consumo local.
- **Redução da dependência de intermediários**, garantindo maior segurança sanitária aos pescados.
- **Promoção da valorização da produção local**, fomentando a economia regional.

A aquisição desses equipamentos se justifica pela necessidade de investimentos estruturais que promovam impacto duradouro e sustentável no setor. A proposta atende ao interesse público ao garantir maior competitividade à pesca e aquicultura de Santa Catarina, fortalecendo a economia regional e garantindo produtos de qualidade à população.

O Programa Pescados SC está alinhado à Lei nº 11.959/2009, que estabelece diretrizes para o fortalecimento sustentável da pesca e aquicultura no Brasil. A iniciativa também atende ao princípio da eficiência da Administração Pública, conforme o artigo 37 da Constituição Federal, ao otimizar a aplicação dos recursos públicos para impulsionar o setor produtivo.

Além disso, a contratação está em conformidade com o artigo 18, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, garantindo uma fundamentação técnica e econômica clara para sua realização.

O investimento no Caminhão com baú customizado representa um marco na modernização da cadeia produtiva do pescado em Santa Catarina. Essas iniciativas fortalecem a pesca e a aquicultura estadual, garantindo maior sustentabilidade econômica e social ao setor.

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

A aquisição dos equipamentos está alinhada com os seguintes princípios da administração pública, conforme previstos no art. 37 da Constituição Federal:

- **Eficiência** – otimização dos serviços prestados à população, reduzindo desperdícios e aumentando a qualidade da logística de transporte do pescado;
- **Economicidade** – investimento em equipamentos modernos e adequados, reduzindo custos operacionais a médio e longo prazo;
- **Moralidade e interesse público** – garantia de uso racional dos recursos públicos para beneficiar diretamente o setor produtivo e os consumidores; e
- **Transparência** – contratação realizada dentro dos princípios da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurando publicidade e integridade no processo.

Atualmente, a presente contratação não está alinhada ao **Plano Anual de Compras (PAC)** vigente da Secretaria de

Estudo Técnico Preliminar	



Aquicultura e Pesca de Santa Catarina, no entanto o Programa foi aprovado na reunião do Grupo Gestor de Governo - GGG, realizada em 16 de dezembro de 2024, de modo que a contratação será viabilizada por meio de fonte Estadual.													
4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)													
1. BAÚ CUSTOMIZADO O fornecedor deverá realizar a entrega do baú customizado conforme layout e equipamentos descritos na tabela a seguir, incluindo a instalação da máquina de refrigeração/congelamento da câmara fria, que deve operar tanto a diesel quanto com alimentação elétrica. A estrutura do baú deverá ser desenvolvida de forma personalizada para instalação em um Caminhão 6x2 VOLKSWAGEN - Modelo Constellation 26.260, com comprimento de 9.843 mm, respeitando as características e especificações técnicas disponíveis no documento orientativo constante no seguinte link: https://app.sketchup.com/share/tc/northAmerica/dcl2cmjH0fl?token=AWshnTP9nv27JHGOJdWtruo1lCpnMWHmPye46sCiKRZe7K4Rt9KNAUjDmzORmdee&source=web Importante esclarecer que antes de executar o projeto, o fornecedor deverá apresentá-lo para a aprovação desta Secretaria.													
<table><tr><th colspan="2">Das especificações técnicas mínimas do equipamento:</th></tr><tr><th>Características</th><th>Justificativas</th></tr><tr><td>1. Baú customizado novo;</td><td>1. Garante durabilidade, desempenho e adequação plena às normas sanitárias e operacionais da peixaria móvel.</td></tr><tr><td>2. Todos os equipamentos do baú customizado devem ter rede de assistência técnica em Santa Catarina;</td><td>2. Assegura manutenção rápida, minimizando a paralisação das atividades e garantindo a continuidade do serviço público.</td></tr><tr><td>3. Durante o prazo de vigência da garantia, se o equipamento apresentar vícios, defeitos ou incorreções, deverá ser reparado e corrigido, sem ônus para o Contratante, no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis;</td><td>3. Minimiza o impacto de falhas técnicas no funcionamento da unidade de comercialização itinerante, preservando a qualidade do atendimento.</td></tr><tr><td>4. A garantia por defeitos de fabricação deverá ser prestada de forma integral, através de</td><td>4. Evita custos adicionais à Administração e assegura a funcionalidade do equipamento</td></tr></table>		Das especificações técnicas mínimas do equipamento:		Características	Justificativas	1. Baú customizado novo;	1. Garante durabilidade, desempenho e adequação plena às normas sanitárias e operacionais da peixaria móvel.	2. Todos os equipamentos do baú customizado devem ter rede de assistência técnica em Santa Catarina;	2. Assegura manutenção rápida, minimizando a paralisação das atividades e garantindo a continuidade do serviço público.	3. Durante o prazo de vigência da garantia, se o equipamento apresentar vícios, defeitos ou incorreções, deverá ser reparado e corrigido, sem ônus para o Contratante, no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis;	3. Minimiza o impacto de falhas técnicas no funcionamento da unidade de comercialização itinerante, preservando a qualidade do atendimento.	4. A garantia por defeitos de fabricação deverá ser prestada de forma integral, através de	4. Evita custos adicionais à Administração e assegura a funcionalidade do equipamento
Das especificações técnicas mínimas do equipamento:													
Características	Justificativas												
1. Baú customizado novo;	1. Garante durabilidade, desempenho e adequação plena às normas sanitárias e operacionais da peixaria móvel.												
2. Todos os equipamentos do baú customizado devem ter rede de assistência técnica em Santa Catarina;	2. Assegura manutenção rápida, minimizando a paralisação das atividades e garantindo a continuidade do serviço público.												
3. Durante o prazo de vigência da garantia, se o equipamento apresentar vícios, defeitos ou incorreções, deverá ser reparado e corrigido, sem ônus para o Contratante, no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis;	3. Minimiza o impacto de falhas técnicas no funcionamento da unidade de comercialização itinerante, preservando a qualidade do atendimento.												
4. A garantia por defeitos de fabricação deverá ser prestada de forma integral, através de	4. Evita custos adicionais à Administração e assegura a funcionalidade do equipamento												

Estudo Técnico Preliminar	



manutenção completa, com reposição de peças e acessórios, mão de obra e transporte, com atendimento e assistência técnica em todo território catarinense, em até 5 (cinco) dias úteis após a abertura do chamado; 5. Manual técnico e de manutenção do baú; 6. Prazo de 120 dias para fabricação do baú, instalação no caminhão 6x2 e entrega do Caminhão com o Baú Customizado; 7. A empresa fabricante do Baú Customizado, após a conclusão das instalações, deverá entregar o(s) caminhão(ões) customizado(s) na sede da Secretaria da Aquicultura e Pesca de Santa Catarina, em Florianópolis, em até 02 dias úteis, após o fim do prazo de conclusão do serviço; DIMENSÕES/LAYOUT 8. Comprimento externo: 9m; 9. Largura externa: 2,6m; 10. Altura interna: 2,5m;	durante o período contratual. 5. Permite a correta operação e manutenção, promovendo a longevidade do equipamento e prevenção de falhas. 6. Garante tempo hábil para produção sob medida e posterior instalação com qualidade e segurança. 7. Evita atrasos na execução do Programa Pescados SC e possibilita rápida ativação da unidade móvel. DIMENSÕES/LAYOUT 8. Compatível com caminhão 6x2 e com espaço adequado para instalação de câmaras, divisórias e equipamentos sem comprometer a mobilidade e ergonomia. 9. O mesmo que o item 8. 10. O mesmo que o item 8.
---	---

Estudo Técnico Preliminar	



CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS	CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS
11. Chassi em aço 1020 acoplável ao caminhão 6x2 e que atenda a todas as necessidades operacionais e de resistência necessárias;	11. Oferece alta resistência estrutural e longa vida útil, adequado para o transporte de cargas em ambientes diversos.
12. Pintura Chassi: superfície das soldas estruturais recobertas com pintura antioxidante. Pintura de perfis e longarina na cor preto;	12. Previne corrosão e aumenta a durabilidade do chassi e componentes metálicos.
13. Ferragens dos varões, fechaduras e mancais das portas em aço inox AISI 304, fixadas nas portas;	13. Resistentes à corrosão, fundamentais para ambientes com umidade elevada e exigências sanitárias.
14. Caixa de carga: composta por perfis inox AISI 304, quadro traseiro, colunas dianteiras com chapas de no mínimo 3mm e colunas das portas internas e externas em chapa de no mínimo 2,75mm;	14. Garante elevada resistência mecânica, durabilidade e excelente desempenho em ambientes úmidos e corrosivos, como aqueles associados ao manuseio de pescados.
15. Revestimento das laterais externas: em material isotérmico (fibra) ou alumínio;	15. Melhora o isolamento térmico e a resistência a impactos e intempéries.
16. Revestimento das laterais internas: em chapas lisas de fiberglass com gel coat branco com no mínimo 2,5mm e camada de proteção anti-microbiana, impermeável e resistente à esterilização (fabricadas com 02 camadas de manta de fibra de vidro);	16. Atende normas sanitárias, facilita a higienização e reduz risco de contaminação do pescado.
17. Parafusos sextavados em aço inox para fixação de acessórios;	17. Previnem oxidação e garantem firmeza estrutural.
18. Assoalho e piso: chapa de fiberglass antiderrapantes, revestida com gel coat	

Estudo Técnico Preliminar	



branco e camada de proteção anti-microbiana, impermeável, com resistência mecânica adequada à aplicação e à esterilização, ou em alumínio antiderrapante (chapas xadrez com, no mínimo, 2,75mm, frisadas) possuindo drenos para esgoto em todas as áreas internas; 19. Pintura/Acabamento: em 02 camadas de tinta Poliuretano - PU branca, recobrimdo chapas de alumínio e rebites; 20. Drenos para lavação com proteção para evitar a entrada de insetos e roedores; 21. Uma unidade de barrica d'água; 22. Duas paredes divisórias com isolamento térmico, internas em fiberglass na cor branca para separação das câmaras de congelados, resfriados e de comercialização com proteção antimicrobiana; 23. Cada parede divisória, com isolamento térmico, deverá contar com 01 porta em fiberglass para permitir a passagem dos usuários entre os diferentes compartimentos, com acabamento branco e proteção antimicrobiana, com vedação de borracha para as paredes internas e fechaduras para os dois lados;	18. Proporciona segurança operacional, higienização eficiente e durabilidade. 19. Proporciona acabamento durável e lavável, de fácil manutenção. 20. Evita infestações e contaminação dos produtos. 21. Essencial para abastecimento ou manutenção de limpeza. 22. A presença de divisórias com isolamento térmico é fundamental para manter diferentes zonas de temperatura no interior do baú, atendendo às exigências sanitárias e de conservação dos pescados. 23. A instalação de portas em fiberglass com isolamento térmico garante a manutenção da temperatura adequada em cada compartimento, evitando trocas térmicas indesejadas que comprometam a conservação dos produtos.
---	---

Estudo Técnico Preliminar	



24. Paredes divisórias entre área de comercialização e o banheiro; REDE ELÉTRICA E HIDRÁULICA 25. Mínimo de sete pontos de iluminação LED, sendo três para o espaço interno de comércio, um próximo ao toldo junto ao ponto de abertura da plataforma (para atendimento do público), um para o banheiro, um para a área de congelados e um para a área de resfriados; 26. Nos pontos de área úmida, é necessária a instalação de lâmpadas e luminárias específicas para ambientes úmidos (IP67 ou superior). 27. Mínimo de 08 (oito) pontos de alimentação elétrica, 220VCA, distribuídos da seguinte forma: - 01 (um) ponto no banheiro; - 02 (dois) sobre a pia da área de comercialização (com distância de 1m entre os pontos); - 01 (um) para uso da balança; - 02 (dois) para uso no balcão (com distância de 1m entre os pontos); - 01 (um) para a TV; e - 01 (um) ponto sobressalente. 28. 01 (um) painel de distribuição e proteção da rede elétrica;	24. A separação física entre o ambiente de comercialização de pescados e a área do banheiro é essencial para evitar riscos de contaminação cruzada, conforme exigências das normas sanitárias. REDE ELÉTRICA E HIDRÁULICA 25. A iluminação LED garante eficiência energética, durabilidade e baixa geração de calor, sendo ideal para ambientes fechados e com controle térmico, como os compartimentos de uma peixaria móvel. 26. Garante segurança elétrica e durabilidade em áreas com alta umidade, evitando curtos-circuitos e atendendo às normas sanitárias. 27. Garante a operação simultânea dos equipamentos essenciais da unidade móvel, conforme sua função comercial e sanitária, assegurando praticidade, organização e eficiência no uso da energia elétrica. 28. Essencial para organizar e controlar o fornecimento de energia elétrica em todos
---	--

Estudo Técnico Preliminar	



REDE ELÉTRICA E HIDRÁULICA 29. Tubulações para as redes elétrica e hidráulica; 30. Ponto de espera para tubulações para rede abastecimento de água potável e para coleta de resíduos; 31. Tanque para depósito de resíduos líquidos com capacidade para 500 litros, fixado sob o baú próximo ao chassi; 32. Um tanque para depósito de água potável, com respiro e bomba de elevação, para atender ao banheiro e à pia da área de comercialização, com capacidade mínima de 500 litros, fixado sob o baú próximo ao chassi; SISTEMA/AMBIENTE DE REFRIGERAÇÃO E ISOLAMENTO TÉRMICO 33. Isolamento térmico possuindo mínimas de: - paredes de 75mm; - teto de 100 mm; e - piso de 100 mm;	os sistemas do baú customizado, como iluminação, refrigeração, ventilação e equipamentos auxiliares. REDE ELÉTRICA E HIDRÁULICA 29. Fundamentais para garantir a segurança, organização e funcionalidade dos sistemas do baú customizado. 30. Facilita futuras ligações hidráulicas e de esgoto, assegurando condições adequadas de higiene e cumprimento das normas sanitárias. 31. Essencial para o armazenamento seguro dos resíduos líquidos gerados durante as operações, evitando contaminação ambiental e garantindo o cumprimento das normas ambientais vigentes. 32. Garante abastecimento contínuo e higiene nas áreas de uso, otimizando espaço e segurança do veículo. SISTEMA/AMBIENTE DE REFRIGERAÇÃO E ISOLAMENTO TÉRMICO 33. Assegura controle eficiente da temperatura interna, preservando a qualidade dos produtos durante o transporte e armazenamento.
--	---

Estudo Técnico Preliminar	



34. Estrutura de sustentação do equipamento de refrigeração frontal em aço galvanizado e com pintura anticorrosiva; 35. Paletes de plástico, na cor branca, para permitir a ventilação sob os pescados armazenados, nas áreas de congelados e resfriados; 36. Sistemas de refrigeração movidos à diesel independente do motor do veículo, e com possibilidade de conexão à rede elétrica, com faixa de operação mínima, de -20°C a 15°C, dimensionados para atender a área de congelados e resfriados de até 26m³; 37. O equipamento de refrigeração deve ser instalado no frontal do caminhão e possuir um evaporador na área de resfriados e outro na área de congelados; 38. Controles de temperatura, do tipo máxima e mínima (data loggers de temperatura), fixados nos compartimentos para congelados e resfriados, com registro histórico de capacidade mínima de 16.000 registros e frequência de registro a cada 10 minutos, ou aparelho de tecnologias/capacidade de armazenamento superiores; 39. Os data loggers de temperatura devem ter resistência a umidade, conectividade (USB/Bluetooth/Wi-Fi), memória circular e baterias com duração mínima de 01 (um)	34. Garante resistência, durabilidade e proteção contra corrosão, assegurando a estabilidade do equipamento de refrigeração. 35. Garantem ventilação adequada sob os pescados, preservando a qualidade e higiene nas áreas de congelados e resfriados. 36. Garante controle térmico eficiente para áreas de até 26m³, preservando a qualidade dos produtos. 37. Garante controle térmico eficiente e adequado para cada ambiente. 38. Asseguram monitoramento preciso e contínuo da qualidade dos produtos. 39. Monitoramento contínuo e confiável da temperatura dos pescados, aspecto crítico para garantir a segurança alimentar e a
---	---

Estudo Técnico Preliminar	



ano; 40. Os cabos de conexão elétrica trifásicos/monofásicos deverão ter, no mínimo, 100m de comprimento, e devem ser entregues, no mínimo, duas unidades de cada; ÁREA DE COMERCIALIZAÇÃO 41. Compartimento para comercialização com aproximadamente 26m³, tendo medidas externas de 2,6m x 4,5m, descontando-se o banheiro; 42. A área de vendas deverá contar com um ponto de água potável com torneira de aço inox, tipo monocomando; 43. O tampo de inox deve ter 2,0m de comprimento e 0,60 de largura, e com uma cuba de inox com 0,40m de comprimento, 0,30m de largura e 0,15 a 0,20m de profundidade; 44. Um armário em aço inox AISI 304 (1,0m altura x 0,30m profundidade x 1,0m largura) com duas portas, e localizado próximo da caixa registradora na parede do fundo do caminhão; 45. Um armário em aço inox AISI 304 (1,0m altura x 0,30m profundidade x 1,50m largura) com três portas, localizado em cima da pia;	conformidade com normas sanitárias. 40. Garantem flexibilidade e segurança na instalação e operação dos equipamentos. ÁREA DE COMERCIALIZAÇÃO 41. Integra o funcionamento completo da unidade móvel. 42. Assegura higiene, praticidade e durabilidade no atendimento ao público. 43. Oferece superfície resistente e funcional para manipulação e higiene na área de vendas. 44. Oferece armazenamento seguro, durável e de fácil acesso na área de vendas. 45. Proporciona armazenamento organizado, resistente à corrosão e de fácil acesso na área de trabalho.
--	---

Estudo Técnico Preliminar	



46. Um balcão frigorífico de exposição com 3,0m comprimento x 0,65m largura x 1,35m altura, equipados com bandejas exppositoras de PVC e iluminação interna em LED; 47. O(s) balcão(ões) expositor(es) deve(m) permitir operação de resfriados e congelados em seus compartimentos; 48. Uma balança eletrônica com capacidade de no mínimo 20kg, com divisão de 5 em 5 gramas; 49. Um balcão com gaveta com 0,40m comprimento x 0,60m largura x 0,80m altura; 50. Uma TV Smart fixada na área de comercialização, de no mínimo 32 e no máximo 40 polegadas; 51. Uma porta lateral direita tipo plataforma cobrindo a área de 3,0m de comprimento x 2,0m de altura (basculável), acabamento interno em chapa de alumínio, com suporte para sustentação da plataforma; 52. Um motor-redutor com cinta e gancho para elevação/retorno da porta lateral direita (plataforma central para comercialização) ou outro sistema automatizado que realize a mesma função;	46. Assegura conservação adequada, boa visibilidade dos produtos e eficiência na exposição para venda. 47. Garantem versatilidade no armazenamento e exposição, atendendo diferentes tipos de produtos com controle térmico adequado. 48. Assegura precisão nas pesagens e atende às exigências do comércio varejista de pescado. 49. Oferece apoio compacto e funcional para armazenamento e organização de utensílios ou materiais de uso frequente na área de vendas. 50. Permite exibição de informações, promoções e conteúdos educativos, melhorando a comunicação com o público e a experiência de compra. 51. Facilita o acesso à área de vendas e garante durabilidade e segurança. 52. Facilita a elevação e o retorno da porta lateral, garantindo segurança, agilidade e ergonomia na abertura da plataforma de comercialização.
--	---

Estudo Técnico Preliminar	



53. Um toldo retrátil de cobertura da lateral do baú e plataforma (local de comércio) com acionamento automático e manual, com 4,0m comprimento x 2,5m cobertura; ÁREA DE CONGELADOS E RESFRIADOS 54. Compartimento para congelados e resfriados com aproximadamente 26m³, devendo ser compartimentado em dois ambientes diferentes que contenham temperaturas de operação diferentes, sendo um para resfriados e outro para congelados, tendo área combinada com medidas externas de 2,6m x 4,5m; 55. As duas portas internas de acesso às áreas de resfriados e congelados deverão ser deslizantes, instaladas sobre trilhos, com sistema de abertura em ambos os lados, garantindo que nenhuma pessoa fique trancada em seu interior; 56. A parede divisória entre os compartimentos para congelados e resfriados deve ser do tipo deslizante permitindo alterar as áreas das câmaras de acordo com as necessidades operacionais, deslizando, cerca de 01 (um) metro linearmente para cada um dos sentidos, devendo ser prevista a locação dos paletes; 57. A parede divisória entre os compartimentos para congelados e resfriados deve contar com sistema de refrigeração/ventilação forçada, integrada a sistema automatizado,	53. Proporciona proteção contra sol e chuva na área de vendas, garantindo conforto para consumidores e operadores, com praticidade de uso. ÁREA DE CONGELADOS E RESFRIADOS 54. Permite o armazenamento adequado de diferentes tipos de pescados, garantindo a conservação conforme as exigências sanitárias. 55. Garantem segurança dos operadores, evitando o risco de confinamento, além de otimizar o espaço e facilitar o acesso às áreas térmicas. 56. Essa adaptabilidade maximiza a eficiência do uso do baú, evita desperdício de espaço e atende melhor às necessidades específicas da comercialização em cada momento. 57. Garante a conservação adequada dos pescados, tanto congelados quanto resfriados. Esse controle preciso evita a deterioração do produto, preserva suas
--	---

Estudo Técnico Preliminar	



que viabilize o controle de temperaturas adequadas ao resfriamento dos pescados; 58. Devem ser fornecidas 50 (cinquenta) caixas plásticas para pescados de 42 litros, com o nome “Programa Pescados SC”, atendendo aos padrões normatizados de durabilidade e sanitários. Medidas externas das caixas: - 19,5 cm de altura; - 67 cm de comprimento; e - 44 cm de largura; BANHEIRO (LAVABO) 59. Banheiro com aproximadamente 3m³, tendo área de 1,0m x 1,2m; 60. Banheiro com acesso externo e sem porta de acesso/comunicação à parte interna do baú; 61. Deve ter vaso sanitário com assento e tampo, pia com torneira monocomando, suporte para papel higiênico, suporte para papel toalha, suporte para sabonete líquido, lixeira;	características de frescor e qualidade sanitária, além de assegurar maior eficiência energética, prevenindo oscilações térmicas que possam comprometer o estoque. 58. São essenciais para o manuseio, armazenamento e transporte seguro dos pescados, garantindo proteção adequada contra impactos e contaminações. A identificação visual com o nome “Programa Pescados SC” contribui para a rastreabilidade, organização e promoção do programa, reforçando a confiança do consumidor e a valorização dos produtos locais. BANHEIRO (LAVABO) 59. É essencial para garantir condições adequadas de higiene e conforto aos operadores durante o funcionamento do veículo, principalmente em operações de longa duração ou em locais remotos. 60. Medida de higiene e segurança que evita contaminação cruzada entre as áreas de manipulação e armazenamento dos pescados e o ambiente sanitário. 61. A instalação desses equipamentos e acessórios básicos no banheiro garante condições adequadas de higiene, conforto e funcionalidade para os usuários.
--	---

Estudo Técnico Preliminar	



62. Um armário (1,0m altura x 0,20m profundidade x 0,50m largura), em aço inox AISI 304 e localizado sobre a pia, com espelho sobre a porta do armário; 63. 01 (um) exaustor; PORTAS DE ACESSO E ESCADAS 64. Três portas na lateral esquerda em fiberglass com acabamento em gel branco e proteção anti-microbiana nas partes interna e externa, sendo uma porta para acesso à área de resfriados, uma à área de congelados e uma para acesso ao banheiro, todas com dimensões de 0,80m de largura x 1,90m de altura; 65. Escadas em alumínio no frontal do baú para acesso ao equipamento de refrigeração; 66. Três escadas, para acesso às portas laterais em aço inox, alumínio ou fibra. Caso as escadas sejam desmontáveis o fabricante deverá ofertar mecanismos de trava anti-furto e local apropriado para o armazenamento sob o baú;	62. Este conjunto garante funcionalidade, higiene e segurança no ambiente de trabalho. 63. O exaustor é fundamental para garantir a renovação do ar interno do baú, especialmente no banheiro ou áreas úmidas, evitando o acúmulo de odores desagradáveis e possíveis focos de contaminação. PORTAS DE ACESSO E ESCADAS 64. Garantem alta resistência mecânica, durabilidade e facilidade de limpeza, além de inibir o crescimento de microrganismos que possam comprometer a higiene do ambiente. 65. As escadas em alumínio são leves, resistentes à corrosão e duráveis, características essenciais para uso em ambiente externo e sujeito a intempéries. 66. Proporcionam resistência à corrosão, durabilidade e leveza, atendendo às necessidades operacionais e facilitando o manuseio e transporte. A fixação das escadas à plataforma garante segurança e estabilidade no acesso, prevenindo acidentes durante a operação.
---	---

Estudo Técnico Preliminar	



67. Duas escadas em aço inox, alumínio ou fibra, para anexar à plataforma. Caso as escadas sejam desmontáveis o fabricante deverá ofertar mecanismos de trava anti-furto e local apropriado para o armazenamento sob o baú; 68. Guarda-corpo em aço inox, alumínio ou fibra, desmontáveis ou dobráveis na estrutura, com 1,0m de altura. Devem ser instalados para a segurança do público na plataforma e nos corrimãos das escadas de acesso à plataforma; ITENS DE SEGURANÇA 69. Alças de apoio para acesso às portas laterais esquerdas; 70. Pára-choques conforme resolução do Contran/INMETRO; 71. Faixas refletivas aprovadas pelo INMETRO aplicadas nas laterais, para-choque, quadro traseiro e colunas conforme normas Contran;	67. Facilitam o acesso seguro à plataforma durante as operações. A exigência de mecanismos de trava anti-furto para escadas desmontáveis protege contra perdas e furtos, enquanto o armazenamento adequado sob o baú mantém as escadas organizadas e preservadas contra intempéries e danos, contribuindo para a eficiência operacional e conservação do equipamento. 68. O guarda-corpo oferece resistência, durabilidade e segurança, atendendo às normas técnicas aplicáveis para proteção contra quedas. ITENS DE SEGURANÇA 69. Essenciais para proporcionar segurança e estabilidade aos operadores ao acessarem as portas laterais do baú, prevenindo quedas e acidentes durante as operações. 70. Fundamental para garantir a segurança veicular, protegendo o baú e o caminhão contra impactos durante manobras e colisões leves. 71. Essenciais para aumentar a visibilidade do veículo em condições de baixa luminosidade ou à noite, contribuindo significativamente para a segurança no trânsito.
---	--

Estudo Técnico Preliminar	



72. Sistema elétrico conforme resolução do Contran/INMETRO; 73. Suporte das sinaleiras laterais em plástico flexível; 74. Sinaleiras no entorno do baú com lâmpadas de LED; 75. Quatro unidades de pára-lamas (traseiros); 76. Duas unidades de pára-barros em borracha na cor preta; 77. Um extintor de pó químico tipo ABC e um extintor tipo CO₂; CONSIDERAÇÕES FINAIS 78. Envelopamento nas laterais e na traseira do baú em adesivo, com alta durabilidade e resistência às intempéries, aplicado sobre a pintura, de acordo com a arte a ser enviada pela Secretaria de Aquicultura e Pesca SC; 79. Todo e qualquer item que não tenha sido descrito e que seja necessário ao perfeito	72. Essencial para garantir a segurança, eficiência e confiabilidade do funcionamento do baú customizado. 73. Oferece maior resistência a impactos e vibrações, reduzindo o risco de danos em situações de pequenas colisões ou contatos acidentais. 74. Garantem maior eficiência energética, maior durabilidade e melhor visibilidade em comparação às lâmpadas tradicionais. 75. Essencial para proteger o baú, o caminhão e outros veículos contra a projeção de água, lama e detritos durante a circulação. 76. Resistentes e eficazes na contenção de respingos de água, lama e detritos durante o trânsito, protegendo tanto a estrutura do veículo quanto os demais usuários da via. 77. Essenciais para garantir a segurança contra incêndios em diferentes tipos de fogo que podem ocorrer no baú peixaria móvel. CONSIDERAÇÕES FINAIS 78. Identifica visualmente o programa e protege a estrutura contra intempéries. 79. Este item assegura que o fornecedor se responsabilize por fornecer todos os
---	--

Estudo Técnico Preliminar	



funcionamento do baú customizado como peixaria móvel, acoplado ao caminhão 6x2, deverá ser fornecido e considerado cotado dentro do valor apresentado no processo licitatório.	componentes e acessórios essenciais que, embora não estejam explicitamente listados, sejam imprescindíveis para o funcionamento eficiente, seguro e adequado do baú customizado.
--	--

5. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A quantidade de equipamentos para a aquisição é de 05 (cinco) baús customizados.

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BAÚ CUSTOMIZADO	5
TOTAL	5

A Secretaria Executiva da Aquicultura e Pesca - SAQ foi criada recentemente pela Lei nº 18.646, de 5 de junho de 2023, não possuindo um histórico de compras anteriores que possa embasar a estimativa com base na série histórica de consumo. Dessa forma, a quantificação dos itens foi elaborada a partir de um levantamento das necessidades dos pescadores e aquicultores do Estado de Santa Catarina.

Dessa forma, a estimativa de quantidades foi realizada com base em critérios técnicos e operacionais, garantindo transparência, economicidade e eficiência na gestão dos recursos públicos destinados ao setor da aquicultura e pesca em Santa Catarina. Conforme o **MEMORIAL DE CÁLCULO**, anexo no SGPe.

Importante esclarecer ainda que a aquisição dos e equipamentos é a única alternativa possível para se cumprir o programa estabelecido.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

O Programa Pescados SC tem como objetivo fortalecer a cadeia produtiva da pesca artesanal e da aquicultura em Santa Catarina, fomentando a cadeia de pescados. Para isso, está prevista a aquisição de 05 (cinco) baús customizados com o intuito de melhorar a segurança alimentar, a comercialização do pescado e fornecimento de infraestrutura adequada para o transporte e comercialização do pescado.

Estudo Técnico Preliminar	



A pesquisa mercadológica buscou identificar soluções viáveis para a aquisição dos equipamentos, levando em consideração aspectos técnicos, econômicos e operacionais. As principais fontes de informação utilizadas incluem:

- **Consulta a fornecedores especializados** em baús customizados;
- **Análise de licitações anteriores** de programas similares em outros estados, municípios e prefeituras;
- **Avaliação de catálogos e publicações técnicas** sobre tendências e inovações no setor.

É importante destacar que a pesquisa mercadológica não contemplou a escolha de fornecedores, modelos de equipamentos, mas sim o baú customizado e seu conjunto de equipamentos pretendido e suas características mínimas exigidas a partir do Termo de Referência.

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

Foram identificadas as seguintes opções para atender às necessidades do programa:

1. BAÚ CUSTOMIZADO

EMPRESA	MODELO	VALOR
NIJU IMPLEMENTOS RODOVIÁRIOS	Conforme descritivo	R\$ 662.500,00
PAVAN CARROCERIAS FRIGORÍFICAS	Conforme descritivo	R\$ 572.000,00
PAINEL DE COMPRAS PÚBLICAS	sem resultados	R\$
MÉDIA POR UNIDADE		R\$ 617.250,00
X 05 UNIDADES		R\$ 3.086.250,00

Fonte orçamento: Fornecedores via e-mail.

Memória de cálculo: para a obtenção da média de cada modelo orienta-se o uso de 3 valores de acordo com a pesquisa e dividido por igual valor. Já o valor global, se deu através da multiplicação do número de itens a serem adquiridos pelo valor médio calculado.

Em cumprimento ao Art. 18, §1º, VI, a estimativa do valor de contratação, conforme planilha dos valores apurados pela pesquisa mercadológica apresentada no levantamento é de **R\$ 3.086.250,00** (três milhões, oitenta e seis mil e duzentos e cinquenta reais), incluindo os modelos cotados em atendimento à especificação.



JUSTIFICATIVA DA AUSÊNCIA DE TRÊS ORÇAMENTOS

Conforme preconiza a legislação vigente, especialmente no que se refere à instrução processual para aquisições públicas, buscou-se obter, no mínimo, três orçamentos de fornecedores distintos para a adequada estimativa de preços. Todavia, cumpre esclarecer que o item em questão apresenta características técnicas bastante específicas, o que restringe consideravelmente o número de empresas capacitadas a fornecê-lo.

Foram realizados contatos com diversos fornecedores especializados, além de pesquisas em plataformas de compras públicas e em bancos de dados oficiais, como o Painel de Preços do Governo Federal e outros sistemas de consulta de contratações realizadas por entes da Administração Pública. Também foram verificados registros de aquisições anteriores em bancos públicos, sem que fossem localizadas compras com especificações técnicas compatíveis.

Como resultado, apenas duas empresas apresentaram propostas válidas dentro dos critérios estabelecidos. Os demais fornecedores consultados informaram não comercializar produtos com tais características, não atender às exigências técnicas e operacionais previstas pela Administração, ou não responderam às solicitações de envio de orçamentos.

Diante disso, justifica-se a apresentação de apenas dois orçamentos, ao invés de três, em razão da natureza especializada do item, caracterizando-se como hipótese de mercado restrito. Tal circunstância não configura falha na pesquisa de preços, mas sim limitação imposta pela realidade do setor.

8. Comparativo das soluções	
A aquisição dos equipamentos descritos a seguir tem como objetivo fortalecer a infraestrutura de apoio à pesca e aquicultura no Estado de Santa Catarina, promovendo a modernização das atividades, melhorando a comercialização do pescado e incentivando o desenvolvimento sustentável do setor.	
Requisitos	Baú Customizado
Vantajosidade econômica	Atende
Ganhos de eficiência administrativa	Atende
Sustentabilidade social e ambiental	Atende e não atende
Incorporação de tecnologias	Não atende
Compra ou locação	Compra
Doações / Permutas	Não se aplica



Com relação ao estudo comparativo entre a vantajosidade, a aquisição e locação a tabela a seguir apresenta entendimento referente à modalidade escolhida:

Critério	Aquisição	Locação
Custo a Longo Prazo	Investimento inicial elevado, mas sem custos recorrentes significativos.	Custo mensal ou anual elevado, com dependência contínua do fornecedor.
Disponibilidade	Equipamentos sempre disponíveis para uso imediato.	Dependência da disponibilidade do fornecedor.
Durabilidade	Vida útil longa, amortizando o investimento.	Equipamentos podem ser antigos ou desgastados devido ao uso por múltiplos locatários.
Manutenção	Controle próprio da manutenção e qualidade dos equipamentos.	Sujeito a manutenção do fornecedor, que pode ser ineficiente.
Flexibilidade	Equipamentos podem ser adaptados às necessidades específicas do programa.	Restrições na customização e necessidade de renovação de contratos.
Segurança e Qualidade	Restrições na customização e necessidade de renovação de contratos.	Equipamentos alugados podem não atender aos padrões desejados.

Com base na análise comparativa, a aquisição dos equipamentos se mostra mais vantajosa por diversos fatores:

- **Redução de custos a longo prazo:** apesar do investimento inicial, a aquisição elimina despesas recorrentes de locação;
- **Autonomia operacional:** o programa terá total controle sobre o uso e disponibilidade dos equipamentos, garantindo a continuidade das atividades sem depender de terceiros;
- **Qualidade e durabilidade:** a aquisição permite selecionar equipamentos de qualidade, que atenderão às necessidades do programa por um longo período;
- **Personalização e adequação:** equipamentos próprios podem ser ajustados para maximizar a eficiência operacional; e
- **Segurança e conformidade:** a posse dos equipamentos garante que todos estejam em conformidade com normas técnicas e regulatórias.

Estudo Técnico Preliminar	



Diante dos fatores apresentados, a opção de aquisição é a mais viável para o **PROGRAMA PESCADOS SC**, garantindo maior economia, segurança, eficiência operacional e independência na gestão dos equipamentos essenciais para as atividades do programa.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

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

Após análise deste estudo, foi concluído que a solução escolhida para futura e eventual contratação será a aquisição de 05 (cinco) baús customizados.

As descrições e características mínimas quanto aos modelos estão mencionadas no item 4 e também no Termo de Referência - TR (4.1 ANEXO I - TR).

Quanto à modalidade da aquisição, sugere-se que seja por meio de **Sistema de Registro de Preço - SRP**, o qual estabelece regras vinculantes para a Administração Pública e um particular relativamente a contratações futuras, antecedido de um procedimento específico e segundo condições predeterminadas.

Esta modalidade contribui para obtenção de economias de escala; redução dos custos com estoque; agilidade e otimização nas contratações públicas; racionalização das licitações públicas pela possibilidade de atendimento a mais de um órgão ou entidade ou a programas de governo e economia processual.

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

A contratação dos baús customizados poderá ser parcelada para garantir maior eficiência, economicidade e viabilidade operacional, considerando os seguintes aspectos:

1. **Especialização dos fornecedores** – o baú customizado e seu conjunto de equipamentos requerem expertise técnica específica, garantindo que sejam adquiridos de empresas com experiência e certificação para atender às normas exigidas;
2. **Eficiência logística** – a entrega e a instalação de equipamentos exigem planejamento operacional, garantindo que sejam implementados de forma coordenada; e
3. **Execução orçamentária adequada** – o parcelamento permite melhor gestão dos recursos públicos, alinhando a aquisição com a disponibilidade orçamentária do Estado e garantindo que os equipamentos sejam adquiridos sem comprometer outras iniciativas estratégicas.

Dessa forma, a estratégia de parcelamento garante que cada aquisição atenda de forma precisa às necessidades do Programa Pescados SC, assegurando que os báus customizados sejam entregues dentro dos padrões técnicos exigidos e no tempo necessário para sua utilização efetiva.



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

O fornecedor do(s) baú(s) customizado(s) deverá observar as características técnicas, projetos dimensionais e funcionais do caminhão 6x2 que está sendo licitado via SGPe (nº SAQ 0017/2025).

12. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Para garantir a correta implementação do **Programa Pescados SC** e a aquisição eficiente dos **equipamentos necessários**, a Administração deverá adotar as seguintes providências antes da celebração do contrato:

- **Publicação de Edital e Processo Licitatório** – condução de processo transparente, com ampla concorrência e em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, garantindo a seleção de fornecedores qualificados.
- **Análise jurídica e de conformidade** – avaliação dos requisitos legais, ambientais e administrativos da contratação, assegurando que os equipamentos atendam às normativas aplicáveis ao setor pesqueiro.
- **Verificação orçamentária e financeira** – confirmação da disponibilidade de recursos para a execução do contrato, garantindo que a aquisição ocorra dentro da capacidade financeira do Estado.
- **Planejamento da logística de entrega** – definição das etapas de recebimento, armazenamento e distribuição dos equipamentos aos pescadores e unidades beneficiadas, de forma a otimizar a implementação do programa.
- **Rede de assistência técnica** – garantia de que os equipamentos adquiridos contem com suporte técnico e manutenção especializada, assegurando a durabilidade e eficiência operacional dos bens.
- **Capacitação dos beneficiários** – desenvolvimento de treinamentos para pescadores e operadores, assegurando o uso adequado dos equipamentos e maximizando os benefícios proporcionados pela modernização da infraestrutura pesqueira.

Há necessidade de capacitação/treinamento dos beneficiários para o uso correto dos baús customizados e seu conjunto de equipamentos. Não se faz necessária a **realocação de pessoal** para fiscalização ou gestão contratual, uma vez que os processos de controle seguirão os trâmites administrativos estabelecidos.

A adoção dessas providências garantirá que a contratação ocorra de forma **eficiente, transparente e alinhada aos objetivos do Programa Pescados SC**, promovendo melhorias significativas para a **aquicultura e a pesca em Santa Catarina**.

Estudo Técnico Preliminar	



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

Foram identificados os seguintes **impactos ambientais potenciais** relacionados à aquisição e utilização dos equipamentos previstos no **Programa Pescados SC**, bem como suas respectivas **medidas mitigadoras**:

- **Baú Customizado** → O descarte inadequado de resíduos orgânicos provenientes do pescado pode causar contaminação ambiental. Para minimizar esses impactos, o equipamento deverá ser projetado com sistemas de drenagem e armazenamento adequados para resíduos, além de seguir protocolos de higienização e descarte corretos, conforme as normas sanitárias vigentes.

Não foram identificadas possibilidades de inclusão de novos critérios de sustentabilidade nas contratações, uma vez que os baús customizados e o seu conjunto de equipamentos a serem adquiridos já precisam atender às normas nacionais e internacionais de eficiência e impacto ambiental.

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

Os resultados esperados com a implementação deste programa incluem:

Benefícios Diretos:

- **Melhoria na infraestrutura da comercialização de pescados provenientes da aquicultura e da pesca**, garantindo maior eficiência no comércio de pescados;
- **Aumento da produtividade e da competitividade do setor**, possibilitando melhores condições sanitárias para comercialização e distribuição dos produtos comercializados.

Benefícios Indiretos:

- **Fortalecimento da economia local e das comunidades pesqueiras**, proporcionando melhores condições de comercialização para os profissionais da aquicultura e da pesca; e
- **Segurança alimentar** aos consumidores catarinenses.

15. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Conclui-se que os comparativos quanto às possibilidades de soluções deste estudo, aquela que melhor se adequa no momento é a aquisição dos equipamentos, por meio de **Registro de Preços**, sendo esta solução viável e atende à situação concreta de forma adequada e proporcional.

Estudo Técnico Preliminar	



Assinaturas do documento



Código para verificação: **VXK121K9**

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

- ✓ **RUY DE CASTRO SOBROSA NETO** (CPF: 004.XXX.819-XX) em 03/07/2025 às 17:32:44
Emitido por: "SGP-e", emitido em 23/08/2023 - 15:27:16 e válido até 23/08/2123 - 15:27:16.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **"KARINNE LOURDES HOFFMANN"** em 03/07/2025 às 17:33:13
Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/07/2024 - 12:08:16 e válido até 10/07/2124 - 12:08:16.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **VALDORI ALCI DE ALMEIDA** (CPF: 560.XXX.529-XX) em 03/07/2025 às 17:43:28
Emitido por: "SGP-e", emitido em 05/06/2023 - 17:52:15 e válido até 05/06/2123 - 17:52:15.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **FABIANO MULLER SILVA** (CPF: 707.XXX.289-XX) em 03/07/2025 às 19:32:20
Emitido por: "SGP-e", emitido em 27/09/2019 - 15:29:54 e válido até 27/09/2119 - 15:29:54.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **TIAGO BOLAN FRIGO** (CPF: 031.XXX.239-XX) em 07/07/2025 às 18:14:48
Emitido por: "SGP-e", emitido em 05/04/2023 - 18:28:16 e válido até 05/04/2123 - 18:28:16.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FRXzM3NzU0XzAwMDAwMDUyXzUyXzlwMjVfVlhLMTlxSzk=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAQ 00000052/2025** e o código **VXK121K9** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.