



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL E HABITAÇÃO  
SETOR ADMINISTRATIVO**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP**

**Bens e Serviços Comuns**

<b>Nº Processo Administrativo</b>	0703050100.000063/2026-91
<b>Área Requisitante</b>	SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E HABITAÇÃO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

## **1. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO**

A contratação pretendida encontra amparo no Plano Anual de Compras de contratações da Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação e do Fundo Municipal de Assistência Social.

## **2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

O Sistema Único de Assistência Social (SUAS) organiza, de forma descentralizada, a política nacional de assistência social, assegurando o atendimento e o suporte a famílias em situação de pobreza, vulnerabilidade social, risco social e/ou que tenham tido seus direitos violados, por meio da oferta de serviços, benefícios, programas e projetos. Implantado em 2005, o SUAS é um sistema constituído nacionalmente, com direção única, caracterizado pela gestão compartilhada e pelo cofinanciamento das ações pelos três entes federativos: municípios, estados e União. O controle social da política de assistência social é exercido pelos Conselhos de Assistência Social nos âmbitos municipal, estadual, do Distrito Federal e federal. A assistência social conta com uma ampla rede de unidades governamentais e não governamentais, estas pertencentes a organizações da sociedade civil, que prestam atendimento a diversos segmentos populacionais, tais como crianças, jovens, mulheres, pessoas idosas, pessoas com deficiência, entre outros. No Município de Jaraguá do Sul, a Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação (Semash) é o órgão responsável pela execução da Política Municipal de Assistência Social, além de atuar como ordenadora de despesas do Fundo Municipal de Assistência Social (FMAS). Com os recursos alocados no FMAS, são realizadas aquisições de materiais e gêneros alimentícios destinados à manutenção dos serviços de Proteção Social Básica e Especial de Média e Alta Complexidade. Os gêneros alimentícios adquiridos são distribuídos durante as atividades em grupo, em datas comemorativas, para as crianças, adolescentes e adultos em vulnerabilidade social acolhidos em abrigos. Tal ação visa atender as necessidades dos treze equipamentos vinculados à Semash, garantindo a continuidade das atividades pelo período de 12 (doze) meses. O CRAS (Centro de Referência de Assistência Social) e o CREAS (Centro de Referência Especializado de Assistência Social) são serviços da Assistência Social que oferecem diferentes tipos de apoio à população. O CRAS atua na prevenção, oferecendo serviços básicos para famílias em situação de vulnerabilidade, enquanto o CREAS lida com casos mais complexos de violação de direitos, oferecendo atendimento especializado. Os abrigos oferecem proteção integral e acolhimento temporário para indivíduos e famílias que tiveram seus direitos violados ou que se encontram em situação de vulnerabilidade, seja por abandono, negligência, violência, ou falta de moradia. O Centro de Convivência tem por finalidade desenvolver atividades que promovam o envelhecimento saudável, o fortalecimento da autonomia e da sociabilidade, o estreitamento dos

vínculos familiares e comunitários, bem como a prevenção de situações de risco social. Os gêneros alimentícios solicitados destinam-se a suprir as necessidades dos usuários participantes das atividades do CRAS, CREAS, Abrigos e Centro de Convivência, atendendo às festividades promovidas para integração e confraternização, tais como: comemorações da Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia do Idoso, encerramento dos Jogos da Terceira Idade, encerramento do ano, entre outras. A contratação pretende solucionar a necessidade de fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios de qualidade, em quantidade suficiente, para atender às demandas dos usuários vinculados aos equipamentos.

O interesse público a ser atendido é garantir a oferta adequada, segura e contínua de alimentos aos usuários. A medida visa assegurar a execução ininterrupta das atividades públicas, observando os princípios da eficiência, da continuidade do serviço público e da economicidade na utilização dos recursos públicos. Com a contratação, espera-se alcançar o fornecimento regular de gêneros alimentícios dentro dos padrões de qualidade exigidos, permitindo a manutenção e evitando interrupções nos serviços. Entre os principais benefícios estão: Continuidade dos serviços prestados aos usuários; Cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar; Maior eficiência administrativa, com planejamento e controle dos estoques; Uso racional dos recursos públicos, por meio de processo licitatório competitivo e transparente.

### **3. REQUISITOS DA SOLUÇÃO**

Para o problema indicado acima ser solucionado, entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos: O licitante deverá garantir a entrega de gêneros alimentícios observando as condições, quantidades, qualidade e estimativas estabelecidas. O contratado assumirá total responsabilidade pelas providências e obrigações previstas na legislação específica quanto à qualidade e especificações dos produtos entregues. O fornecimento deverá contemplar os alimentos especificados, atendendo aos requisitos de unidade de medida, gramaturas e prazos de validade. Deverá dispor de logística adequada para suprir as demandas de armazenagem, especialmente no que tange às condições de temperatura operacional, as quais deverão ser mantidas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque será de responsabilidade exclusiva do fornecedor. A integridade física das embalagens e as condições de refrigeração são de responsabilidade do contratado até o momento da entrega. Caso sejam identificadas anomalias qualitativas nos lotes recebidos, seja durante o armazenamento ou preparo, desde que não decorrentes de condições inadequadas de guarda ou armazenagem pela contratante, o fornecedor deverá ser imediatamente notificado para providenciar o contato com a indústria fornecedora, a fim de esclarecer os fatos. Caberá ao contratado a solicitação de coleta e reposição integral da mercadoria, assegurando condições sanitárias e qualidade adequadas para preparo e consumo. Ressalta-se que, no ato da entrega, os alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, bem como livres de parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens. Devem estar livres de umidade anormal, odores ou sabores estranhos, embalados corretamente conforme unidades solicitadas, e rotulados conforme normas técnicas vigentes, com descrição clara dos ingredientes, além de identificação legível das datas de fabricação e validade. O contratado deverá fornecer gêneros alimentícios produzidos em conformidade com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, garantindo qualidade adequada e excelente aceitação no mercado. Os itens entregues deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, contada a partir do recebimento definitivo pela contratante. Tal garantia inclui a responsabilidade integral do contratado pelos custos relacionados ao transporte para recolhimento dos produtos e sua substituição, sem ônus para a municipalidade. O contratado deverá fornecer todos os esclarecimentos técnicos solicitados referentes às características dos gêneros alimentícios

fornecidos. Todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, inclusive custos de transporte, embalagens, taxas e demais encargos, serão de exclusiva responsabilidade do contratado, não cabendo qualquer ônus à municipalidade. Em caso de falhas ou inconformidades constatadas, o contratado deverá, às suas próprias custas, adotar todos os procedimentos necessários para correção, especialmente no caso de aquisição de objetos em desacordo com as condições pactuadas. Requisitos específicos: As características de especificação dos produtos são definidas de forma a obter a melhor descrição possível, de forma precisa, suficiente e clara, evitando solicitações excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, que pudessem limitar ou frustrar a competição ou realização da contratação.

**Folhado salgado:** nos sabores carne, frango, presunto e queijo, calabresa, palmito, peito de peru. A massa assada deverá pesar de 80 a 100g e o recheio de 40 a 50g, pronto para consumo, assado no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.

**Mini kibe:** gramatura mínima total 30g. Pronto para consumo, frito no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.

**Mini pizza:** 12 cm com peso mínimo de 100g. Recheios: frango, brócolis, calabresa. Pronta para consumo, assada no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.

**Mini risoles:** gramatura mínima total 30g. Recheios: frango, carne ou queijo. Pronto para consumo, frito no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.

Requisitos para entrega dos itens: Conforme especificações do contida no TR (salvo feriados não previstos em que haverá nova determinação), o fornecedor deverá prever logística adequada para atender a necessidade estabelecida. Devem ser observados os seguintes requisitos:

1- FABRICAÇÃO/VALIDADE a) Por ocasião da entrega, a validade do produto não poderá ser inferior à 75 % do prazo de validade do mesmo, especificada na embalagem.

2- TRANSPORTE: a) Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens primárias e secundárias adequadas, próprias para a comercialização e transporte dos produtos, em condições higiênicas adequadas, de acordo com as legislações sanitárias do órgão competente.

3- QUANTIDADES a) As quantidades para entrega estão previstas no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

b) Caso se verifique a necessidade de alteração nas quantidades previstas para entrega semanal/quinzenal/mensal (ajuste para maior ou menor quantidade), os fornecedores serão comunicados com antecedência onde deverão atender às novas especificações.

#### **4. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS**

Analisando o mercado, entendem-se viáveis as seguintes alternativas, abaixo indicadas com os seus prós e contras:

Alternativa 1 – Produção própria pela Administração Pública: Consiste na aquisição de insumos e preparo dos alimentos por servidores municipais ou equipe própria.

Prós: Possível redução pontual de custos unitários; Maior controle sobre os ingredientes utilizados.

Contras: Necessidade de estrutura física adequada para manipulação de alimentos; Necessidade de equipamentos, armazenamento e transporte apropriados; Exigência de servidores capacitados e observância das normas sanitárias; Risco de desperdício e dificuldade logística; Desvio de função das atividades finalísticas da Secretaria.

Alternativa 2 – Contratação de empresa especializada mediante licitação: Consiste na contratação de empresa do ramo alimentício para fornecimento conforme cronograma pré estabelecido.

Prós: Atendimento especializado; Maior padronização e qualidade dos produtos; Cumprimento das normas sanitárias; Redução da carga operacional da Administração; Maior economicidade mediante disputa competitiva; Flexibilidade para atendimento de diferentes eventos.

Contras: Dependência de fornecedor terceirizado; Necessidade de fiscalização contratual.

Alternativa 3 – Aquisição eventual no comércio local sem planejamento contratual: Consiste na realização de compras diretas e esporádicas para cada evento realizado.

Prós: Simplicidade imediata em pequenas demandas; Atendimento emergencial pontual.

Contras: Ausência de padronização; Maior risco de sobrepreço; Fracionamento indevido da despesa; Dificuldade de controle contratual e orçamentário; Menor previsibilidade administrativa; Possível afronta aos princípios da economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

## **5. SOLUÇÃO ESCOLHIDA**

Diante das alternativas apresentadas pelo mercado e considerando a análise criteriosa dos prós e contras de cada uma delas, conclui-se que a opção que melhor atende ao interesse público é a contratação de empresa especializada por meio de procedimento licitatório, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico considerando a natureza contínua das necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social.

A solução escolhida atende aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

## **6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES**

As unidades e especificações de itens presentes na tabela são justificadas com base nos seguintes critérios: Os levantamentos das estimativas das quantidades tiveram como referências os cardápios comumente utilizados para atender esses requisitos, os históricos de pedidos dos equipamentos e consumo médio, avaliação da adesão das preparações, cálculos de previsão de consumo em relação a quantidade per capita por usuário e número de grupos existentes por equipamento, sazonalidade, planejamento dos recebimentos e disponibilidade de armazenamento, resultando nos totais abaixo:

ITEM	OBJETO	UN	QUANTIDADE
01	Folhado Salgado - nos sabores carne, frango, presunto e queijo, calabresa, palmito, peito de peru. A massa assada deverá pesar de 80 a 100g e o recheio de 40 a 50g, pronto para consumo, assado no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.	UN	4375
02	Mini Kibe - gramatura mínima total 30g. Pronto para consumo, frito no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.	UN	8010
03	Mini pizza - 12 cm com peso mínimo de 100g. Recheios: frango, brócolis, calabresa. Pronta para consumo, assada no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.	UN	6810
04	Mini risoles – gramatura mínima total 30g. Recheios: frango, carne ou queijo. Pronto para consumo, frito no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.	UN	11120

## 07. ESTIMATIVA DE VALORES

Estimativa de valores conforme descrição na tabela abaixo:

ITEM	CÓDIGO	OBJETO	UN	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	32658-2	Folhado Salgado - nos sabores carne, frango, presunto e queijo, calabresa, palmito, peito de peru. A massa assada deverá pesar de 80 a 100g e o recheio de 40 a 50g, pronto para consumo, assado no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.	UN	4375	R\$ 8,06	R\$35.262,50
02	98317-1	Mini Kibe - gramatura mínima total 30g. Pronto para consumo, frito no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada,	UN	8010	R\$ 1,61	R\$ 12.896,10

ITEM	CÓDIGO	OBJETO	UN	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
		garantindo conservação e higiene.				
03	34098-2	Mini pizza - 12 cm com peso mínimo de 100g. Recheios: frango, brócolis, calabresa. Pronta para consumo, assada no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.	UN	6810	R\$ 7,84	R\$ 53.390,40
04	103668-1	Mini risoles – gramatura mínima total 30g. Recheios: frango, carne ou queijo. Pronto para consumo, frito no mesmo dia da entrega. Embalagem fechada apropriada, garantindo conservação e higiene.	UN	11120	R\$ 1,61	R\$ 17.903,20
<b>TOTAL</b>						<b>R\$ 119.452,20</b>

#### 08. PARCELAMENTO DO OBJETO

Sugere-se o parcelamento do objeto em itens, em razão de maior competitividade. Tal medida visa ao melhor interesse da Administração, pois permite a licitação com vistas ao aproveitamento ideal dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente as vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. Portanto, indica-se que o certame seja realizado "por item", sem agrupamentos, conforme as condições, quantidades e exigências que estão estabelecidas nesse Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

#### 09. RELAÇÃO COM OUTRAS CONTRATAÇÕES

A presente contratação possui relação com o Pregão Eletrônico nº 35/2026, atualmente vigente, considerando que determinados itens restaram frustrados na fase competitiva do referido certame, não havendo contratação efetiva correspondente.

Dessa forma, a realização de nova licitação tem por objetivo complementar a contratação originalmente planejada, assegurando a continuidade do atendimento das necessidades da Administração e a adequada execução das atividades institucionais.

## **10. RESULTADOS PRETENDIDOS**

A realização da presente contratação visa assegurar a continuidade, qualidade e regularidade no atendimento alimentar dos usuários acompanhados pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação. O objetivo principal é garantir que os usuários dos serviços socioassistenciais tenham acesso a alimentos seguros e variados promovendo o direito à alimentação digna, conforme preconiza a Política Nacional de Assistência Social (PNAS) e o Sistema Único de Assistência Social (SUAS). Com a contratação dos gêneros alimentícios, espera-se: - Manutenção das atividades socioassistenciais, como oficinas, encontros em grupo, eventos comemorativos e ações coletivas; - Fortalecimento do vínculo comunitário e familiar por meio de momentos de convivência com oferta de alimentação adequada; - Redução de custos operacionais, ao possibilitar planejamento e aquisição de alimentos de forma centralizada e com controle de qualidade; - Eficiência administrativa, por meio de contratos regulares e fiscalizáveis, que assegurem o cumprimento das normas sanitárias e a entrega dentro dos prazos e especificações exigidas; - Apoio à economia local e regional, com a participação de fornecedores capacitados e em conformidade com os critérios legais e técnicos estabelecidos. Ao final da execução contratual, espera-se que a aquisição dos gêneros alimentícios contribua diretamente para a efetivação do direito à alimentação adequada, para a promoção da cidadania e do bem-estar social, e para a qualificação da rede de proteção social básica e especial do município, refletindo no fortalecimento das políticas públicas de assistência social.

## **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS**

Não serão necessárias providências previamente à celebração do contrato.

## **12. IMPACTOS AMBIENTAIS**

Os principais impactos ambientais associados aos gêneros alimentícios adquiridos podem decorrer tanto do processo produtivo quanto da geração de efluentes, do uso dos produtos e do descarte das embalagens pós-consumo. Nesse sentido, as empresas fornecedoras devem adotar práticas eficazes de mitigação desses impactos, em conformidade com as legislações e resoluções vigentes que regulamentam a produção sustentável. É imprescindível que os fornecedores observem os requisitos ambientais necessários para a obtenção de certificações reconhecidas, como as emitidas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, atestando que os produtos oferecidos sejam sustentáveis ou apresentem menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Os bens fornecidos deverão ser preferencialmente acondicionados em embalagens individuais adequadas, com volume reduzido e compostas por materiais recicláveis, garantindo assim a máxima proteção durante o transporte e armazenamento, ao mesmo tempo em que contribuem para a redução de resíduos. Os critérios e boas práticas adotados para garantir a sustentabilidade deverão considerar, entre outros aspectos, a minimização do impacto sobre os recursos naturais; a preferência por materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; a maior eficiência no uso de recursos como água e energia; maior vida útil dos produtos e menor custo de manutenção; o uso de inovações que reduzam a pressão sobre o meio ambiente; e a origem ambientalmente regular dos recursos naturais empregados. Sempre que possível, serão adotados critérios compatíveis com as práticas vigentes nos mercados local e nacional, observando-se, como regra geral, o equilíbrio entre os

três princípios fundamentais que norteiam a licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

### **13. CONCLUSÃO**

Com base na análise realizada neste Estudo Técnico Preliminar (ETP), conclui-se pela viabilidade da contratação para atendimento da necessidade identificada. A solução proposta foi avaliada sob os aspectos técnicos, operacionais e econômicos, demonstrando-se adequada e vantajosa para a Administração. A escolha da solução levou em consideração as alternativas disponíveis no mercado, a razoabilidade do custo-benefício, a compatibilidade com as diretrizes institucionais e a eficiência na alocação de recursos. Além disso, foram observados os princípios da economicidade, proporcionalidade e efetividade no atendimento ao interesse público. Dessa forma, a presente contratação se mostra justificada e viável para a Administração, sendo a melhor alternativa para atender à demanda apresentada.

Por fim, destacam-se os seguintes elementos julgados relevantes para a presente conclusão de viabilidade: A contratação por meio de licitação revela-se necessária, em virtude das características dos bens e serviços que demandam aquisições frequentes. A presente aquisição é imprescindível, sendo viável por se tratar do fornecimento de produtos alimentícios destinados a suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação. Com base na justificativa e nas especificações técnicas apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, bem como na existência de planejamento orçamentário que subsidiará esta contratação, conclui-se que a modalidade mais adequada para atender a demanda é o Pregão Eletrônico. Essa modalidade possibilita maior competitividade, uma vez que facilita a participação de diversos fornecedores, ampliando a disputa licitatória e promovendo maior transparência. Adicionalmente, ao considerar o menor preço por item, busca-se garantir o custo mais vantajoso para o município, alinhado ao princípio da economicidade.

### **14. ANEXOS**

Não há anexos.