



VINCULADO AO DFD Nº 061/2024

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**OBJETO:** Registro de Preços destinado à Aquisição de **Gêneros Alimentícios Perecíveis** para consumo nas unidades e setores da SMAS (Sede; DPSB - 8 CRAS's, CCI; DPSEMC - 3 CREAS's, Centro POP, CDI, PETI; DPSEAC - 2 SAICA's, Acolhimento POP e Temporário; DSAN – Cozinha Comunitária, Padaria, Banco de Alimentos; Diretoria de Inclusão e Cidadania e Conselho Tutelar).

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A realização de processo de licitação para aquisição de **Gêneros Alimentícios Perecíveis** tem a finalidade de suprir a demanda dos serviços e unidades da SMAS.

As quantidades informadas serão suficientes para atender os equipamentos desta secretaria, pelo período de 12 meses, tomando como parâmetro os quantitativos estimados nos últimos exercícios. Salienta-se que o levantamento foi efetuado a partir de análise, planejamento e público específico.

Cumpra ainda esclarecer que o objeto do presente pedido se trata de gênero alimentício de primeira necessidade.

Com esse objetivo, a SMAS espera otimizar a eficiência nos atendimentos, sobretudo nos equipamentos de responsabilidade da Diretoria de Proteção Social Especial de Alta Complexidade, já que os serviços ofertados são de forma contínua e sua manutenção constante.

Necessário também se faz devido ao acolhimento de usuário em situação de rua tal qual os demais usuários da SMAS há a necessidade de aquisição desses materiais para colaborar com a higiene pessoal desses usuários.

Desta maneira, levando em consideração os aspectos positivos mencionados acima, a compra destes materiais através de licitação garante transparência, competitividade e o cumprimento dos princípios da administração pública.

Conforme Tipificação nacional de Serviços Socioassistenciais (reimpressão 2014), aprovada pela Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009, a SMAS deve promover o acesso a alimentação e provisão de materiais de consumo necessários para o desenvolvimento dos serviços. Portanto, enfatiza-se que o citado material é fundamental para aprimorar o suporte aos usuários e suas famílias.

Destaca-se que a política de Assistência Social no Município de Lages atua em todos os equipamentos, dentre eles, Centro POP e Acolhimentos Institucionais, sendo tais serviços considerados como essenciais, em atendimentos diurnos e que visam a assistência de forma continuada, tendo como público alvo usuários em vulnerabilidade social de todo o município.

Conta com 08 (oito) unidades de CRAS, 03 (três) unidades de CREAS, Centro POP, Acolhimento POP, Albergue POP, SAICA's, PETI, CCI, e CDI, sendo que em tais serviços são desempenhados dentre outras, as seguintes atividades:

- ✓ Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF);
- ✓ Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos;
- ✓ Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI);
- ✓ Serviço Especializado em Abordagem Social;
- ✓ Serviço de Proteção Social a Adolescentes em Cumprimento de Medida Socioeducativa de Liberdade Assistida (LA), e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC);
- ✓ Centro Dia do Idoso - Serviço de Proteção Social Especial para Pessoas com Deficiência, Idosas e suas Famílias;
- ✓ Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua;
- ✓ Serviço de Acolhimento Institucional;
- ✓ Programa de Erradicação do Trabalho Infantil;
- ✓ Centro de Convivência do Idoso.



Dentro dos Centros de Referência de Assistência Social – CRAS, são ofertados os Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) que possui como público alvo crianças e adolescentes de 6 a 15 anos; Adolescentes de 15 a 17 anos; Adultos de 30 a 59 anos; Idosos.

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV é um serviço da Proteção Social Básica do SUAS, regulamentado pela Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais.

Esse serviço é oferecido de forma complementar ao trabalho social com famílias que é realizado por meio do Serviço de Proteção e Atendimento Integral às Famílias (PAIF) e do Serviço de Proteção e Atendimento Especializado às Famílias e Indivíduos (PAEFI).

O SCFV possui um caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação de direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades dos usuários, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento das vulnerabilidades sociais. Deve ser ofertado de modo a garantir as seguranças de acolhida e de convívio familiar e comunitário, além de estimular o desenvolvimento da autonomia dos usuários.

Os usuários do SCFV são divididos em grupos a partir de faixas etárias, considerando as especificidades dos ciclos de vida. O trabalho nos grupos é planejado de forma coletiva, contando com a participação ativa do técnico de referência, dos orientadores sociais e dos usuários. O trabalho realizado com os grupos é organizado em percursos, de forma a estimular as trocas culturais e o compartilhamento de vivências; desenvolver junto aos usuários o sentimento de pertença e de identidade; e fortalecer os vínculos familiares, sempre sob a perspectiva de incentivar a socialização e a convivência familiar e comunitária.

Os serviços especializados ofertados nos CREAS são os seguintes:

- Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI);
- Serviço de Proteção Social a Adolescentes em Cumprimento de Medida Socioeducativa de Liberdade Assistida (LA), e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC);

Os serviços especializados ofertados no Centro Pop são os seguintes:

- Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua;
- Serviço Especializado em Abordagem Social;

O Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua - Centro POP atende pessoas que utilizam as ruas como espaço de moradia e de sobrevivência, visando o convívio grupal e social e o desenvolvimento de relações de solidariedade, afetividade e respeito, além de estimular a organização, a mobilização e a participação social.

Tem como finalidade assegurar atendimento e atividades direcionadas para o desenvolvimento de sociabilidades na perspectiva de fortalecimento de vínculos interpessoais e/ou familiares que oportunizam a construção de novos projetos de vida.

No Centro POP os usuários recebem orientação individual e em grupo, são encaminhadas a outros serviços socioassistenciais e as demais políticas públicas que possam contribuir com a construção da autonomia, da inserção social e da proteção às situações de violência. Cabe ressaltar que o Centro Pop também atende o migrante que está em situação de rua no Município de Lages.

Programa de Erradicação do Trabalho Infantil – PETI

O PETI, segundo a Lei Orgânica de Assistência Social (LOAS), é um programa de caráter intersetorial, integrante da Política Nacional de Assistência Social, que, no âmbito do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), compreende trabalho social com famílias e oferta de serviços socioeducativos para crianças, adolescentes que se encontrem em situação de trabalho infantil, identificados no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal.

A Diretoria de Proteção Social Especial é responsável pelos Serviços de Acolhimento Institucional do município, sendo que atende crianças e adolescentes (SAICA), bem como adultos e famílias (Acolhimento POP e Albergue POP). Por se tratar de acolhimentos, que funcionam 24 horas, os usuários permanecem no serviço até que suas situações sejam encaminhadas e solucionadas pelo Poder Judiciário ou pelas Equipes Técnicas.

Ressalta-se que a maioria das famílias é de beneficiário de Programas Sociais e que vivenciam/vivenciaram situação de vulnerabilidade social e econômica, fragilização de vínculos familiares e comunitários e experiência de violência e/ou negligência.

Assim sendo, o quantitativo de material foi calculado a fim de atendê-los primordialmente nos equipamentos de forma regular.



Logo, os Serviços de Acolhimento dão suporte integral aos usuários, pois esses serviços devem zelar pela segurança e bem estar dos acolhidos, de modo que se sintam, principalmente, no caso das crianças institucionalizadas, protegidas, e tenham um desenvolvimento de forma plena e saudável.

Frisa-se que se trata de registro de preços, o que não está a SMAS obrigada a adquirir a quantidade e os produtos licitados, sendo que os pedidos são feitos conforme planejamento de eventos apresentada por cada diretoria/coordenação.

## 2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não foi elaborado PCA para o ano de 2024.

## 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Em atendimento às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.

Para o fornecimento dos itens, objeto deste ETP, a contratada deverá observar, no que competir, os critérios de sustentabilidade ambiental.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

Os materiais a serem entregues deverão ser de primeira qualidade e deverão obedecer inteiramente os requisitos e padrões mínimos exigidos por órgãos fiscalizadores tais como: INMETRO, ABNT.

A contratada deverá fornecer diretamente os materiais objeto deste ETP, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

Nos valores indicados deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos.

A entrega dos produtos deverá ocorrer no Almoxarifado da SMAS em até 10 (dez) dias, localizado na Praça Leoberto Leal, nº 212, bairro Brusque, CEP 88.501-310, de segunda a sexta-feira das 8h às 11h e das 13h até às 16h, conforme Solicitação(ões) de Fornecimento ou, em casos especiais, em outro local determinado pela mesma.

Durante toda a validade do contrato será realizado o monitoramento das entregas e qualidade dos materiais, a fim de verificar o cumprimento integral do edital.

## 4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades informadas serão suficientes para atender os equipamentos desta secretaria, pelo período de 12 meses, tomando como parâmetro os quantitativos estimados nos últimos exercícios. Salienta-se que o levantamento foi efetuado a partir de análise, planejamento e público específico.

A estimativa de utilização por setor/diretoria, encontra-se assinalada na lista a seguir:

Nº	ITEM	UND	QTD. ESTIMADA
1.	<b>Ovos Galinha.</b> Apresentação: Embalagem tipo bandeja polpa com 30 unidades. Características: Ovos de galinha selecionados, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, deverá vir com selo de procedência e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até a sua validade.	Bj	1090
2.	<b>Abacaxi Pérola ou Havaí.</b> Apresentação: Valor por unidade. Cada unidade pesando entre 1,5 a 1,8kg. Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Grupo I, subgrupo colorido. In natura; aroma e cor da espécie e	Und	986



	variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
3.	<b>Abobrinha Verde.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, com peso médio entre 100 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	1500
4.	<b>Aipim Descascado.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em sacos resistentes de 500gr a 5kg. Características: Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteiro, livre de umidade ou defeitos externos e internos. Embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente contendo identificação completa do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias (mantido congelado) a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	2208
5.	<b>Alface Crespa.</b> Apresentação: Unidade embalada individualmente. Peso mínimo de 300g o maço. Características: Verde in natura, com folhas graúdas. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	<b>Und</b>	4328
6.	<b>Alho Médio de Cabeça.</b> Apresentação: Valor em quilo. Entregue em embalagens de 100 a 200gr. Características: Alho selecionado, tipo especial, classe 06. De aparência fresca e sã, com aproveitamento integral do produto. Deve apresentar características do cultivar bem definidos, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma e sabor característicos. Os bulbos devem estar inteiros, rotulados ou etiquetados com o peso líquido, data de acondicionamento e validade do produto.	<b>Kg</b>	722
7.	<b>Banana Caturra.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Tipo 01, grupo especial. Fruta in natura, deve apresentar as características de cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de maturação e conservação, sem danificações físicas e com casca íntegra.	<b>Kg</b>	4564
8.	<b>Batata Doce.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Especial e própria para cozimento. Variedade roxa. Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteira, livre de umidade ou defeitos externos e internos.	<b>Kg</b>	3236
9.	<b>Batata Inglesa.</b> Apresentação: Lavada, especial, selecionada, grupo 1, pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Embalagens: novas, secas e limpas em sacos de 1 a 50kg de conteúdo útil. Deve ser entregue acompanhada de sacolas plásticas. Características: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Não deve apresentar defeitos graves como: coloração verde provocada por exposição à luz, não apresentar mancha de conformação irregular e de coloração cinza no interior do tubérculo (coração negro), não apresentar podridão seca ou úmida, necrose nos tecidos de aspecto desidratado ou mumificado ou aspecto aquoso (mole) e odor fétido. Os tubérculos não devem apresentar danos superficiais profundos, brotados, queimados devido à incidência de raios solares, apresentar rizoctonia (agregados negros aderidos à pele), mancha chocolate (na parte interna do produto), vitrificação (polpa fibrosa ou cristalizada), esfolado (exposição de tecido interno por falta de pele), coração oco ou deformação, nenhum dano/lesão de origem diversa (mecânica, fisiológica ou insetos). Também não devem apresentar resíduos de	<b>Kg</b>	8164



	substâncias nocivas à saúde, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranhos ao produto.		
10.	<b>Beterraba.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, cada unidade pesando entre 200 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	2646
11.	<b>Brócolis.</b> Apresentação: Valor por unidade. Cada unidade medindo entre 190 e 200mm de diâmetro. Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	<b>Und</b>	1782
12.	<b>Cebola Branca Graúda.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos novos, limpos e secos com até 50kg de conteúdo útil. Características: Categoria extra e classe média, pesando entre 100 e 200gr cada unidade. Produto fresco, com bulbo íntegro e ausência de pontos de apodrecimento ou outras alterações que impeçam o aproveitamento total do produto. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.	<b>Kg</b>	4758
13.	<b>Chuchu.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	3948
14.	<b>Laranja Lima.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	<b>Kg</b>	710
15.	<b>Limão Galego Tahiti.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	<b>Kg</b>	260
16.	<b>Maçã Gala.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, com aproveitamento integral do produto.	<b>Kg</b>	3010
17.	<b>Mamão Formosa.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Pesando entre 1kg e 1,5kg cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento, com aproveitamento integral do produto.	<b>Kg</b>	2340
18.	<b>Manga.</b> Apresentação: Unidade igual ou superior a 400g. Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo	<b>Kg</b>	1060



	de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
19.	<b>Melão In Natura.</b> Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento.	<b>Kg</b>	1116
20.	<b>Moranga Cabotiá.</b> Apresentação: Acondicionadas em sacos de primeiro uso, do tipo sacos de rede, limpos, secos, sem resíduos de fertilizantes ou outros que possam contaminar o produto. Conteúdo: no máximo 20kg úteis. Características: Firme, fresca, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade (peso médio deverá ser no mínimo 1,4kg), não deverá apresentar defeitos como podridões moles, ou bacterianas ou alta porcentagem de queimadura de sol. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. As morangas devem estar com o pedúnculo para evitar parasitos e outras contaminações.	<b>Kg</b>	3574
21.	<b>Pimentão Verde.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Cada unidade pesando de 100 a 300gr. Estar em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	1076
22.	<b>Pinhão Debulhado.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos resistentes de 1 a 20kg. Características: In natura; aroma e cor próprios do produto. Apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Embalado apenas com pinhões maduros, sem pinhões falhados, ainda na pinha ou colhidos em safras anteriores ao ano de vigência deste pregão. Embalagem contendo data de colheita do pinhão.	<b>Kg</b>	620
23.	<b>Ponkan.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tangerina ponkan in natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	<b>Kg</b>	2120
24.	<b>Tomate Nacional Extra.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 10kg de conteúdo útil. Características: Classe extra. Cada unidade pesando de 100 a 300gr. Homogeneidade de cor, calibre, formato e qualidade. As tolerâncias deverão estar de acordo com Portaria MAARA (Ministério da Agricultura e Reforma Agrária) vigente. Apresentar-se em início de maturação, sem danificações físicas, com aproveitamento integral do produto.	<b>Kg</b>	6848
25.	<b>Uva Niágara.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	<b>Kg</b>	880
26.	<b>Ameixa.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo	<b>Kg</b>	750



	de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
27.	<b>Bergamota.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tangerina bergamota tamanho médio. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	1660
28.	<b>Milho Verde na Espiga.</b> Apresentação: Valor por unidade, entregue em embalagens plásticas atóxicas de 01 a 05kg. Características: In natura, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Und</b>	1836
29.	<b>Pêssego.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	<b>Kg</b>	600
30.	<b>Acém Bovino.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em cubos de aprox. 3cm <sup>2</sup> , em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 1 a 2kg. Características: De espécie bovina, animais abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.	<b>Kg</b>	3588
31.	<b>Bife de Fígado Bovino Congelado.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Resfriada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.	<b>Kg</b>	340
32.	<b>Bisteca Suína.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em fatias interfolhadas de 250gr (variação aceitável 10%), em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	1404
33.	<b>Pernil Suíno.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado em pedaço, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	5308



34.	<b>Coxa e Sobrecoxa de Frango com Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	7596
35.	<b>Linguiça Calabresa.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em embalagem plástica atóxica, reembalada em caixa de papelão lacrada. Características: Carne suína, defumada, embalagem com identificação completa, selo do serviço de inspeção competente, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	3156
36.	<b>Linguiça Toscana.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Feita com 100% de carne de porco. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	4298
37.	<b>Salsicha Tipo Hot Dog.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em embalagens plásticas transparentes embaladas à vácuo de 01 a 05kg. Características: Com teores reduzidos de gordura. Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote, selo do serviço de inspeção competente. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	1972
38.	<b>Carré Suíno.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	980
39.	<b>Peito de Frango com Pele e com Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, e registro no SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	1200
40.	<b>Queijo Muçarela Fatiado.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado e interfoliado em folhas de polietileno, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg. Características: Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos; O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	2815
41.	<b>Carne Bovina Moída - Músculo.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes	<b>Kg</b>	6850





	resistentes de 1 a 5kg. Características: Resfriada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo.		
42.	<b>Carne Patinho sem Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 1kg. Embalado a vácuo. Características: Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Carne bovina (patinho), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária; Isenta de tecidos inferiores como ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, com cor e odor característico. Teor de gordura máximo de 5 % (cinco por cento). Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	3496
43.	<b>Filezinho Sassami de Frango sem Pele e sem Osso 1 a 5kg.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	6408
44.	<b>Filé de Peixe Tilápia.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. In natura. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro e selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	1200
45.	<b>Alcatra Bovina.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em pedaços de até 1,2kg, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.	<b>Kg</b>	250
46.	<b>Carne Moída Acém Bovino.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.	<b>Kg</b>	3296
47.	<b>Coxão Mole Bovino - Bife.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em bifes, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado	<b>Kg</b>	800



	com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.		
48.	<b>Bebida Láctea Sabor Coco.</b> Apresentação: Pacote de polietileno atóxico igual ou superior a 900ml. Características: Produto lácteo resultante da mistura do leite, soro de leite, adicionado ou não de substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado e fermento lácteo. A base láctea deve representar pelo menos 51%(m/m) do total do produto. Embalagem com identificação completa, número do registro no SIE/SIF, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 30 dias a contar da data de entrega.	<b>Pct</b>	980
49.	<b>Bebida Láctea Sabor Morango.</b> Apresentação: Pacote de polietileno atóxico igual ou superior a 900ml. Características: Produto lácteo resultante da mistura do leite, soro de leite, adicionado ou não de substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado e fermento lácteo. A base láctea deve representar pelo menos 51%(m/m) do total do produto. Embalagem com identificação completa, número do registro no SIE/SIF, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 30 dias a contar da data de entrega.	<b>Pct</b>	1480
50.	<b>Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate.</b> Apresentação: Caixinha de 200ml, com canudinho preso na embalagem. Características: Composição básica: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal e vitaminas. Embalagem com identificação completa, número do registro no SIE/SIF, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Cx</b>	600
51.	<b>Coco Ralado.</b> Apresentação: Embalagem com 500 gramas. Características: Entregue congelado. Elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Pct</b>	320
52.	<b>Banha Suína - 1kg.</b> Apresentação: Embalagem 1kg. Características: Embalagem livre de impurezas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente devidamente identificado com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.	<b>Kg</b>	643
53.	<b>Manteiga de Primeira Qualidade com Sal.</b> Apresentação: Pote de polietileno ou acetato igual ou superior a 500gr. Características: Pote com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Pote</b>	525
54.	<b>Margarina sem Sal.</b> Apresentação: Embalagem com 500g. Características: Produto refrigerado, produzido à partir de óleos vegetais, líquidos e hidrogenados, lecitina de soja, ácido láctico, sorbato de potássio e benzoato de sódio, ácido cítrico e BHT, sem adição de água, com no mínimo 65% de lipídios, vitaminada e cremosa. Embalagem de Polietileno constando data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Und</b>	530
55.	<b>Massa para Pastel Disco Médio 500g.</b> Apresentação: Pacote com 500 gramas. Características: Entregue resfriado. Validade de no mínimo 3 meses contados da entrega.	<b>Pct</b>	1630



56.	<b>Massa para Pastel em Rolo.</b> Apresentação: Rolo de 1kg, entregue em embalagem constando data de fabricação, data de validade e número do lote. Características: Entregue resfriado. Validade de no mínimo 3 meses contados da entrega.	<b>Pct</b>	430
57.	<b>Massa Pré-Assada para Pizza de 13cm Ø.</b> Apresentação: Peso mínimo de 180g. Valor por unidade, entregue em embalagem constando data de fabricação, data de validade e número do lote. Características: Pronta para rechear. Produto com validade igual ou superior a 3 meses a contar da data de entrega.	<b>Und</b>	4200
58.	<b>Cebolinha Verde.</b> Apresentação: Maço igual ou superior a 200gr. Características: Deverá estar fresco e isento de parasitas. Embalados em sacos plásticos de polietileno.	<b>Mç</b>	710
59.	<b>Carne Moída Suína.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Resfriada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo.	<b>Kg</b>	2856
60.	<b>Bacon Defumado.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em pedaço, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, com apresentação de selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	1032
61.	<b>Agrião.</b> Apresentação: Unidade embalada individualmente. Peso mínimo de 300g o maço. Características: Verde in natura, com folhas graúdas. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	<b>Mç</b>	72
62.	<b>Cheiro Verde Maço.</b> Apresentação: Cebolinha e Salsa misturadas. Maço igual ou superior a 200gr. Características: Deverá estar fresco e isento de parasitas. Embalados em sacos plásticos de polietileno.	<b>Mç</b>	2918
63.	<b>Rúcula Maço.</b> Apresentação: Unidade embalada individualmente. Peso mínimo de 300g o maço. Características: Verde in natura, com folhas graúdas. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	<b>Mç</b>	372
64.	<b>Coxinha da Asa de Frango Congelado.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, e registro no SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	5670
65.	<b>Presunto Cozido Fatiado.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg. Características: A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada; sem capa de gordura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade	<b>Kg</b>	2069



	e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.		
66.	<b>Margarina com Sal.</b> Apresentação: Embalagem com 500g. Características: Produto refrigerado, produzido à partir de óleos vegetais, líquidos e hidrogenados, com sal, lecitina de soja, ácido láctico, sorbato de potássio e benzoato de sódio, ácido cítrico e BHT, sem adição de água, com 75% a 80% de lipídios, vitaminada e cremosa. Embalagem de Polietileno constando data de fabricação, data de validade e número do lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Und</b>	2228
67.	<b>Leite Integral Tipo UHT - Caixa 12 Unidades.</b> Apresentação: Caixa com 12 unidades, embalagem cartonada (Longa Vida) de 1 litro. Características: De vaca, branco, odor e sabor lácteo característico e suave. Com teor de gordura de 3%. Homogeneizado. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação, validade e registro SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Cx</b>	1684
68.	<b>Morango Bandeja.</b> Apresentação: Valor da bandeja, com peso mínimo de 250 gramas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos.	<b>Bdj</b>	420
69.	<b>Leite Zero Lactose 1L.</b> Apresentação: Embalagem cartonada (Longa Vida) de 1 litro. Características: Leite UHT semidesnatado, para dietas com restrição a de lactose. Ingredientes: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação, validade e registro SIF. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	<b>L</b>	190
70.	<b>Iogurte Zero Lactose 850ml.</b> Apresentação: Embalagem plástica 850ml. Características: Zero lactose, sabores diversos. Embalagem com identificação completa, data de fabricação, prazo de validade e lote.	<b>Und</b>	90
71.	<b>Nata.</b> Apresentação: Embalagem com 300g ou mais. Características: 100% de origem animal. Gordura mínima de 25%. Com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Und</b>	620
72.	<b>Cenoura Fresca.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tipo especial, classe média, pesando entre 70 e 140gr cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento e conservação, sem áreas com a presença de fungos ou mofos.	<b>Kg</b>	5594
73.	<b>Couve.</b> Apresentação: Unidade igual ou superior a 500gr, embalada individualmente. Características: Híbrido, aparência fresca e são, compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Und</b>	650
74.	<b>Couve-flor.</b> Apresentação: Valor por unidade. Cada unidade medindo entre 190 e 200mm de diâmetro. Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas.	<b>Und</b>	1024



	Características: Cor creme, classe 6. Categoria I. Isenta de folhas. In natura. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.		
75.	<b>Laranja Pera.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	<b>Kg</b>	3200
76.	<b>Melancia.</b> Apresentação: Entrega por unidade, valor em quilo. Características: Fruta in natura, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação.	<b>Kg</b>	1372
77.	<b>Repolho Verde Liso.</b> Apresentação: Unidade igual ou superior a 900gr, embalada individualmente. Características: Híbrido, aparência fresca e sã, compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Und</b>	2412
78.	<b>Salsa Verde.</b> Apresentação: Maço igual ou superior a 200gr. Características: Deverá estar fresco e isento de parasitas. Embalados em sacos plásticos de polietileno.	<b>Mç</b>	880
79.	<b>Hambúrguer de Carne Bovina Congelada.</b> Apresentação: Embalagem com no mínimo 90g a unidade. Características: Congelada, temperada, sem pimenta, sem proteína de soja, produto de boa qualidade, embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Livre de sujidades, larvas e parasitas, contendo carimbo do SIE ou SIF, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, temperatura de entrega no máximo 18°C. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.	<b>Und</b>	2200
80.	<b>Acelga.</b> Apresentação: Unidade embalada individualmente. Peso mínimo de 300g o maço. Características: Verde in natura, com folhas graúdas. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	<b>Und</b>	700
81.	<b>Filé de Peixe Merluza.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. In natura. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, e registro no SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>Kg</b>	180

## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando que a Aquisição de **Gêneros Alimentícios Percíveis** é primordial para assistência sem intervalos e o efetivo suporte às famílias e usuários da SMAS, foram analisadas contratações anteriores, similares, de outras Secretarias, com o intuito de verificar a melhor forma de atendimento às necessidades da Administração.

Desta forma, conclui-se que a aquisição desses itens, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, se constitui imprescindível para um acompanhamento de qualidade dos usuários e famílias, particularmente no tocante aos que estão acolhidos institucionalmente.

Configuram-se como itens de consumo com ampla disponibilidade no mercado, empresas aptas para atender a demanda e que possuem os requisitos elencados no presente ETP e ainda, frequentemente adquiridos por diversos órgãos públicos.



O objeto da licitação foi definido sem citação de características que direcionem a licitação para determinada marca ou a inclusão de bens e serviços sem similaridade ou de marcas características e especificações exclusivas.

Conforme se extrai do disposto no artigo nº 133, § 2º do Decreto Municipal nº 20.682/2023: “Para as contratações de pequeno vulto, consideradas aquelas com valores inferiores a R\$ 4.000.000,00 (quatro milhões de reais), a dispensa do gerenciamento dos riscos somente será ocorrerá mediante justificativa”.

Sendo assim, verifica-se que o valor do presente pedido licitatório é inferior ao indicado no Decreto Municipal, bem como, envolve a aquisição de objetos padronizados e com características bem delimitadas, não envolvendo risco. Dessa forma, entende-se que a baixa complexidade do objeto e por se tratar de uma licitação de pequeno vulto, prescinde de tal análise.

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.962.719,91 (um milhão, novecentos e sessenta e dois mil, setecentos e dezenove reais e noventa e um centavos) conforme planilha demonstrativa de preços unitários e totais obtida junto a Contratações Similares e Mídia Especializada.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em sistemas oficiais de governo e contratações similares feitas pela Administração Pública, tendo-se utilizado pesquisas em mídia especializada quando necessário à complementação.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado, valores compatíveis com os praticados no mercado.

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende Aquisição de **Gêneros Alimentícios Perecíveis** para o atendimento da demanda dos serviços e unidades da SMAS, e ainda, aprimorar o atendimento dos usuários e famílias beneficiárias de Programas Sociais que vivenciam/vivenciaram situação de vulnerabilidade social e econômica, fragilização de vínculos familiares e comunitários e experiência de violência e/ou negligência, no município.

Visa, por conseguinte, o ressuprimento do estoque regular, garantir o fornecimento desses materiais essenciais e de uso frequente e assegurar a continuidade dos serviços prestados pela SMAS.

## 8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando que o presente objeto se trata de Aquisição de **Gêneros Alimentícios Perecíveis** e sua aquisição visa atender a SMAS durante 12 meses, torna-se viável e economicamente vantajoso o parcelamento, objetivando o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

Sendo no presente caso o objeto divisível, o mesmo foi parcelado em 81 (oitenta e um) itens.

O objeto foi dividido em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

## 9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com o presente processo, a SMAS visa alcançar, primordialmente nas demandas dos serviços de acolhimento institucional, o atendimento integral, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis.

Promover conforto e segurança aos funcionários, usuários e famílias tal qual a higiene pessoal desses usuários, necessários para o desenvolvimento dos serviços. Frisa-se que tais serviços são considerados essenciais, tendo como público alvo usuários em vulnerabilidade social de todo o município e a aquisição desses materiais atende o que está previsto na política pública de assistência social.

Além disso, objetiva adquirir os citados itens pelo melhor preço que deverão obedecer, as especificações técnicas estabelecidas, que resultem no melhor aproveitamento e de ciclo de vida maior



A SMAS pretende também, efetuar o ressuprimento sempre que necessário dos materiais em tempo hábil para que não ocorra a descontinuidade dos serviços nas unidades de atendimento.

#### 10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

No momento, a SMAS não pretende elaborar cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto, pois a mesma já se encontra em funcionamento e com a equipe plenamente capacitada.

Vale realçar ainda que o objeto do presente ETP não apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação constante de servidores.

#### 11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Até o presente momento não há nenhum edital/contratação em andamento para o referido objeto;

#### 12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A SMAS não observou no caso em tela, a existência de possíveis impactos ambientais diretos, motivo pelo qual este item não será considerado no presente ETP.

No entanto, a empresa vencedora deverá atender aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Além disso, os materiais devem ser, acondicionados, preferencialmente, em embalagem individual, adequada e com o menor volume possível, com a utilização de materiais recicláveis que garantam proteção devida durante o transporte ou armazenamento, bem como, que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada nas normas vigentes.

#### 13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos materiais pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da SMAS, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

#### 14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages, 21 de novembro de 2024

*Responsável pela elaboração do ETP*

Nome: David Pereira

Cargo: Agente Administrativo

Matrícula: 187701

E-mail licitacao.sas@lages.sc.gov.br

*Secretário(a)*

*GESTOR*

Nome: Claudia Mary Malinverni de Souza Geremia

Cargo: Diretora de Gestão e Controle

E-mail: financeiro.sas@lages.sc.gov.br

*GESTOR SUBSTITUTO*

Nome: Bernadete Aparecida Casa Liston

Cargo: Assistente Social

E-mail: gestao.sas@lages.sc.gov.br



Secretaria Municipal de  
Assistência Social

