



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP
SECRETARIA DA FAMÍLIA E PROTEÇÃO SOCIAL

1 – OBJETO RESUMIDO

Aquisição de gêneros alimentícios visando continuidade às atividades desenvolvidas pelos programas oferecidos pela Secretaria da Família e Proteção Social do Município de Chapecó/SC – SEFASO.

2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para atendimento, de forma satisfatória, às atividades dos diversos programas assistenciais pertencentes à Secretaria da Família e Proteção Social, mantendo regularizado o estoque de gêneros alimentícios visando o melhor atendimento aos usuários. Serão atendidos os seguintes programas assistenciais: Centros de Referência em Assistência Social (CRAS), Centros de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (CCFV), Centros de Referência Especializado em Assistência Social (CREAS I e II), Resgate Social, Serviço de Medidas Socioeducativas (Inovamente), Abrigo Municipal da Criança, Casa Abrigo para Mulheres Vítimas de Violência, Centro de Convivência de Idosos, Acolhimento de Imigrantes, Casa de Passagem, Cozinha Comunitária Cidade do Idoso e Restaurante Popular Bandeirão Centro, Banco de Alimentos.

3 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O município de Chapecó realizou seu plano de contratações anuais e esta contratação está prevista nele.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Aquisição de alimentos:

Ítem	Descrição	TOTAL FMAS	TOTAL PMC	Quantidade total
1	Adoçante dietético líquido. Tipo estévia. Produto de boa qualidade. Composição: Água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol e Conservante Benzoato de Sódio. Validade de 1 ano. Frascos de 80 mililitros. Aprovado pela Associação Nacional de Assistência ao Diabético (ANAD). Não contém glúten. SEM adição de aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame K e calorias.	180	6	186



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

2	Atum ralado ao natural enlatado. Produto de boa qualidade. Ingredientes: Atum, água e sal, caldo vegetal. Não contém conservantes e glúten. Latas com 170 gramas cada. Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Latas lacradas isentas de estufamentos, vazamentos ou corrosões, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios.	625	24	649
3	Carne bovina em cubos – Carne bovina de primeira qualidade, <u>coxão mole ou patinho</u> , cortada em cubos, no tamanho aproximado de 5 cm x 5 cm x 5 cm cada pedaço/cubo ou no máximo 70 gramas cada pedaço. Carne congelada (temperatura de conservação de -12°C a – 18°C). Deve apresentar cor vermelha, cheiro e sabor característicos/normais, e textura firme não pegajosa, em perfeito estado de conservação, com no máximo 10% de sebo e gordura. Deve estar acondicionada em embalagens intactas de polipropileno contendo até 1 kg cada, e revestidas por caixa de papelão tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 30 dias anteriores à entrega. Produto de boa procedência. <u>O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</u> Entregas parceladas conforme a demanda.	7150	10000	17150
4	Carne bovina iscas – Carne bovina de primeira qualidade, <u>coxão mole ou patinho</u> , cortada em tiras medindo aproximadamente 1 cm x 5 cm. Carne congelada (temperatura de conservação de -12°C a – 18°C). Deve apresentar cor vermelha, cheiro e sabor característicos, e textura firme não pegajosa, em perfeito estado de conservação, com no máximo 10% de sebo e gordura. Deve estar acondicionada em embalagens intactas de polipropileno contendo até 1 kg cada, e revestidas por caixa de papelão, tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada	5060	6000	11060



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	em até no máximo 30 dias anteriores à entrega. <u>O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</u>			
5	Carne suína. Cubos de carne suína de primeira qualidade (PADRÃO) NÃO SERÁ ACEITO CARNE DE MATRIZ. Lombo, pernil e/ou paleta desossada e sem pele, cortada em cubos de aproximadamente 5x5cm ou no máximo 80 gramas cada pedaço. Carne congelada (temperatura de conservação de -12°C a – 18°C). Deve apresentar cor rosada, cheiro e sabor característicos, textura firme não pegajosa, com no máximo 10% de sebo e gordura. Carne Deve estar acondicionada em embalagens intactas de polipropileno contendo até 1 kg cada, e revestidas por caixa de papelão, tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 30 dias anteriores à entrega. Produto de boa procedência. O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente). Entregas parceladas conforme a demanda.	5040	5400	10440
6	Feijão carioca – Feijão carioca, tipo 1, anão, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, misturas com outros grãos, carunchos e mofos. Embalagens em polietileno, contendo 1 kg cada. <u>Safrá nova</u> , com registro no Ministério da Agricultura. Produto de boa qualidade apresentando cor, sabor, odor e textura normais/sadios, de fácil cozimento. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	500	820	1320
7	Feijão preto – Feijão preto, tipo 1, anão, grupo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, misturas com outros grãos, carunchos e mofos. Embalagens em polietileno, contendo 1 kg cada. <u>Safrá nova</u> , com registro no Ministério da Agricultura. Produto de boa qualidade apresentando cor, sabor, odor e textura normais/sadios, de fácil cozimento. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de	2600	8300	10900



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.			
8	LEITE CONDENSADO. Homogeneizado e pasteurizado, tipo UHT. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Embalagens tetrapak lacradas com 395 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	755	256	1011
9	Leite UHT Longa Vida Integral. Inspeccionado (selo de Inspeção Sanitária), contendo 3% de gordura, embalado em caixas tetrapak, contendo capacidade para 1 litro. Embalagem rotulada, apresentando procedência, data de fabricação e validade. Produto deve ter no mínimo 120 dias de validade após a data de entrega. Produto de boa qualidade, apresentando cor, sabor, aroma e textura normais.	22400	1888	24288
10	Pepino in natura - De 1ª qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, frescos em perfeitas condições de conservação, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, casca íntegra, tenro, textura firme, sem danos físicos ou mecânicos, com coloração e tamanho uniformes (casca verde). Devem estar bem desenvolvidos, isentos de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas. Entregas parceladas conforme demanda.	1640	2900	4540
11	Queijo mussarela – Queijo de leite de vaca tipo mussarela, de 1ª qualidade. Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coalho. Produto de boa qualidade. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos sadios. <u>Pecas de 2 kg cada, protegidas com embalagens plásticas lacradas próprias do fabricante/marca, contendo rotulagem completa: identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação. Prazo de validade mínima de 30 dias após a data da entrega. Produto em perfeitas condições de conservação e fabricação. Produto conservado sob refrigeração em até + 7°C, transportado em veículo refrigerado. Produto com selo de inspeção sanitária Municipal, Estadual ou Federal. O fabricante deve obedecer à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993). O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente). Entregas parceladas conforme demanda.</u>	948	510	1458
12	LEITE EM PÓ - Leite de vaca em pó, integral, desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Livre de umidade, fermentação e corpos estranhos. Sem	180	20	200



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	adição de soro de leite. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 6 meses a contar da data do recebimento. Opcional: 1) Poderá conter lecitina de soja. 2) Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). Ressalva-se que o produto não pode conter adição de açúcar (sacarose, sulcralose, maltodextrina, etc). Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A Apresentação: Embalagem em pacote de filme de poliéster metalizado, atóxica, resistente contendo 400 gramas cada. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, válido.			
13	LEITE UHT ZERO LACTOSE: leite UHT zero lactose integral. Embalado em caixas tetra pak, contendo capacidade para 1 litro. Embalagem rotulada, apresentando procedência, und 768 R\$ 3,99 R\$ 6,05 R\$ 4,99 https://superroyal.com.br/ produtos/5982973/leiteuht-italac-semidesnatadozero-lactose-1l R\$ 3,99 https://www.brasao.com.br/ avenida/produto/m/leiteR\$ 4,75 R\$ 3.648,00 82data de fabricação e validade. Produto deve ter no mínimo 120 dias de validade após a data de entrega. Produto de boa qualidade, apresentando cor, sabor, aroma e textura normais. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes: trifosfato de sódio, difosfato dissódico, monofosfato monossódico e citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	768		768
14	iogurte sem lactose, iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango, coco, abacaxi ou frutas vermelhas, rico em nutrientes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem em garrafas plásticas de 800 ml	500		500
Total geral Prefeitura		R\$ 850.420,12		
Total geral FMAS		R\$ 795.350,98		
VALOR TOTAL		R\$ 1.645.771,10		

4.2 Do prazo de Entrega Do Objeto

4.2.1 Os produtos deverão ser entregues, de forma parcelada, no prazo máximo de 10 (dez) dias após solicitado, conforme necessidade e nos locais indicados pela Secretaria da Família e Proteção Social.

4.3 Da Vigência da Ata de Registro de Preços/Contrato

4.3.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura da Ata de Registro, podendo ser prorrogado por igual período e renovado o quantitativo de



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

itens originário, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84, caput, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4 Sem fase de amostras nesses itens.

4.5 Da Garantia

4.5.1 Não se aplica ao objeto contratado.

4.6 Da Subcontratação

4.6.1 Não é admitida a subcontratação do objeto do presente ETP.

4.7 Das Obrigações da Contratada

4.7.1 A execução dos objetos contratados deverá ter início em até 10 (dez dias, após a assinatura da Ata de Registro de Preços.

4.7.2 Entregar os itens num prazo máximo de 10 (dez) dias, após a solicitação, no local indicado pela SEFASO ou serviço solicitante, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços - ARP conforme demanda, sob pena de aplicação de sanções previstas;

4.7.3 Garantir que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

4.7.4 Fornecer os produtos embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, abertas ou com lacres rompidos

4.7.5 Os produtos não devem apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranhos, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório.

4.7.6 Os produtos deverão ser frescos, em plena validade e de excelente qualidade;

4.7.7 Os produtos fornecidos, quando perecíveis, deverão possuir validade mínima de 2/3 da sua validade total, no momento da entrega;



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

4.7.8 Os itens que não estiverem de acordo com o estabelecido deverão ser substituídos pela empresa, sem custo adicional.

4.7.9 Efetuar a reposição imediata (no prazo de vinte e quatro horas após a constatação), sempre que for constatada qualquer irregularidade com o produto entregue, inclusive problemas com embalagens e qualidade.

4.7.10 O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo mesmo. Caso seja identificada uma não conformidade no momento do recebimento, durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta, ou no uso, a contratada terá vinte e quatro horas para substituir o produto a partir da sinalização da não conformidade.

4.7.11A empresa deverá responsabilizar-se pela entrega e descarga dos materiais. A entrega deve ser realizada no serviço solicitante, sendo que os locais que serão atendidos são:

Local	Endereço
Banco de Alimentos	Rua John Kennedy, 207E, Bairro Passo dos Fortes, Chapecó/SC
Restaurante Popular Bandeirão	Rua Marechal Floriano Peixoto, 60, Centro de Chapecó/SC
Almoxarifado Central – Prefeitura de Chapecó/SC	Rua Xanxerê, Bairro Líder, Chapecó/SC (Anexo à diretoria de segurança pública).

4.7.13 A CONTRATANTE poderá solicitar alterações de pontos de entrega, em caso de eventual realocação para novo endereço ou conforme a necessidade da Administração.

4.7.14 A empresa deverá responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a ausência do transporte de materiais estranhos junto aos alimentos. O mesmo deve ocorrer em caminhões-baú (carroceria tipo baú) em bom estado de conservação e higiene, de forma a proteger os produtos de chuva, sol, pó, fagulhas, em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87.

4.7.15 No momento da entrega, deve-se solicitar a assinatura do responsável pelo recebimento no comprovante de recebimento, o qual deve conter: quantidade entregue, data, assinatura legível e sem rasuras, assim como carimbo da unidade receptora;



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

4.7.16 Submeter-se as diligências e fiscalização efetuadas pela contratante, que será realizada pela SEFASO com a atuação direta de um fiscal de contrato, fornecendo informações e documentos pertinentes ao objeto do presente quando requeridos.

4.7.17 Permitir que os prepostos do MUNICÍPIO inspecionem a qualquer tempo e hora o fornecimento dos itens;

4.7.18 Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual adequados aos trabalhadores que estiverem desenvolvendo suas atividades junto o Município de Chapecó, incluindo jalecos, luvas, máscaras, botas e quaisquer outros que evitem riscos para a equipe executora dos serviços e quando for o caso, afastando do serviço aqueles empregados que se negarem a usá-los;

4.7.19 Manter os funcionários e prepostos devidamente uniformizados e identificados

4.7.20 A empresa deverá fornecer todos os materiais, equipamentos e veículos necessários para a perfeita execução da entrega dos itens.

4.7.21 Responsabilizar-se por todas as despesas relacionadas à execução da Ata, incluindo tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal e equipamentos, prestação de garantia, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir.

4.7.22 A empresa deverá formar o quadro de pessoal qualificado necessário à execução do objeto, bem como assumir as responsabilidades por todos os encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, pagamento salarial, hospedagem e alimentação.

4.7.23 Manter capacidade operacional para atender às demandas da SEFASO dentro dos prazos estabelecidos, sendo que o município não disponibilizará servidores e ou terceiros para qualquer auxílio.

4.7.24 Responsabilizar-se pelos vícios e danos causados ao MUNICÍPIO ou terceiros, durante a execução do presente objeto ou no deslocamento, bem como realizar às suas expensas a reparação dos mesmos ou proceder a indenização;

4.7.25 Responsabilizar-se, de forma isolada, por possíveis acidentes de trabalho envolvendo a equipe colocada à disposição para a execução dos serviços;

4.7.26 Na fase da assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa homologada deverá demonstrar o custo originário do item para que, em eventual solicitação de reequilíbrio pela empresa, o Município tenha um parâmetro do valor originário.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

4.8 Matriz de Risco

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Responsabilidade	Plano de Resposta/Mitigação
1. Perecibilidade/Vencimento: Entrega de itens com prazo de validade curto ou vencidos.	Média	Muito Alto	Contratada	Exigência em Edital: prazo de validade mínimo de 2/3 da vida útil no ato da entrega. Recusa imediata pelo Fiscal.
2. Qualidade Organoléptica: Alimentos murchos, estragados ou fora do padrão (ex: frutas e verduras).	Alta	Alto	Contratada	Critérios claros no TR (tipo, peso, cor). Fiscalização rigorosa no ato do recebimento com termo de recusa.
3. Quebra de Cadeia de Frio: Transporte inadequado de proteínas/congelados.	Baixa	Crítico	Contratada	Exigência de veículo refrigerado com termômetro. Verificação da temperatura no ato do descarregamento.
4. Desabastecimento: Greves, safras ruins ou problemas logísticos do fornecedor.	Média	Alto	Ambos	Registro de Preços para permitir troca de fornecedor (se houver cadastro reserva) e aplicação de sanções por inexecução.
5. Erro na Estimativa: Quantitativos insuficientes para o período letivo/administrativo.	Baixa	Médio	Prefeitura	Elaboração de Memória de Cálculo baseada no histórico de consumo e número de usuários atendidos.
6. Oscilação de Preços: Inflação acima do previsto no mercado de commodities.	Média	Médio	Ambos	Previsão de cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro conforme Art. 124, II, 'd' da Lei 14.133/2021.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1 O referido processo licitatório é realizado com base nas demandas solicitadas pelas equipes, acrescidos de um pequeno percentual (quando necessário) para garantir a demanda para todo o exercício



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

5.2 Linha Histórica

PROCESSO LICITATÓRIO	MODALIDADE	UNID.	VALOR LICITADO
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 136/2025	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VISANDO CONTINUIDADE ÀS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA SECRETARIA DA FAMÍLIA E PROTEÇÃO SOCIAL	ITEM	R\$ 4.682.008,02
PREGÃO ELETRÔNICO 063/2024	A PRESENTE LICITAÇÃO TEM COMO OBJETO A FORMAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA SECRETARIA DA FAMÍLIA E PROTEÇÃO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ/SC – SESOCIAL CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTOS NO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO II).	ITEM	R\$ 3.958.687,51
PREGÃO PRESENCIAL 082/2023	TEM POR OBJETO O PRESENTE PREGÃO PRESENCIAL, A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.	ITEM	R\$ 3.134.332,70
PREGÃO PRESENCIAL 451/2022	TEM POR OBJETO O PRESENTE PREGÃO PRESENCIAL, A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.	ITEM	R\$ 1.991.501,25
PREGÃO PRESENCIAL 053/2022	TEM POR OBJETO O PRESENTE PREGÃO PRESENCIAL, A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.	ITEM	R\$ 573.593,39
PREGÃO PRESENCIAL 12/2021	TEM POR OBJETO O PRESENTE PREGÃO PRESENCIAL, A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME	ITEM	R\$ 535.231,54



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

5.3 Base Comparativa

Valores das Licitações efetuadas pela SEFASO							
Item	Descrição	Valor licitado 2021	Valor licitado 2022	Valor licitado 2023	Valor licitado 2024	valor licitado 2025	Valor a ser licitado 2026
	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCI OS	R\$ 535.231 ,54	R\$1.991.501 , 25	R\$ 3.134.332,7 0	R\$ 3.958.687, 51	R\$4.682.008,02	R\$ 4.372.257,27

5.4 O valor total estimado para esta contratação é de **R\$ 1.645.771,10**. Os documentos que embasaram os estudos a onde é demonstrado a forma de elaboração da memória de cálculos seguem anexo a este ETP, junto com a Memória de Cálculos.

5.5 Da metodologia aplicada para orçamentação

Para a conclusão dos valores, foi utilizada a seguinte metodologia, considerando o art. 23 da lei 14.133/21 utilizei para compor a memória de cálculos o inciso II para realizar os orçamentos baseados nos editais, inciso III pesquisa em sites de grande circulação considerando a especificidade do item e gramagem. Por fim, utilizei a média de preços para chegar aos valores estimados desta contratação.

6 – LEVANTAMENTO DE MERCADO e COMPARATIVO DAS SOLUÇÕES

6.1 Do levantamento de mercado: Considera-se na presente pesquisa relacionar contratações similares e o formato de aquisição desse objeto, sendo possível a utilização de vários formatos de contratação, conforme a Lei nº 14.133/2021, verificando-se assim, que os municípios do Estado de Santa Catarina estão se utilizando do Pregão Eletrônico para a presente aquisição, conforme demonstrado na planilha abaixo, o que amplia a competitividade e aumento a economia do Município.

Soluções	Modalidade	Form	Tipo	Descrição do Objeto
Prefeitura Municipal de Concórdia Diretoria de Compras Pregão Eletrônico - 129/2025	Pregão	Eletrônico	EDITAL	AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 129/2025 PMC. Aquisição de bens Objeto: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para o preparo de alimentação escolar dos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) e s nas Escolas de Ensino Fundamental da



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

				Rede Pública Municipal, para o ano letivo de 2026.
Prefeitura Municipal de Capinzal Registro de Preços Eletrônico - 70/2025	Pregão	Eletrônico	EDITAL	Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, nos termos da Lei 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e Resolução CD/FNDE nº 20/2020, destinados à elaboração da Alimentação Escolar para os alunos dos Centros Municipais de Educação Infantil e Escolas Municipais do Município de Capinzal, Santa Catarina, durante o ano de 2026.
Prefeitura Municipal de Caibi Pregão Eletrônico - 28/2025	Pregão	Eletrônico	EDITAL	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

6.2 COMPARATIVO DAS SOLUÇÕES

Opção 1: Sistema de Registro de Preços (SRP) para Fornecimento Parcelado com Entrega Descentralizada de Gêneros Alimentícios

- **Modalidade:** Pregão Eletrônico (Art. 29 c/c Art. 6º, XIII).
- **Critério de Julgamento:** Menor preço por item ou lote padronizado.
- **Mecanismo Operacional:** A Administração registra os preços de insumos (secos, perecíveis, hortifrúti, carnes e panificação). As requisições são feitas conforme a necessidade semanal/mensal de cada unidade, e o fornecedor realiza a entrega diretamente no local de consumo.
- **Vantagens:**
 - Garantia de alimentos frescos e dentro da validade.
 - Elimina a necessidade de almoxarifado central com câmaras frias e logística própria de transporte refrigerado.
 - Pagamento vinculado estritamente ao consumo real efetivado.
 - Permite o parcelamento do objeto (Art. 40 da Lei 14.133/2021) e aplicação das cotas reservadas/exclusivas para ME/EPP (LC 123/2006).
- **Desvantagens / Desafios:**
 - Exige gestão contratual atenta e fiscalização diária dos recebimentos em múltiplos endereços.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

- Risco de atraso ou desabastecimento pontual caso um fornecedor falhe em item específico.

Opção 2: Terceirização da Gestão de Cozinhas ou Fornecimento de Refeições Prontas (Outsourcing)

- **Modalidade:** Pregão Eletrônico ou Concorrência (conforme complexidade do serviço).
- **Critério de Julgamento:** Menor preço por refeição/marmita ou menor preço global por posto de gestão de cozinha.
- **Mecanismo Operacional:** Contratação de empresa especializada para:
 - *Modelo A (Refeições Prontas):* Produção fora da unidade e entrega de refeições transportadas e prontas para consumo (marmitex/hot box).
 - *Modelo B (Gestão de Cozinha Interna):* A contratada assume a cozinha da unidade municipal, fornecendo os insumos, a equipe de cozinheiros/nutricionistas e o preparo no local.
- **Vantagens:**
 - Transferência integral da responsabilidade sanitária, nutricional e de escala de pessoal para a contratada.
 - Redução da carga administrativa interna no manuseio de insumos.
- **Desvantagens / Desafios:**
 - **Custo elevado:** O valor unitário por refeição embutirá margem de lucro, mão de obra e insumos da contratada.
 - Menor flexibilidade para adequação diária de cardápios de acolhidos com restrições alimentares específicas.
 - Exige fiscalização rigorosa de relatórios de temperatura, higiene e SLA de entrega.

Opção 3: Aquisição Centralizada com Armazenamento em Almoxarifado Municipal e Distribuição Própria

- **Modalidade:** Pregão Eletrônico.
- **Critério de Julgamento:** Menor Preço Global/Lote.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

- **Mecanismo Operacional:** Compra em grande volume com entrega única do fornecedor no Almoxarifado Central do Município. A Prefeitura se encarrega da estocagem, montagem de kits e transporte interno até as unidades.
- **Vantagens:**
 - Ponto único de fiscalização e recebimento das mercadorias e notas fiscais.
- **Desvantagens / Desafios:**
 - **Alto custo oculto e infraestrutura pesada:** Necessita de espaço físico adequado, câmaras de refrigeração e congelamento de grande porte, além de veículos refrigerados próprios.
 - Risco elevado de perdas de perecíveis por validade ou falha no acondicionamento.
 - Ineficiência logística para produtos de hortifrúti (alto índice de perdas).

Opção 4: Credenciamento / Chamada Pública para Agricultura Familiar e Pequenos Produtores Locais (Art. 79, Lei 14.133/2021 e Legislação Complementar)

- **Modalidade:** Chamada Pública / Credenciamento de Organizações de Produtores Rurais.
- **Critério de Julgamento:** Credenciamento com preço fixado pela Administração (tabela de referência de mercado) ou menor preço de cooperativa/associação.
- **Mecanismo Operacional:** Aquisição direta de hortaliças, legumes, frutas e produtos artesanais diretamente de produtores da agricultura familiar e empreendimentos da economia solidária de Chapecó e região.
- **Vantagens:**
 - Elevado fomento à economia agrícola regional e sustentabilidade social.
 - Alimentos frescos, da estação e de alto valor nutricional para os acolhidos.
- **Desvantagens / Desafios:**
 - Sazonalidade das safras, exigindo flexibilidade no cardápio.
 - Restrito a itens *in natura* e minimamente processados; não resolve o abastecimento de secos e industrializados.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

6.2.1 A solução Sistema de Registro de Preços (SRP) é a melhor opção para esse processo de contratação. A mesma assegurar a continuidade dos diversos serviços oferecidos pelos programas da Secretaria da Família e Proteção Social do Município de Chapecó/SC – SEFASO, sendo essencial para o preparo do alimento oferecido nos serviços para a população mais fragilizada, que necessita desta alimentação.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Dada a natureza da aquisição envolvida no presente ETP, que cuida da aquisição de gêneros alimentícios, esta se mostra suficiente para solução do problema como um todo, não sendo necessário complementação para solucionar o problema.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Dada à natureza do objeto, o mesmo será licitado POR ITEM visto que dessa forma oportunizaremos a competitividade e consequentemente a redução dos valores. Os itens serão solicitados de maneira parcelada de acordo com a necessidade dos serviços e números de usuários atendidos.

10 – PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

Considerando a natureza do objeto faz-se necessário apenas o cuidado com a quantidade de produtos armazenado no estoque do almoxarifado para realizar o rodizio adequado de acordo com as datas de validade. Controle de quantidade e necessidade de consumo mensal.

11 – IDENTIFICAR A NECESSIDADE DE CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

“não se aplica, visto que na fase de planejamento esta única contratação se mostrou suficiente e resolutiva”

12- DEMOSTRATIVO DOS RESULTADO PRETENDIDOS

A aquisição dos gêneros alimentícios garantirão a continuidade dos diversos serviços oferecidos pelos programas da Secretaria da Família e Proteção Social do Município de Chapecó/SC – SEFASO, sendo essencial para o preparo do alimento oferecido nos serviços para a população mais fragilizada, que necessita desta alimentação.

12 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

A aquisição de gêneros alimentícios, desde a escolha no mercado até a entrega em larga escala, carrega uma "mochila ecológica" significativa. Muitas vezes, o impacto não está apenas no consumo mas em como esse foi transportado.

Abaixo os principais impactos ambientais divididos por categorias:

1. Pegada de Carbono e Logística

O transporte é um dos grandes vilões, especialmente em um sistema globalizado.

- Milhas de Alimentos: Alimentos importados ou transportados por longas distâncias via caminhão ou avião emitem grandes quantidades de CO_2 .
- Cadeia de Frio: Itens congelados ou refrigerados exigem consumo constante de energia e o uso de gases refrigerantes que podem intensificar o efeito estufa.

2. Embalagens e Resíduos Sólidos

A conveniência da aquisição moderna gera um passivo ambiental duradouro.

- Plásticos de Uso Único: Bandejas de isopor, filmes plásticos e sacolas levam centenas de anos para se decompor.
- Microplásticos: A degradação dessas embalagens acaba contaminando lençóis freáticos e oceanos.
- Desperdício na Origem: No atacado, embalagens excessivas para proteção no transporte aumentam o volume de lixo seco.

3. Uso de Recursos Naturais

A demanda por certos tipos de alimentos dita como a terra é usada.

- Pegada Hídrica: A produção de carne bovina ou de culturas intensivas (como a amêndoa) consome volumes astronômicos de água doce.
- Desmatamento: A aquisição de produtos como soja (para ração) ou carne muitas vezes está ligada à conversão de florestas em pastagens ou lavouras.
- Perda de Biodiversidade: A preferência por "alimentos padrão" (mesma cor, tamanho e tipo) incentiva a monocultura, reduzindo a variedade genética de plantas e animais.

4. Impactos Químicos e Solo

- Agrotóxicos e Fertilizantes: A compra de produtos de agricultura convencional sustenta o uso de defensivos químicos que contaminam o solo e poluem rios via lixiviação.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

- Eutrofização: O excesso de nutrientes (nitrogênio e fósforo) dos fertilizantes nas águas pode causar o florescimento de algas, matando peixes por falta de oxigênio.

Resumo Comparativo: Aquisição Consciente vs. Convencional

Aspecto	Aquisição Convencional (Impacto Alto)	Aquisição Sustentável (Impacto Baixo)
Origem	Global / Longa distância	Local (Circuitos curtos)
Embalagem	Plástico e Multicamadas	Granel ou Compostável
Sazonalidade	Alimentos fora de época (Estufas/Importação)	Alimentos da estação
Processamento	Ultraprocessados (Alta energia)	In natura ou Minimamente processados

Nesse sentido, deve-se avaliar cada alimento recebido e realizar o descarte adequado das embalagens ou das sobras da produção e consumo, para a reciclagem ou compostagem ou ainda utiliza-se do recolhimento urbano do lixo.

13 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante do estudo realizado declara-se viável esta contratação.

Chapecó-SC, 19 de agosto de 2026.

Daniela Monaco de Carli
Setor de Compras da Secretaria da Família e Proteção Social